De la bière, du fort ou du vin : peut-on boire sans ivresse chez les Amérindiens ?

Marie-Pierre Bousquet
Ph. D., professeure agrégée
Université de Montréal

Anny Morissette
Candidate au doctorat
Université de Montréal

Correspondance

Département d'anthropologie
Université de Montréal
C.P. 6128, succ. Centre-ville
Montréal (Québec) H3C 3J7

Courriel : marie-pierre.bousquet@umontreal.ca

Résumé

A priori, il n'y a aucune raison pour que les Amérindiens du Canada, comme d'autres peuples du monde, ne puissent pas boire de l'alcool simplement pour le plaisir, avec modération. Mais la littérature n'aborde pratiquement jamais la question, dans un contexte où il est notoire que l'abus d'alcool est un fléau social et médical chez les autochtones. Or, des faits et des récits recueillis par les auteures auprès de membres de communautés algonquiennes du Québec démontrent que la réalité est plus nuancée. Tout d'abord, la culture algonquienne de l'alcool est plus complexe qu'il n'y paraît, tant au niveau des connaissances au sujet des diverses boissons que dans les manières de boire. Ensuite, sont particulièrement étudiés les modèles de consommation attachés aux trois grandes catégories d'alcool : la bière (brassée ou artisanale), le « fort » (boisson à haut pourcentage d'alcool) et le vin (vin de table ou vin fortifié). On y relève que les Amérindiens peuvent avoir une hiérarchie de goûts et que leurs choix sont liés à des impératifs économiques et à une accessibilité de produits. Enfin, alors que le discours public de l'élite amérindienne est fortement empreint de l'idéologie dominante des Alcooliques Anonymes, l'analyse des données est replacée dans le cadre d'une culture politique, face à laquelle les individus, buveurs ou non buveurs, peuvent décider de se positionner pour se définir socialement. L'adoption ou le rejet de la culture du vin et de son décorum font ici l'objet d'une attention spécifique. La recherche ouvre alors des pistes pour comprendre l'évolution des codes régissant les rapports sociaux chez les Amérindiens, entre eux et face aux autres.

Mots-clés : Amérindiens, Québec, alcool, Canada, modération, culture politique

Beer, hard liquor or wine: can Native Canadians drink without becoming drunk?

Abstract

In principle, there is no reason why Native Canadians, like other peoples of the world, cannot drink alcohol in moderation, simply for pleasure. In a context where alcohol abuse is a notorious and widespread social and health problem among native people, the academic literature almost completely ignores other possible relations with alcohol. However, the facts and stories we collected from members of Algonquian communities in Quebec show, that the reality is much more intricate. The Algonquian culture of alcohol is more complex than it seems, both in terms of knowledge about various drinks and in the ways of drinking. We studied consumption patterns attached to the three main categories of alcohol: beer (commercial or home brewed), "hard liquor" (drinks with high percentages of alcohol) and wine (table wine or fortified wine). We found that native people can have a range of tastes, and that their choices are related to economic issues and accessibility of products. Public discourse about alcohol by the native community elite is strongly influenced by the ideology of Alcoholics Anonymous. An analysis of the data must therefore be framed by this political culture, in face of which individuals – drinkers or non-drinkers – position and define themselves socially. We give special attention to the emerging wine culture, its decorum, adoption or rejection. Our research opens avenues for understanding the evolution of codes governing social relations among native people, between themselves and others.

Keywords: *Amerindians, Quebec, alcohol, Canada, moderation, political culture*

Cerveza, bebida fuerte o vino: ¿pueden beber los indígenas sin emborracharse?

Resumen

A priori, *no hay ninguna razón por la cual los indígenas de Canadá, como otros pueblos del mundo, no puedan beber alcohol simplemente por placer, con moderación. Pero la bibliografía sobre el tema prácticamente no trata nunca la cuestión, en un contexto donde es notable que el abuso del alcohol es una calamidad social y médica entre los indígenas. Ahora bien, los hechos y relatos recogidos por los autores entre los miembros de la comunidad algonquina de Quebec demuestran que la realidad es más matizada. En primer lugar, la cultura algonquina del alcohol es más compleja que lo que parece, tanto en lo que respecta a los conocimientos de diversas bebidas como a la manera de beber. Se estudian luego en particular los modelos de consumo referidos a tres grandes categorías de alcohol: la cerveza (industrial o artesanal), la bebida fuerte (bebida con alto porcentaje de alcohol) y el vino (vino de mesa o vino fortificado). Se constata que los indígenas pueden tener una jerarquía de gustos y que su elección está ligada a imperativos económicos y a la accesibilidad de los productos. Finalmente, mientras que el discurso público de la élite indígena está fuertemente impregnado de la ideología dominante de Alcohólicos Anónimos, el análisis de los datos está recolocado en el marco de una cultura política, ante la cual los individuos, tanto los bebedores como los que no lo son, pueden decidir ubicarse para definirse socialmente. La adopción o el rechazo de la cultura del vino y de su protocolo son objeto en este artículo de una atención específica. La investigación abre caminos para la comprensión de la evolución de los códigos que rigen las relaciones sociales de los indígenas, entre ellos y ante los demás.*

Palabras clave: *indígenas, Quebec, alcohol, Canadá, moderación, cultura política*

Note

Les auteures aimeraient préciser que leurs noms apparaissent par ordre alphabétique et non pour refléter une hiérarchie, ici inexistante, entre une première et une deuxième auteure.

Remerciements

Les auteures remercient vivement les deux relecteurs anonymes pour leurs commentaires très constructifs.

Introduction

A priori, rien n'empêche un Amérindien, au Canada, d'avoir une relation saine avec l'alcool, et pas seulement en s'abstenant d'en consommer. Que sait-on des cultures amérindiennes du boire[1], cultures qui, quand il y a présence d'alcool, existent forcément ? Plus encore, est-il possible qu'un Amérindien ayant un passé d'alcoolo-dépendance puisse boire de l'alcool sans pour autant rechuter ? Il est notoirement connu, dans la population canadienne, que les autochtones souffrent beaucoup, et ce, depuis plus d'un siècle, du fléau qu'est l'alcoolisme. Cette image, qu'on aimerait croire stéréotypée tant elle ressort dans des discours de nature discriminatoire, repose sur une réalité qu'il ne sera pas question de nier ici. Les répercussions négatives de l'abus d'alcool, sur la famille et les liens sociaux, sur la santé et sur la vie professionnelle et affective, ont déjà fait l'objet d'un grand nombre de recherches au sein de communautés, lesquelles ont abouti à des constats pour le moins déprimants. Cet abus touche toutes les générations, à commencer par les enfants,

[1] Par « culture du boire », ou « culture de l'alcool », nous entendons l'ensemble des représentations et des pratiques associées à l'alcool, à son histoire, son image et son usage, dans un contexte social donné.

comme en témoignent les évaluations du syndrome d'alcoolisme fœtal, syndrome qui compromet irrémédiablement le développement intellectuel et comportemental (Tourigny et coll., 2007). Nous avons nous-mêmes, par le biais de liens personnels noués dans des communautés, été touchées par trop de décès prématurés liés à l'alcool pour regarder de haut le problème. La surconsommation d'alcool, à l'origine de nombreux cancers des voies aérodigestives et des cirrhoses, est aussi très souvent la cause ou la conséquence des suicides, noyades, accidents de voiture, violences familiales, bagarres avec blessures, viols et meurtres qui affectent les communautés (certaines plus que d'autres).

Pourtant, si toutes les sociétés ayant une culture de l'alcool ont leur part d'alcooliques, elles comprennent aussi des gens ne présentant aucun symptôme de consommation pathologique. La littérature, tant de recherche scientifique que de vulgarisation, regorge à cet égard d'articles et d'ouvrages sur l'étiquette de dégustation des vins (Albert, 1989 ; Coutier, 1994 ; Jeanneret, 2004), leurs vertus pour la santé (Fournier V., 2003) et leur symbolisme social (Fournier D. et coll., 1991), à travers le temps comme à travers l'espace. La bière a aussi ses amateurs, ayant fait couler beaucoup d'encre sur les manières de boire et la sociabilité dans des parties du monde aussi différentes que les brasseries canadiennes (Ferland, 2005), les pubs anglais (Massard-Vincent, 2006), ou les cabarets dogons au Mali (Jolly, 2004). De la théâtralisation des comportements à la hiérarchie sociale des lieux de consommation et des boissons servies (Steiner, 2001), les sujets sur le thème de l'alcool sont nombreux. Dans toute cette documentation, les dépendances et les conduites éthyliques ne sont pas forcément abordées. Les alcools forts, comme le whisky, la tequila, le brandy ou la vodka, sont plus volontiers liés à des recherches sur les effets psychotropes de l'alcool. Mais ils peuvent être associés à des images saines de sportifs et de couples en tenue de soirée (comme en France ; voir Tsikounas, 2004), surtout quand ils sont mélangés

avec des jus de fruits et des sodas, formant des *cocktails* et des *drinks* dont les recettes s'échangent. Ainsi, les Européens, les Indiens d'Amazonie, les Mexicains, les Africains et les Blancs nord-américains peuvent boire de l'alcool de façon ritualisée, ou festive, selon des codes complexes. En est-il de même chez les Amérindiens du Canada ?

Nous voudrions montrer, pour en avoir été témoins sur nos terrains respectifs, qu'il existe, en marge des problèmes de dépendance et de leur cortège de blessures, des Amérindiens qui boivent de l'alcool de façon raisonnable et que certains d'entre eux sont même d'anciens buveurs. Il n'est pas dans nos intentions de rentrer dans les débats propres à la santé publique. L'idée seule qu'il est possible de se servir un verre de façon saine après une période de dépendance, puis d'abstinence, soulève de vives controverses dans les milieux médicaux (Lefebvre et Legrand, 2003). Nous considérerons le fait de boire de l'alcool chez les autochtones non pas à travers les perceptions de la médecine ou de la psychologie, mais plutôt sous l'angle des représentations sociales et culturelles. Notre but est de démontrer que, au sein du contexte québécois, les Amérindiens ont une culture de l'alcool plus raffinée que ce que la littérature laisse entendre et qui va au-delà de la recherche d'enivrement total que l'on observe, fréquemment, les fins de semaine dans les réserves. Nous aimerions surtout rattacher cette culture de l'alcool à une culture politique, que nous définirons provisoirement comme un système de valeurs, de croyances et de représentations permettant à un individu d'appréhender son rôle dans sa propre société.

Nous ne voudrions pas que cet essai soit compris comme une dénégation des problèmes de consommation d'alcool chez les Amérindiens, mais plutôt comme une volonté scientifique de dresser un portrait plus nuancé que ce qui est habituellement présenté : dans une réalité où la relation à l'alcool peut aussi

être saine, peut-être peut-on trouver des modèles à ajouter aux moyens connus de réduction des méfaits de l'abus d'alcool.

Nous présentons ici un essai, c'est-à-dire une réflexion fondée sur des données empiriques qui n'ont pas été recueillies lors d'une recherche portant directement sur la consommation d'alcool. Nous avons plutôt accumulé, de façon collatérale à d'autres recherches, nombre d'observations et de discussions que nous aimerions ici creuser, sans avoir la prétention de vider la question. Ces données proviennent d'une fréquentation régulière de communautés algonquines et atikamekw[2], ainsi que de familles vivant en milieu urbain. Elles ont été complétées par des informations recueillies en 1962 à Mistassini chez les Cris, par Bernard Dagenais (BD), dont les fiches[3] ont été léguées au département d'anthropologie de l'Université de Montréal. Toutes ces informations ont été mises en perspective avec la littérature spécialisée sur l'alcool chez les Amérindiens, en prenant en compte particulièrement les peuples algonquiens du Québec (Innus, Naskapis, etc.). En raison de la concordance des témoignages et de fortes similitudes, nous suggérons qu'il existe une culture de l'alcool algonquienne au Québec et que les variations de celle-ci dépendent beaucoup moins de la variable « tribale » (bref, de la Première Nation en question) que de la position géographique, de l'accès aux centres d'approvisionnement et de la période de passage à la sédentarité de la communauté. Nous étudierons donc, pour commencer, la culture de l'alcool

[2] Marie-Pierre Bousquet effectue des recherches ethnographiques depuis 1996 en milieu algonquin. Anny Morissette a, quant à elle, commencé en 2003 auprès des Atikamekw, pour continuer en 2004 chez les Algonquins. Par souci de protection de l'anonymat, les noms des informateurs ne seront pas mentionnés et les noms des quatre communautés où la majorité des études de terrain ont été menées ne seront pas cités.

[3] Ces fiches cartonnées, au nombre de 866, ont été données par Bernard Dagenais à Norman Clermont, qui lui-même en a fait don au département d'anthropologie de l'Université de Montréal. Elles ont été indexées par Nicolas Dufour-Laperrière, sous la supervision de Marie-Pierre Bousquet.

chez les Amérindiens du Québec telle qu'elle apparaît d'une part dans la documentation scientifique, d'autre part dans les discours publics que les Amérindiens tiennent sur l'alcool, en avançant un modèle global de manières de boire amérindiennes. Puis nous nous pencherons sur les distinctions existant entre la bière, le « fort » (les boissons à haut pourcentage d'alcool) et le vin, afin de montrer les nuances pouvant être apportées à une représentation globalement négative de la consommation d'alcool chez les Amérindiens. Enfin, nous tenterons de voir si boire un verre et être un Amérindien en santé et sobre est une contradiction, en analysant le problème sous l'angle de la manipulation d'une culture politique.

Boisson et colonisation : un lien significatif ?

De la littérature spécialisée sur l'usage de l'alcool chez les Amérindiens, du Québec surtout (et des provinces voisines, les nations ne se limitant pas aux frontières provinciales), on dégage plusieurs grands sous-thèmes : la réception et le rôle de l'alcool dans les relations entre les Euro-Canadiens et les Amérindiens, la consommation d'alcool comme acte social inscrit dans une histoire d'exclusion et bien sûr l'abus d'alcool comme problème majeur de santé publique. Rappelons que tout le monde part de la même prémisse, sans toutefois la formuler explicitement : en Amérique du Nord, avant l'arrivée des Européens, les Amérindiens ne connaissaient pas l'alcool, ni par fermentation, ni par distillation. L'alcool est donc entièrement associé à la colonisation. Tout d'abord, et particulièrement dans une approche historique, les chercheurs montrent que l'alcool a pu, au début, être vu comme un moyen d'accéder plus facilement au rêve et à la vision et de faciliter l'expression d'émotions (Dailey, 1968 ; Dickinson, 1993). Cet angle spirituel n'est plus vraiment abordé, soit parce que certains considèrent que son importance a été surestimée, soit parce qu'il n'a eu cours

que pendant une période restreinte, c'est-à-dire les premières décennies de contact. Les Amérindiens semblent aussi avoir attribué des vertus prophylactiques à l'alcool (Leroux, 1995), puisque celui-ci rentrait notamment dans la composition de certains breuvages médicinaux. Mais le fait, seulement mentionné, n'est guère approfondi. Ferland (2003) suggère en outre, reprenant une hypothèse de Dailey (1968), que les modèles de consommation excessive ont pu être calqués sur celui de la consommation alimentaire dans les festins à tout manger. Dans les relations avec les Euro-Canadiens, l'alcool est étudié comme ayant été un objet d'échange durant toute l'époque de la traite des fourrures et un moyen d'attirer les Amérindiens dans les postes, et ce, malgré les interdictions de vente qui ne furent, sans doute, jamais vraiment respectées (Mancall, 1995). Si, souvent, les auteurs insistent sur les répercussions négatives de cet échange, servant à établir ou maintenir des rapports inégaux en faveur des traiteurs et au détriment des Amérindiens et de leur cohésion sociale (Leroux, 1995), quelques-uns tentent de nuancer le portrait. Ainsi, Gélinas (2005) avance que l'alcool a pu avoir, au XIXe siècle chez les Atikamekw, des fonctions positives dans les rapports diplomatiques avec les traiteurs et d'un point de vue politique et économique en général. D'autres auteurs s'intéressent à l'alcool pour comprendre les processus de désorganisation sociale des Amérindiens au fur et à mesure de la colonisation, soit comme facteur décisif créant des problèmes (de santé, au sens large), soit comme facteur aggravant d'autres problèmes concomitants (Westermeyer, 1979 ; Tourigny et coll., 2007). Si des chercheurs comme Roy (2005) étudient la consommation d'alcool comme acte révélateur de l'inscription du « corps biologique, social et politique de l'autochtone » dans un contexte historique et politique d'exclusion, certains n'étudient que l'aspect pathologique de la consommation d'alcool, sous un angle médical (Jilek, 1987), qualifiant parfois l'alcoolisme de « sous-culture » amérindienne (Tremblay A., 1995). Globalement, les manières de boire amérindiennes sont

rarement vues autrement que comme les manifestations d'un fléau social, dérivant de l'acculturation, générant de l'anomie et du désordre. À divers degrés, les auteurs veulent tous détruire des mythes récurrents au sujet des Amérindiens, voulant que ceux-ci ne sachent pas « tenir l'alcool » pour des raisons physiologiques ou qu'ils ne l'utilisent que de façon déviante. Mais, dans toute cette documentation, peu d'indices montrent l'existence d'une culture amérindienne de l'alcool autre que négative. La littérature présente de façon essentiellement problématique la question de l'alcool en milieu autochtone, ce qui reflète probablement une réalité, mais contribue aussi à construire une image des Amérindiens qui ne savent pas boire et dont le capital de connaissances au sujet de l'alcool est limité.

De quel alcool parle-t-on ? L'éventail est large : dans les comptoirs de traite, selon les cas, on pouvait trouver du brandy, du rhum, du gin, du whisky, ainsi que d'autres alcools qualifiés, de façon plus générique, d'eau-de-vie ou de *liquor*, qu'on pourrait traduire par « spiritueux ». Mancall (1995) mentionne aussi la présence, dans les magasins de traite, de cidre et de vins[4]. Une telle diversité incite à penser que les Amérindiens, comme les autres, pourraient avoir développé des préférences. Seul Merrett (1993) en évoque la possibilité : il rapporte, en effet, que les archives de Fort Prince of Wales (Manitoba) montrent que, dans les années 1770, « *Northern natives, especially those remote from the fort, do not like brandy, drinking it only as a reward for hunting geese, while Southern natives are so addicted through their exposure to Europeans that they imprudently buy it* ». Plus loin, Merrett cite un extrait évoquant un guide amérindien qui « *epitomizes refinement because he relishes "Spanish wines" but refuses "spirituous liquors, however fine in quality or plainly mixed"* » (Merrett, 1993, p. 54-55). Comme

[4] Les vins comprennent également les vins doux, ou vins fortifiés, comme le porto et le sherry.

nous le verrons plus loin, nous émettons l'hypothèse que les Amérindiens peuvent avoir leur hiérarchie de goûts en ce qui concerne les boissons alcoolisées.

Enfin, les Amérindiens ont-ils copié ou inventé leurs manières de boire ? On retrouve, en anthropologie médicale notamment, un courant qui attribue ces manières, surtout quand elles sont déviantes, au mauvais exemple donné par les colons peu éduqués. Ainsi, Lamarine (1988, p. 147) avance que « *the initial role models for Native American drinking may be characterized best as an aberrant group. The Indian's early teachers most often were rugged frontiersmen whose drinking behavior lacked finesse and polish* ». Sachant que l'alcoolisme traverse toutes les couches sociales sans en épargner aucune, l'idée nous paraît réfutable, du moins difficile à prouver. Mais les Blancs servent facilement de points de comparaison : Westermeyer (1979, p. 112) dit, par exemple, que « *many Indian people use alcohol in a "white middle-class" fashion, limiting their use in amount, time, and place and behaving in a manner not greatly different from their nondrinking behavior* ». Nous pensons que la comparaison est possible mais, à notre avis, il ne faut pas omettre que les Amérindiens ont leurs propres manières de boire. Ainsi, devant l'ivresse et les débordements de violence qu'elle peut engendrer, les Amérindiens ne réagissent pas comme les Euro-Américains et les Euro-Canadiens. Que ce soit chez les Navajos des États-Unis (Lamarine, 1988, p. 150) ou les Naskapis du Québec et du Labrador (Robbins, 1973, p. 109), les Amérindiens ne découragent pas les comportements agressifs quand ceux-ci surgissent sous l'effet d'une ébriété avancée et ne les sanctionnent pas non plus, un fait que nous pouvons nous-mêmes attester au Québec. Cette tolérance a d'ailleurs parfois été vue comme un obstacle de nature culturelle à la désintoxication.

Qu'en est-il des discours publics des Amérindiens sur eux-mêmes concernant l'alcool ? Dans les interventions médiatiques

des chefs ou autres leaders (notamment spirituels), la culture amérindienne de l'alcool est toujours une culture négative, liée à la destruction familiale et communautaire et aux maux sociaux. Elle est issue d'un alcool triste, bien loin de ce que Roy (2005) décrit de ses entrevues avec des Innus, qui en rient et qui en sont fiers. Les discours publics parlent d'un alcool qui rend les Amérindiens malades et dont la relation à l'alcool est un problème qu'il faut traiter de façon thérapeutique. On y entend que les manières de boire autochtones consistent à « caler » (boire d'un trait) le plus possible pour rouler sous la table et que les règles du boire devraient consister, précisément, à éviter de boire ou à ne plus boire du tout. Les discours les plus radicaux attribuent les problèmes associés à l'alcool aux colonisateurs, responsables de l'avoir introduit et d'avoir trompé les Amérindiens. Même si ces propos peuvent paraître simplistes, il ne faut pas oublier que l'image de l'alcoolique est une telle catégorie identificatrice de l'Indien selon les Québécois, et les Canadiens en général, qu'il paraîtrait étrange, voire criminel, qu'un représentant autochtone, élu ou autoproclamé, puisse dire publiquement que l'alcool ne fait pas que des ravages dans les communautés amérindiennes.

Les traditions orales, quant à elles, se souviennent fort peu que les missionnaires exhortaient à la tempérance, bien avant le mouvement Lacordaire[5]. L'intervention des missionnaires est en fait plus soulignée dans les ethnographies, comme celle d'Henriksen (1973, p. 95), chez les Naskapis de Davis Inlet au Labrador, pour les années 1960 et 1970 :

[5] Le mouvement Lacordaire, promu par les curés de paroisse, s'est développé au Québec à partir des années 1940.

> *« In contrast with the storekeeper, the missionary is actively involved in the daily life of the Naskapi. When he came to Davis Inlet fifteen years ago, all the Naskapi drank constantly, doing little else in the summertime. The missionary saw as his first task bringing an end to the drinking. By actively intervening in the social life of the Naskapi, especially with regard to their drinking behaviour (for example, by breaking up fights), he made many Naskapi turn against him »* (Henriksen, 1973, p. 95).

Plus loin, Henriksen ajoute des détails sur les incitatifs économiques trouvés par le missionnaire de Davis Inlet pour inciter ses ouailles à arrêter de boire :

> *« When the Naskapi started cod fishing five years ago, the missionary imported small outboard engines so that they could buy them for their punts. But they did not have enough cash to do so, whereupon the missionary lent them money on the condition that they stop drinking. Today, almost every household has an outboard engine and five men have bought bigger motorboats, all with help from the missionary. Half the men do, however, still drink »* (*id.,* p. 95)

Le manque de succès de l'entreprise missionnaire, en particulier catholique, à propos de la tempérance des Amérindiens explique peut-être en partie pourquoi ces derniers n'associent guère le catholicisme à la sobriété et ont préféré se tourner vers d'autres courants chrétiens, comme le pentecôtisme (Bousquet, 2005), voire d'autres systèmes religieux, pour se désintoxiquer.

Dans les communautés, les gens se rappellent qu'après le passage à la sédentarité, et en fait à partir des années 1970 (voire avant dans les villages sédentaires les plus anciens), les buveurs

pathologiques étaient orientés vers les groupes AA (Alcooliques Anonymes) locaux. L'idéologie du mouvement AA, qui a une dimension spirituelle et qui a été réadaptée par les Amérindiens à leurs propres besoins culturels (Bousquet, 2005), a été intégrée dans le système de pensée, dans le sens où les AA considèrent l'alcoolisme « comme une maladie dont la guérison peut être obtenue par l'abstinence de toute substance, l'entraide mutuelle au sein de la communauté des alcooliques, le témoignage et le recours à une puissance supérieure » (Tremblay, J. et coll., 2004, p. 11). L'influence de l'idéologie AA[6], dans la pensée politique, est telle que ses devises se retrouvent affichées sur des panneaux dans les rues des communautés. Ainsi, sur un panneau de Pikogan, peut-on lire depuis 2006 : « Le courage de changer les choses que je peux »[7] sous un aigle stylisé. L'abstinence est présentée non pas comme un but individuel, mais comme un projet de société.

Les manières de boire algonquiennes, en contexte québécois

Tous les gens vivant dans les communautés amérindiennes ou à côté savent que le jour de réception des chèques de bien-être social va de pair avec une forte consommation d'alcool de la part des Amérindiens. Mais, à part ce jour proverbial, que sait-on des manières de boire algonquiennes ? Jusqu'où peut-on les rapprocher des manières de boire québécoises ? Ce que nous savons des manières de boire algonquiennes avant les années

[6] Il ne faut pas non plus négliger l'influence du PNLAADA, Programme national de lutte contre l'abus de l'alcool et des drogues chez les autochtones, créé dans les années 1970 par Santé Canada et devenu un programme permanent depuis 1982.

[7] Cette citation est extraite d'une prière appelée *Prière de la sérénité*, enseignée aux Alcooliques Anonymes : « Mon Dieu, donne-moi la sérénité d'accepter les choses que je ne peux changer, le courage de changer les choses que je peux et la sagesse d'en connaître la différence ».

1960 consiste surtout en des descriptions de scènes d'ivrognerie écrites par des missionnaires, ainsi que des journalistes et des voyageurs (Gélinas, 2005). Nous ne savons pas vraiment si, avant cela, les Algonquiens pouvaient boire sans se soûler. En tout cas, dans les régions éloignées, les modes d'approvisionnement en alcool ont été relativement similaires pour les Québécois et pour les Amérindiens : les Algonquiens, semi-nomades[8] pour la majorité d'entre eux jusque dans les années 1950-60 (voire 1970 pour les Cris), n'avaient guère accès qu'aux magasins de la Compagnie de la Baie d'Hudson, seuls endroits où ils pouvaient échanger leurs bons obtenus contre les fourrures, et qu'à l'alcool des *peddlers*. Pour les Québécois des mêmes régions, jusque dans les années 1930, les contrebandiers étaient les principaux pourvoyeurs de boissons alcoolisées. En 1921, le Québec étatise le commerce des boissons alcoolisées[9] en créant la Commission des liqueurs du Québec (Prévost et coll., 1986, p. 74). À partir de 1921, les magasins de la Commission, qui deviendra Régie des alcools du Québec en 1961, puis Société des alcools du Québec (SAQ), s'installèrent d'abord dans les capitales régionales pour se diffuser, au fil des décennies, dans les autres petites villes.

Une lecture des trois principales sources d'informations concernant les manières de boire des Algonquiens du Québec après 1960, à savoir Dagenais[10] (1962), Robbins (1973) et Roy (2005) nous permet de dresser le tableau suivant.

[8] Il n'est pas question ici des Malécites, des Abénakis, ni des Mi'kmaqs.

[9] Il est à noter que seul le commerce de la bière n'est pas régi par l'État (Prévost et coll., 1986, p. 234).

[10] Précisons que Dagenais consacre une quinzaine de fiches au thème des boissons alcoolisées.

Tableau 1 : Les manières de boire algonquiennes

Auteur, nation, année	Moment privilégié de consommation	Type de groupes	Lieu d'achat	Lieu de consommation
Dagenais, Cris, 1962	L'été Samedi soir Les mariages	Groupes d'hommes Groupes d'amis Tous les âges Pas de femmes	Chibougamau	Réserve, abords du lac Mistassini
Robbins, Naskapis, 1973	Samedi soir Jours de paie Nuits précédant et suivant un séjour en forêt	De 2 à 6 personnes Cousins (croisés ou parallèles) Beaux-frères Peu de femmes	Bars locaux, Schefferville	Réserve
Roy, Innus, 2005	n. d.	Surtout des hommes, mais aussi des femmes En groupe En *gang*	Ragueneau, Baie-Comeau Sainte-Thérèse	Lieux clandestins avant 1971, puis réserve après fin de la prohibition, ou bars des villes voisines

Même s'il n'est pas possible de proposer des généralisations sur des bases temporelles en raison du manque de données, nous pouvons toutefois émettre certaines hypothèses. Tout d'abord, dans les années 1960 et 1970, alors que la sédentarisation était encore neuve pour la plupart d'entre eux[11], les Amérindiens, qui ont reçu l'interdiction de consommer de l'alcool en public jusqu'en 1971, semblaient préférer boire à l'abri des regards non autochtones, en particulier dans leurs communautés. Henriksen, pour les Naskapis du Labrador, est même allé jusqu'à associer l'alcool et la vie en réserve, en caractérisant la vie sociale de Davis Inlet par le « *heavy drinking* » et les conflits (1973, p. 74), ce qui contrastait, selon lui, avec les camps de chasse où régnait la convivialité. De nos jours, la réserve, ou l'établissement, serait le lieu préféré de consommation, mais les bars locaux sont également très fréquentés. Le moment favori, comme partout ailleurs au Québec, serait la fin de semaine, surtout le samedi soir. Verdon, dans son ethnologie d'un village du Lac-Saint-Jean à la fin des années 1960, note d'ailleurs que « le samedi constitue une menace directe à la structure sociale par les activités de loisir qui culminent dans les excès du samedi soir. Ce dit soir, les jeunes et quelques hommes mariés quittent le foyer pour aller boire à l'hôtel, découvrant toute la tension existante dans les liens de filiation et d'affinité » (1973, p. 223-224). Ces remarques concernant les Québécois nous paraissent tout aussi valables pour les Amérindiens.

Pour tout le monde, les lieux d'achat sont les villes les plus proches. Robbins (1973) précise que les Naskapis allaient peu au « *provincial liquor store* » en raison des délais de livraison des boissons. Les hommes boiraient plus que les femmes et la courbe de consommation de celles-ci n'aurait fait que croître

[11] La réserve de Mistassini a été créée en 1962. Quant aux Naskapis, ils se sont établis dans les environs de Schefferville au milieu des années 1950. Ils ont été plusieurs fois déplacés depuis, tout en restant dans la même région.

depuis les années 1970. De ce point de vue, les Amérindiens et les Québécois sont comparables : jusque dans les années 1980, au Québec, il était très mal vu pour une femme de boire un petit plus que de raison, alors que la totale ivresse masculine n'était pas considérée, elle, comme un comportement répréhensible (Verdon, 1973 ; Prévost et coll., 1986).

Enfin, chez les Amérindiens, les gens boiraient en groupes, par affinités. Mais, à part chez Robbins, on ne sait quelle est la taille de ces groupes. Pour les Naskapis du Labrador, Henriksen en donne une idée précise :

> *« The most salient features of community life in Davis Inlet are the many quarrels and the incessant drinking of spruce beer in which more than half the adult male population, and some of the wives, indulge »* (Henriksen, 1973, p. 76).

> *« Although people visit each other when they are drinking and offer each a few mugs of beer, the typical pattern is to drink alone or with one's wife in one's own tent. There are seldom great drinking parties in Davis Inlet »* (*id.,* p. 76).

Dans nos propres données, recueillies chez les Algonquins et les Atikamekw, les gens préfèrent boire chez eux, ou en tout cas dans leurs communautés, même s'ils fréquentent aussi beaucoup les bars locaux les plus proches. Les femmes ont tendance à boire moins que les hommes, mais les gens remarquent souvent que « les femmes buvaient moins autrefois » :

> *« Men were drinking men thing because they were going to town and seeking the bootleggers. They were out in the public more. They were guiding and had contact with alcohol. The women were staying at home, were raising children. Women had hard work with children, cooking and doing the laundry. They had no*

> *time socializing. When they had a drink it was the same drink: St-Georges, gin, beer. We were not having white wine with chicken at the restaurant if you could afford to go to restaurants. The drinking patterns were the same because we had no option of being selective. Women were less drinking because they had less opportunity and because they had responsibilities. They were not partying »* (entrevue avec un homme de 50 ans, réserve algonquine, octobre 2008).

La moindre consommation des femmes semblait donc être liée à un manque d'occasions. On buvait, et l'on boit encore de préférence avec « ses chums », et il est plus courant de boire en groupe de 2 à 6 personnes qu'en groupe plus important. Ces similarités vont dans le sens de l'existence d'un modèle du boire algonquien.

Un fait important est mentionné par Dagenais (1962), à savoir que les mariages sont des occasions particulières où les boissons alcoolisées sont consommées (BD n° 676). Le fait est également avéré dans deux communautés algonquines que nous avons visitées :

> *« It was on special occasions. The main occasion was at weddings. But there were a percentage of people who were not drinking also. We used to drink during holidays such as at Christmas and the New Year. It was introduced by the non-Natives. Natives used to drink during the Holidays because the Non-natives were drinking in those occasions »* (entrevue avec un homme de 50 ans, réserve algonquine, octobre 2008).

Cet exemple tendrait à montrer que la consommation d'alcool pouvait, et peut encore, être reliée aux types d'événements auxquels les gens assistaient ou aux lieux dans lesquels ils se trouvaient :

> *« We never drank in the bush. Only in the rez because it is depressive. In the bush you had no time to drink, you were too busy. The availability too. You were there for 3-4 months. It would have frozen and there was the problem of storage. In canoes with 15 cases of beers it wouldn't have been possible. You brought 10 onz for medical use with coffee »* (*id.,* octobre 2008).

Nous pensons, en fait, qu'il est important de différencier la consommation quotidienne de la consommation festive, ce sur quoi nous reviendrons plus loin. Ce que nous voudrions montrer ici, c'est que la disponibilité locale des différents alcools et l'histoire particulière de chaque communauté jouent sans doute un grand rôle dans les choix, et peut-être des goûts, des gens.

La bière, le fort et le vin des Amérindiens

Merrett (1993) avait montré que les Amérindiens pouvaient manifester des préférences quant aux divers alcools. Cela peut-il s'appliquer aux Algonquiens du Québec ? Une étude du dictionnaire de Cuoq (1886), comparée à une rapide enquête linguistique avec des informateurs de Pikogan en août 2008, révèle une richesse de mots en algonquin pour différencier les boissons alcoolisées. Cette liste n'est sans doute pas exhaustive et notons au passage que certaines étymologies[12] sont discutées même au sein des communautés algonquines.

[12] Une de nos informatrices pense par exemple que le mot *bière* viendrait de *cikiwinabo*, urine, qui a la même couleur. Son opinion ne semble pas être partagée par d'autres locuteurs. Un autre informateur pense que la traduction en anicinabe de « eau-de-feu » pour les boissons fortes viendrait du fait que l'alcool s'enflamme au contact du feu : un autre pense plutôt que cela vient du fait que « le fort » produit une sensation de brûlure lors de l'ingestion.

Tableau 2 : Les mots algonquins désignant les alcools

Alcool	Mot algonquin	Décomposition du terme	Provenance
Spiritueux, fort	Ickode-wabo	Ickode : feu	Pikogan
Liqueur de feu, eau-de-vie, alcool, rhum	Icktowabo	-abo : liqueur, jus, soupe	Cuoq (1886)
Bière	Cikobi-wabo Nabien	Cikobi : épinette, sapin -abo : liqueur, jus, soupe. Tiré du français «la bière»	Pikogan Cuoq (1886)
	Kitci nabien	«Grosse bière», ce que les Anglais appellent *porter*	Cuoq (1886)
Vin rouge, vin de table	Wisine-cominabo	Wisine : manger Cominisek : raisins -abo : liqueur, jus, soupe	Pikogan
	Kamiskwagamik	Misko- : rouge -agami : breuvage, potion, liquide à boire	Cuoq (1886)
Vieux vin, Saint-Georges, vin de messe	Cominabo	Cominisek : raisins -abo : liqueur, jus, soupe	Pikogan
Gin	Ickode-wabo	(Voir plus haut)	Pikogan
	Akawanjiminabo	Akawanjimin : baie de genièvre	Cuoq (1886)
Barrique de rhum	Matci Manito o kapotoweian	«Le capot du Diable» : «c'est ainsi que les Algonquins nomment, au figuré, une barrique de rhum»[13]	Cuoq (1886)

[13] Le capot est une cape, ou un manteau.

Ces distinctions linguistiques entre différents alcools ne relèvent pas seulement, à notre avis, de la simple description. Pour en discuter, examinons ce que recouvre chaque catégorie.

La bière, l'alcool amérindien ?

Quelle est la boisson la plus consommée par les Algonquiens ? Quiconque ayant un peu fréquenté les communautés amérindiennes s'est vite rendu compte que la bière est l'alcool le plus répandu. La raison principale ne semble pas être forcément une préférence pour son goût : nos informateurs mentionnent en premier que c'est l'alcool le plus accessible et le moins cher. On le trouve dans les dépanneurs, les supermarchés et n'importe quelle épicerie, contrairement aux autres alcools. Les marques américaines et canadiennes sont privilégiées, car ce sont aussi celles qui sont connues depuis le plus longtemps. Mais, sous la rubrique bière, il y avait une diversité d'alcools qui ne sortaient pas toujours des brasseries : la bière de beans, la bière de raisins, la bière de framboises, la bière d'épinette et la bière « à la bibite » rentraient aussi dans cette catégorie. Tous ces alcools, de fabrication maison, ont disparu. Mais qui les fabriquaient ?

À Mistassini en 1962, Dagenais signalait la présence de bière de beans et de raisins dans plusieurs fiches : « Il [son informateur] a […] mentionné que quelques-uns en faisaient le samedi matin et la consommaient le samedi soir. Et ceci ça frappe m'a-t-il dit » (BD n° 177) ; « Un blanc m'a dit que tous les Indiens se faisaient de la bière dans leur tente. C'est de la bière de beans comme il dit. Il semble qu'ils en feraient une assez grande consommation » (BD n° 63). Dans une de ses fiches, il en fournit même la recette.

Quant aux Naskapis sédentarisés du côté québécois, ils ne semblent pas avoir appris à produire eux-mêmes de l'alcool. Robbins indiquait au début des années 1970 que « *the most*

frequently purchased item in category (5) [consumable luxuries] is beer » (1973, p. 106), et insiste sur le fait que cet alcool est acheté. Henriksen, en parlant des Naskapis du Labrador, décrivait une autre réalité :

> *« In more than half the houses and tents in the community, a concoction of water, spruce branches, and prunes is continuously boiling; this is the brew for the beer. The beer is often drunk only a few hours after the yeast has been put and while it is still fermenting. Only seldom do they wait more than a day before they drink it. They say that if they let the beer sit for three days, it becomes too strong. The real reason, however, is that they cannot wait that long to drink it as they do not have enough suitable containers for keeping the brew »* (1973, p. 76).

Bien que Henriksen en ait réfuté l'idée, on peut tout de même penser que la raison invoquée par les Naskapis pour boire leur bière artisanale assez vite aurait peut-être quelque chose à voir avec leurs goûts personnels.

Plus récemment, Roy, pour les Innus de Pessamit, cite un informateur qui raconte se souvenir de la production de bière « à la bibite » sur la réserve : « On faisait ça avec de la mélasse et du " fleshman " » [levure Fleischmann's] (2005, p. 104). Également, dans son texte, la bière achetée en caisse est, de loin, l'alcool le plus consommé.

C'est aussi ce que nous avons remarqué dans les communautés algonquines et atikamekw visitées, deux hommes de plus de 50 ans précisant qu'ils n'ont jamais vu, pour leur communauté, de fabrication de bière, mais qu'ils ont entendu parler de bière de framboises par les aînés. D'après eux, ce sont des commis de postes de traite qui ont transmis les recettes aux Amérindiens, l'un d'entre eux reliant même la diversité des

composantes aux différents commis : « celui du Lac Abitibi, il savait le faire avec des framboises. Dans d'autres communautés, le gars de la compagnie [de la Baie d'Hudson] il utilisait d'autres affaires » (entrevue avec un homme de 54 ans, réserve algonquine, août 2008). Lucien Turner, qui a parcouru l'Ungava de 1882 à 1884, a confirmé cette transmission. Il a rapporté au sujet des autochtones de la région (sans préciser s'il s'agit des Inuits, des Naskapis ou des Cris) :

> *« They do not know how to brew or ferment liquors of any kind, and as the importation of intoxicants is wisely prohibited, the native has no opportunity to indulge in his craving for liquors, the supply of which was plentiful in former years. A spruce beer is made by the servants of the company for the holidays, and a taste is sometimes given to a favorite Indian, who is so easily affected that a pint of this mild beer will send him reeling and happy in his tent, where it soon becomes known that beer is to be had »* (Turner, [1894] 1979, p. 140).

Ces bières étaient-elles répandues chez les Québécois ? Tout porterait à le croire, à en lire la description minutieuse que fournit Paul Charest, en 1970, des boissons alcoolisées de fabrication locale en Basse-Côte-Nord. À part la bière d'épinette, qui existait depuis longtemps et était consommée « principalement pour ses propriétés médicinales » (Charest, 1970, p. 338), les boissons fermentées n'auraient commencé à être fabriquées dans cette région qu'à partir des années 1940. Outre qu'il s'agissait des boissons les plus consommées (bière faite maison et bière achetée), l'auteur a rapporté qu'il en existait à base de patate, de riz, de betterave, de genévrier, etc. (*id.*, p. 339). Toutes ces boissons avaient pour ingrédients de base le sucre, le concentré de malt et les sachets de levure de marque Fleischmann's (*id.*, p. 339). La « bibitte », elle, n'était pas à base d'insectes, comme pourrait le faire croire son nom, mais était ainsi appelée à

cause des vapeurs qu'elle dégageait et qui attirait les « bibittes », mot québécois désignant les bestioles, comme les moustiques ou les mouches noires.

La plus ancienne de ces bières semblait être la bière d'épinette, selon Charest mais aussi selon Rousseau (1961, p. 48), pour qui « la bière d'épinette ou petite bière débuta assez tôt sous le régime français. Faite de grains fermentés, elle était aromatisée au moyen d'un extrait obtenu par ébullition des rameaux d'une espèce d'épinette. Comme tous les traits folkloriques, ce breuvage pétillant disparaît, et c'est dommage ».

Dans cette liste d'alcools artisanaux, il ne faudrait pas oublier le « *moonshine* », dont le nom semble tiré du fait qu'il était préparé clandestinement à la lueur de la lune parce que sa fabrication était interdite. Les réserves les plus récemment créées paraissent être celles où la diversité des recettes est la plus réduite, contrairement aux communautés sédentaires les plus anciennes :

> *« People made fruit wines in plastic contents. They were made with peaches, potatoes, grapes. They mixed it. It was in 1970s. Before, we used to make whisky. In the old house, the old farm house we used to make "moonshine", it's a rye. We made whisky, with a steam. What a mix with melasse and sugar. It threw good parties at Christmas, because we had good thing to drink. It was illegal. I have never seen an alembic. In 1950 it wasn't allowed to drink. But we had bootlegger. Then we started doing beer. It was very good. It was mix with fleshman* [levure Fleischmann's]. *It was called bugs beer. 1940's-1950's we had "mother's beer" it was called »* (entrevue avec un homme de 50 ans, réserve algonquine, octobre 2008).

Les bières faites maison paraissent avoir disparu au profit de la bière achetée chez les Québécois en même temps que chez les Amérindiens et les préférences ont évolué depuis. En effet, même si les amateurs amérindiens de marques nord-américaines semblent demeurer majoritaires, les consommateurs de bières étrangères (mexicaines et sud-américaines notamment) et de microbrasseries (bières de fabrication artisanale, associées à un certain prestige, à une culture du « bon goût ») existent aussi, depuis les années 1990. Enfin, depuis que les désintoxications sont devenues plus courantes, dans les années 1990 également, les Amérindiens ont ajouté à leur liste les bières sans alcool.

Le fort, boisson d'hommes mais boisson chère

À la lecture des données sur les alcools faits maison, quelques remarques s'imposent : les Amérindiens interrogés insistent sur le fait qu'eux-mêmes, leurs parents ou leurs grands-parents ne buvaient pas forcément ce qu'ils aimaient, mais ce qui était abordable. L'argent était donc un facteur décisif et il est fort probable qu'il le soit encore. L'autre facteur était l'accessibilité, ce qui a beaucoup changé, pour tout le Québec avec la diffusion des SAQ et l'amélioration de l'accès à l'alcool dans les supermarchés, et spécifiquement pour les Amérindiens puisqu'ils ont, depuis les années 1970, le droit de boire ce qu'ils veulent et quand ils veulent[14]. Les histoires sont légion, chez les informateurs et dans la littérature, sur l'ingérence de la Gendarmerie royale du Canada (GRC) dont les représentants entraient dans les communautés et chez les gens sans mandat et qui assistaient d'office aux mariages pour contrôler la consommation des invités. Ce contrôle limitait évidemment les options : « Mon oncle y faisait ça en arrière de la maison. Proche du bois. Comme ça il pouvait se sauver s'ils venaient l'arrêter. Parce que

[14] Arrêt Drybones, 1971.

c'était illégal de faire de la boisson » (entrevue avec un homme de 61 ans, réserve algonquine, septembre 2008).

Ainsi, les boissons fortes étaient prisées, mais pas toujours abordables ni accessibles. Le gin, par exemple, était apprécié, et aussi utilisé dans la fabrication de remèdes. Robbins (1973, p. 108) a mentionné que les Naskapis se procuraient « *hard liquor and mixed drinks* ». Chez les Algonquins, un des informateurs mentionne que, dans sa communauté, les gens appréciaient le whisky, mais ne pouvaient se procurer que du « *rye* », « *not scotch or bourbon* » : « *When people had money, they drink gin or rye. Bootleggers had cheap gin not bourbon* » (entrevue avec un homme de 50 ans, réserve algonquine, octobre 2008).

Les boissons à haut pourcentage d'alcool, ou spiritueux, paraissent surtout avoir été consommées par les hommes, une tendance qui semble se perpétuer :

> *« Dans les occasions spéciales comme des fêtes, des noces, on buvait du fort comme de la vodka, du Beefeater*[15] *pis du gin. Les femmes buvaient pas vraiment du fort, c'était du vin. Il y avait aussi du sherry »* (entrevue avec un homme de 61 ans, septembre 2008).

On voit ici un parallèle avec les comportements face à l'alcool au Québec où, comme le rapportent Prévost et coll. (1986, p. 207), les spiritueux étaient réservés aux hommes, symboles masculins de la virilité, du macho « à qui il fallait un stimulant fort en alcool » : « Le " fort " voilà ce qui distinguait l'homme de la femme ».

[15] Beefeater : marque de gin.

Le vin, du Saint-Georges au vin de table

Pour terminer avec les catégories d'alcool chez les Amérindiens, il est important de distinguer les différents types de vins consommés. Dans cette catégorie sont mentionnés, dans la littérature comme chez les informateurs, le Saint-Georges, le Bellini, le porto, le sherry, ainsi que les vins de table. Le Saint-Georges, tout d'abord, fait toujours partie de la liste : il s'agit d'un vin dit fortifié, produit bon marché du Québec qui fait son apparition à la Commission des liqueurs dans les années 1930-1940 (Prévost et coll., 1986, p. 163, 209). Il fait partie des ingrédients du « caribou », boisson forte consommée lors de fêtes populaires comme le carnaval de Québec. D'après tous les informateurs, le Saint-Georges n'était consommé que parce qu'il n'était pas cher. « C'est une boisson d'alcoolique », dit un homme de 52 ans qui estime que seul quelqu'un avec un problème d'alcool veut se procurer ce produit. En revanche, le vermouth (le Bellini étant la marque la plus fréquemment citée), le sherry et le porto, tous des vins fortifiés ou vins de liqueur, étaient très appréciés, considérés comme prestigieux et associés aux fêtes. Des informateurs de deux communautés algonquines différentes se rappellent avoir vu, dans les années 1950 et 1960, leurs grands-parents en boire un verre ou deux, lors de grandes occasions, comme Noël et le Nouvel An. Au Québec, aux mêmes époques, ces boissons étaient très prisées du grand public, servies dans les repas de fin d'année et lors d'événements sociaux importants (Prévost coll., 1986, p. 213). Dans les deux cas, semble-t-il, cette consommation festive n'était pas destinée à mener à l'enivrement. Chez les Amérindiens, de nos jours, les vins fortifiés semblent aller de pair avec les aînés, qui pour certains en boivent un petit verre à table, surtout le dimanche. Ils sont particulièrement associés avec les femmes âgées. En effet, les femmes de leur génération ne boivent pas de fort, mais peuvent boire des liqueurs plus sucrées et considérées comme étant plus douces.

La consommation de vin de table est arrivée plus tard, comme ce fut le cas pour l'ensemble du Québec. Selon Prévost et coll. (1986, p. 218), c'est l'Exposition universelle de 1967 à Montréal qui marqua l'ouverture de la province aux cuisines du monde, en même temps qu'à une gamme nouvelle d'alcools. Peu à peu, au cours des années 1970, mais surtout dans les années 1980, le vin de table se met à accompagner les repas, dégusté avec des mets gastronomiques, reprenant une culture du vin importée notamment de France, une des grandes références. Dans les communautés algonquiennes, le vin de table est arrivé tard : il est rare, mais quand il est présent, il est choisi pour honorer « de la grande visite », c'est-à-dire des amis pour lesquels on a pris le temps de cuisiner. Notons par ailleurs que les Amérindiens ne mentionnent pratiquement jamais le vin blanc. La langue algonquine, quant à elle, met l'accent sur la couleur rouge du vin, et connote le terme « wisini-cominabo » (vin de table) de façon prestigieuse, alors que le « cominabo » (vieux vin, catégorie qui englobe les vins fortifiés) est moins valorisé.

La culture de l'alcool chez les Amérindiens du Québec : une culture politique ?

À la lumière de toutes ces données, nous pourrions nous demander si les Amérindiens ne font pas que reproduire les comportements des Québécois face aux choix, aux préférences affichées, aux modes. Certes, la proximité quotidienne des uns et des autres influence mutuellement les conduites. Il n'est pas rare, d'ailleurs, que les informateurs mettent l'accent, dans leurs discours, sur les « *outside influences* » ou « l'exemple des Blancs ». Ils insistent aussi sur le fait que « *not everybody drinks* ». Toutefois, il ne faut pas oublier que la consommation d'alcool n'a pas la même charge historique, symbolique et politique chez les autochtones. Nous allons donc ici faire

l'hypothèse que la culture contemporaine de l'alcool chez les Algonquiens du Québec relève d'une culture politique : elle s'inscrit dans des pratiques, des attitudes et des valeurs qui reflètent l'existence d'une certaine élite, détentrice de pouvoir ou de savoirs hautement valorisés (par exemple, des connaissances culturelles, juridiques, diplomatiques).

Afin de bien exprimer notre pensée, nous distinguerons, dans cette culture politique de l'alcool, le décorum et la consommation. Pour ce faire, nous ne nous arrêterons ici qu'à la culture du vin, car c'est principalement de celle-ci dont il est question. Comme le rappelle Thierry Rosso (2004) :

> *« Au début du XXIe siècle, dans les nations d'Europe occidentale, et en particulier en France, le vin conserve un certain prestige et continue de se présenter, dans le choix des boissons et dans les manières de boire, comme un instrument de la distinction sociale. »*

Il en est de même au Québec : la consommation de vin entre dans un usage formel où il existe des règles à suivre. Dans un pays qui reste avant tout consommateur de bière, le vin n'est pas associé à la dépendance à l'alcool (sauf quand il est très bon marché), mais plutôt à des symboles de l'art de vivre et de recevoir. Ainsi, la consommation de vin reflète l'adhésion à ces symboles de l'individu qui le sert. On choisit soigneusement un vin en fonction de ce qu'on va manger, on le verse dans des verres à pied (appelés « coupes » au Québec) et on le déguste avec un bon repas, chez soi ou au restaurant. Généralement goûté par une personne avant d'être servi à tous, il est l'objet d'un décorum qui est aussi important que le fait de le boire.

Qu'en est-il donc dans les communautés visitées ? Nous avons d'abord observé que du vin pouvait être servi lors de grandes occasions : outre les quelques verres de vin doux savourés par les aînés pour célébrer les fêtes du calendrier, il est

possible d'offrir du vin rouge à des invités de marque, pour les honorer. Nous parlons ici de repas privés. Les visites officielles d'invités de prestige, elles, peuvent donner lieu à des débats : soit on décide de servir du vin « parce que ça se fait », soit on décide de ne pas en servir pour montrer que la communauté prend position en faveur de la lutte contre l'alcoolisme. Les Amérindiens savent en effet tous très bien que les allochtones les prennent pour des alcooliques s'ils sont vus en possession d'alcool. Parfois, la troisième voie est d'offrir en même temps deux versions d'une même boisson, avec et sans alcool, comme du punch ou de la sangria, laissant aux individus la possibilité de faire un choix autonome. Ce qui est marquant, dans ces grandes occasions, qu'elles soient privées ou publiques, est que le décorum peut être respecté qu'on serve ou non du vin[16]. En effet, nous avons plusieurs fois assisté à des fêtes où la table avait été dressée selon des règles occidentales, avec de la vaisselle des grands jours (différente de celle du quotidien), des nappes ou napperons, des verres à eau et des verres à vin. Pourtant, ces derniers ne sont pas toujours destinés à accueillir du vin : ils sont parfois présents seulement pour disposer un décor, pour respecter les usages d'une présentation « chic » standardisée, notamment dans des émissions populaires de télévision, de la table. De même, le rituel du « toast », en l'honneur d'une personne ou d'un événement, est pratiqué chez les Amérindiens, sans que nécessairement les verres levés contiennent une boisson alcoolisée : un soda, un jus de fruits ou même de l'eau font tout aussi bien l'affaire.

L'incorporation de ce décorum n'est pas sans susciter quelques questions dans les communautés : certains y voient

[16] Dans toutes les communautés visitées, les pow-wow et les festins communautaires sont explicitement des célébrations « sèches », sans alcool : les événements collectifs qui honorent la culture excluent, au moins depuis les années 1990, toute boisson enivrante.

l'assimilation de manières de Blancs, reniant l'héritage nomade reçu des ancêtres qui n'avaient pas besoin de tables et de verres spéciaux. Au contraire, d'autres n'associent pas ces procédés à une colonisation de la pensée ou des pratiques, mais à une amélioration de l'image de marque des autochtones, qui savent montrer, eux aussi, qu'ils ne sont pas « des sauvages ». Que ceux-là soient fiers ou non de leurs ancêtres (il arrive que ce ne soit pas le cas, à cause de l'intériorisation des préjugés à l'égard de ces ancêtres décrits, dans la pensée populaire québécoise, comme sales et vêtus de guenilles), ils affirment que les façons de faire doivent évoluer pour refléter, aux yeux de tous, ce que les Amérindiens sont aujourd'hui. Les différents types d'attitudes sont, dans l'ensemble, de nature politique : l'une affirme la fidélité à soi, à son identité, sa culture, son patrimoine ; l'autre affirme son égalité avec les allochtones, où les Amérindiens sont parfaitement capables de produire, ou de reproduire, des comportements à la hauteur des plus hauts standards de l'apparence sociale. Les deux sont des formes de résistance, à l'emprunt aux allochtones d'une part, aux préjugés d'autre part.

Il arrive aussi que des individus adhèrent aux symboles de ce décorum, car ils n'y voient aucune contradiction avec leur identité. Ils sont alors perçus par leur entourage comme des « Indiens de ville », ou « pommes » (rouges à l'extérieur et blancs à l'intérieur). Les « Indiens de ville » (appelés également « Indiens d'asphalte ») sont caractérisés par les « Indiens de réserve » ou les « gars de bois »[17] par le fait qu'ils ont été élevés avec des allochtones, qu'ils en comptent dans leurs réseaux de proches et qu'ils sont à l'aise en leur présence. Mais la frontière

[17] Les « Indiens de réserve » et les « gars de bois » (incluant toutes les variantes de ces expressions) sont deux expressions qui ne forment en fait bien souvent qu'une seule catégorie de personnes aux yeux de ceux qui ne vivent pas dans des communautés et qui n'y ont jamais vécu à long terme. On parle aussi, pour englober tous ces individus, de « Indiens traditionnels ».

est floue entre un « Indien de ville » et un Amérindien qui adopte le décorum de la table et du vin comme acte d'affirmation d'une égalité politique. Les deux ont souvent aussi adopté des codes vestimentaires associés au « chic » (se démarquant des autres membres de leurs collectivités qui portent plus volontiers des vêtements pratiques et confortables) et fréquentent à l'occasion les restaurants considérés comme les plus huppés de leur localité, que ne fréquente pas le commun des autochtones. Les deux occupent en général des postes de pouvoir, dans leur communauté et / ou dans des organismes amérindiens à portée régionale ou provinciale, formant une élite qui négocie, qui prend la parole et des décisions, en bref qui est la plus visible.

Il est enfin, dans cet ensemble de personnes qui boivent du vin de temps en temps, une catégorie spécifique d'individus qui font en général partie de l'élite, mais pas toujours : il s'agit d'anciens alcooliques. Ces hommes et ces femmes parlent d'eux-mêmes comme étant désintoxiqués et racontent volontiers, à ceux qui leur demandent, leur parcours de vie, de l'abus d'alcool qui a mis en danger leur vie et celles des autres jusqu'à leur arrêt de consommation, qui parfois date de huit, dix, voire quinze ans. Ils racontent avec nostalgie leurs « brosses » mémorables (soûleries), tout en étant parfaitement conscients des souffrances qu'ils ont pu infliger à leur entourage et des excès qu'ils ont fait endurer à leur corps. Ils ont trouvé très difficile la période de sevrage et aucun ne souhaiterait la revivre. Pourquoi donc boivent-ils du vin à l'occasion, quand le repas s'y prête ou lorsque le type de convives l'y invite ? Tous ont suivi une cure, le plus souvent selon la philosophie des Alcooliques Anonymes (telle quelle, ou amérindianisée dans les centres spécialisés pour les autochtones, ou encore adaptée selon les croyances pentecôtistes). Tous ont appris, pendant cette cure, que l'alcoolisme était une maladie et qu'ils ne pouvaient pas prendre le risque de boire à nouveau, ne serait-ce qu'un verre. Mais justement, ils ne se considèrent pas, eux, comme

malades et se sentent capables de boire un verre et de s'arrêter juste après.

Comme nous l'avons dit au début, politiquement et socialement, la culture du boire présentée comme positive chez les Amérindiens est l'abstinence. Pourquoi, donc, ces anciens alcooliques qui ne boivent plus boivent-ils un verre de vin à l'occasion, alors qu'ils se situent précisément dans les critères de l'Amérindien sage et en santé ? D'après les discours que nous avons recueillis, ce n'est nullement pour renouer avec un passé où, par ailleurs, ils se trouvaient « moins platte, plus fun » (plus drôles). Ces gestes signifient qu'ils refusent d'adhérer à l'intégralité de l'idéologie AA, qui règle la conduite du « bon Indien ». Ils apprécient la qualité de l'entraide qu'ils ont pu trouver dans les groupes de soutien AA, mais ne veulent pas en faire « une religion » :

> *« Eux autres, là [les membres actifs du groupe des AA], y sont à fond là-dedans, c'est comme une religion » ; « c'est vrai que ça m'a aidé, mais moi j'achète pas le système en bloc, sinon c'est juste une béquille » ; « tout ça, c'est des nouveaux curés, toujours à nous dire quoi faire et quoi pas faire »* (extrait de six discours recueillis auprès de six personnes en 2003 et 2007).

Ils revendiquent, quant à eux, leur autonomie recouvrée, face à l'alcool et dans la reprise en main de leurs destins, et n'acceptent pas qu'une autre autorité que la leur, qu'elle soit médicale, spirituelle, sociale ou politique, leur dicte leurs manières d'agir et d'être au monde. Précisons qu'ils sont minoritaires au sein des anciens alcooliques et que leurs gestes ne sont pas explicitement militants : ils s'octroient un petit verre dans le privé, à l'abri des regards et de la désapprobation possible. Mais ces gestes sont tout de même, eux aussi, de nature politique : d'une part, parce qu'ils sont réfractaires à l'idéologie dominante ambiante au sein de leurs collectivités ; d'autre part,

parce qu'ils se comparent, eux aussi, aux allochtones. Si ces derniers sont capables de boire raisonnablement, alors pourquoi les autochtones, eux, ne le pourraient-ils pas, arguent-ils.

En dernier lieu, on pourrait avancer que boire du vin alors qu'on est visiblement Amérindien est un acte politique de par le contexte dans lequel il s'inscrit. Au Québec, personne ne s'attend à ce qu'un Amérindien s'affiche comme amateur de vin. Il est certain que le phénomène reste très marginal, mais cela ne veut pas dire qu'il n'existe pas : nous avons constaté la présence d'ouvrages de vulgarisation en œnologie chez deux familles (vivant toutes deux en ville). Nous avons aussi rencontré, dans des SAQ, des Amérindiens demandant conseil aux employés au sujet du vin adéquat pour accompagner un repas. Or, la démarche en elle-même étonne, car elle attire les regards. Il en va de même pour le fait de commander du vin dans un restaurant, particulièrement en région : même si le serveur (ou la serveuse) ne fait pas de remarque, la tension est présente. Les villes situées à proximité des communautés regorgent en effet d'histoires sur « les Indiens qui virent des brosses », les anecdotes pullulant sur le sujet. Et il n'est jamais bon, dans un restaurant, qu'un client risque de troubler l'ordre de la salle.

Conclusion

Cet essai aura permis de démontrer qu'il est possible de boire sans ivresse chez les Amérindiens du Québec. Tout acte de boire autochtone ne mène pas forcément à des déboires. Ce qui avait commencé par des observations de terrain apparemment marginales, mais surprenantes, nous a menées plus loin que nous ne le pensions. Tout d'abord, la culture algonquienne de l'alcool est plus complexe qu'il n'y paraissait au premier abord. Comme les Québécois, qui fabriquaient ce qu'on appelait de la « baboche » ou « bagosse », les Amérindiens fabriquaient des alcools artisanaux, et ce, dès les débuts de leur sédentarisation.

Nous avons également découvert qu'il existait des chansons à boire dans des langues algonquiennes. Dans une communauté algonquine, une chanson s'appelle « *Daminikwe Whisky* », ce qui signifierait « Viens boire du whisky ». Nous n'avons pu nous procurer les paroles, surtout connues par des aînés semble-t-il. Mais cela démontre que le champ d'investigation est loin d'être épuisé. Enfin, nous avons noté que tous nos interlocuteurs ont insisté sur le fait que, dans leurs entourages, il avait toujours existé des personnes qui n'ont jamais eu de problèmes avec l'alcool.

Paradoxalement, on pourrait dire, à la lumière de ces données et analyses, que boire et ne pas boire sont l'une comme l'autre des manifestations à caractère politique chez les Amérindiens. Les deux s'inscrivent dans des codes relationnels dont il s'agit, à chaque fois, de démêler la nature. En outre, l'art amérindien de l'étiquette, qui permet aux acteurs de commenter leurs pratiques, est un sujet fort mal connu dans la littérature et qui gagnerait à être mieux documenté, pour mieux comprendre l'évolution et le sens des règles de savoir-vivre, de la bienséance et des manières d'y déroger.

Mai 2009, nous sommes dans une communauté où nous menons une recherche. L'alcool est loin d'être le sujet central, mais il est tout de même mentionné chaque jour dans les réponses aux questions sur la colonisation : les aînés, notamment, le citent comme l'élément ayant fait le plus de dégâts dans les familles. Nous sommes vendredi soir et s'annonce une fin de semaine « de BS ». Un jeune s'avance, en titubant. Il cherche l'une d'entre nous qui le connaît depuis son enfance. Il a 22 ans et a déjà fait deux cures de désintoxication (peu efficaces à première vue), ce que son entourage considère comme presque normal. Pourquoi ? Parce que cela ferait partie de sa condition inhérente ? Parce que, comme semblent le penser un certain nombre de jeunes autochtones, passer par des problèmes de consommation, puis apprendre à les surmonter fait partie intégrante de

l'apprentissage de la vie adulte chez les Amérindiens ? Dans la déconstruction de l'image de l'Indien alcoolique, il ne faudra pas seulement que les chercheurs regardent par-delà le problème. Il faudrait peut-être d'abord que les autochtones eux-mêmes, à commencer par les jeunes générations, soient convaincus que cela n'a rien d'une fatalité, ni sociale, ni culturelle, ni biologique, ni quoi que ce soit d'autre. Et peut-être alors que boire sans ivresse ne sera plus un phénomène marginal.

Références

Albert, J.-P. (1989). « La nouvelle culture du vin ». *Terrain*. Octobre 1989 (13), p. 117-124.

Bousquet, M.-P. (2005). « La production d'un réseau de sur-parenté : histoire de l'alcool et désintoxication chez les Algonquins ». *Drogues, santé et société*. 4 (1), p. 64-85.

Charest, P. (1970). « La consommation des boissons alcooliques sur la Basse-Côte-Nord du Saint-Laurent ». *Toxicomanies*. 3 (3), p. 329-370.

Coutier, M. (1994). « Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin ». *Meta*. 39 (4), p. 662-675.

Cuoq, J.-A. (1886). *Lexique de la langue algonquine*. Montréal : J. Chapleau & Fils Imprimeurs-Éditeurs, 448 p.

Dagenais, B. (1962). *Notes de terrain prises à Mistassini*. Montréal : Département d'anthropologie, Université de Montréal, 866 fiches.

Dailey, R. C. (1968). « The Role of Alcohol among North American Indian Tribes as reported in The Jesuit Relations ». *Anthropologica*. 10 (1), p. 45-59.

Dickinson, J. A. (1993). « "C'est l'eau de vie qui a commis ce meurtre". Alcool et criminalité amérindienne à Montréal sous le régime français ». *Études Canadiennes / Canadian Studies*. 35, p. 83-94.

Ferland, C. (2003). « Entre diplomatie et subversion. Le rôle des boissons alcoolisées dans les rapports franco-amérindiens, XVIIe-XVIIIe siècles ». [In Alain Beaulieu (éd.) : *Guerre et paix en Nouvelle-France*] Québec : Éditions GID, p. 15-51.

Ferland, C. (2005). « De la bière et des hommes. Culture matérielle et aspects socioculturels de la brasserie au Canada (17e-18e siècles) (archives) ». *Terrains et travaux*. France : Cahiers du département de sciences sociales de l'ENS de Cachan, n° 9, p. 32-50.

Fournier, D., D'Onofrio, S. et A. Buttitta. (1991). *Le ferment divin*. Paris : Éditions MSH.

Fournier, V. (2003). « Médicalisation et médiatisation du vin (note de recherche) ». *Anthropologie et Sociétés*. 27 (2), p. 155-165.

Gélinas, C. (2005). « Une perspective historique sur l'utilité de l'alcool dans les sociétés amérindiennes de la région subarctique ». *Drogues, santé et société*. 4 (1), p. 53-83.

Henriksen, G. (1973). *Hunters in the Barrens. The Naskapi on the Edge of the White Man's World*. St. John's : Memorial University of Newfoundland, University of Toronto Press.

Jeanneret, Y. (2004). « Étiquette de vin et étiquette de table. Pouvoirs de l'écriture et figures de la sociabilité ». [In Jean-Jacques Boutaud (éd.) : *L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*] Paris : L'Harmattan, p. 79-106.

Jilek, W. G. (1987). « The Impact of Alcohol on Small-Scale Societies in the Circum-Pacific Region ». *Curare*. 109 (3), p. 151-168.

Jolly, É. (2004). « Bars et cabarets du pays dogon. Un boire individuel ou communautaire ? ». *Socio-anthropologie*. 15 : *Boire*. Page consultée en ligne le 16 août 2008 sur le site http://socio-anthropologie.revues.org/index399.html.

Lamarine, R. J. (1988). « Alcohol Abuse Among Native Americans ». *Journal of Community Health*. 13 (3), p. 143-155.

Lefebvre, R. et M. Legrand. (2003). « Boire après l'alcoolisme ». *Psychotropes*. 9 (1), p. 7-26.

Leroux, J. (1995). « Les métamorphoses du pacte dans une communauté algonquine ». *Recherches amérindiennes au Québec* (*Santé et problèmes sociaux*). XXV (1), p. 51-69.

Mancall, P. C. (1995). *Deadly Medicine: Indians and Alcohol in Early America*. Ithaca : Cornell University Press, 268 p.

Massard-Vincent, J. (2006). *Le temps du pub : territoires du boire en Angleterre*. La Courneuve : Ed. Aux lieux d'être, 112 p.

Merrett, R. J. (1993). « A political and social history of spirits and wine in Canada, 1630-1900 ». *Études canadiennes / Canadian Studies*. 35, p. 53-72.

Prévost, R., et coll. (1986). *L'histoire de l'alcool au Québec*. Montréal : Éditions internationales Alain Stanké, 239 p.

Robbins Richard, H. (1973). « Alcohol and Identity Struggle: Some Effects of Economic Change on Interpersonal Relations ». *American Anthropologist*. 75 (1), p. 9-122.

Rosso, T. (2004). « Manières de boire. L'apprentissage de la dégustation dans les "bars à vin" ». *Socio-Anthropologie*. 15 : *Boire*. Consulté le 20 janvier 2009 sur le site http://socio-anthropologie.revues.org/document406.html.

Rousseau, J. (1961). « La trame forestière de l'histoire canadienne ». *Cahiers des dix*. 26, p. 17-56.

Roy, B. (2005). « Alcool en milieu autochtone et marqueurs identitaires meurtriers ». *Drogues, santé et société*. 4 (1), p. 85-128.

Steiner, A. (2001). « Belleville, d'un café l'autre ». [In Carmen Bernand (éd.) : *Désirs d'ivresse. Alcools, rites et dérives*] Paris : Éditions Autrement, 197 p.

Tourigny, M., et coll. (2007). « Les mauvais traitements envers les enfants autochtones signalés à la Protection de la jeunesse du Québec » : comparaison interculturelle ». *First Peoples Child and Family Review*. 3 (3), p. 84-102.

Tremblay, A. (1995). « L'organisation de la santé dans une réserve montagnaise ». *Recherches amérindiennes au Québec*. XXV (1), p. 21-40.

Tremblay, J. et coll. (2004). *Les centres de réadaptation pour personnes alcooliques et autres toxicomanes. Chefs de file des services en toxicomanie et jeu pathologique*. Montréal : Fédération québécoise des centres de réadaptation pour personnes alcooliques et toxicomanes. Montréal : Agence Médiapresse inc., 72 p.

Tsikounas, M. (2004). « Quand l'alcool fait sa pub. Les publicités en faveur de l'alcool dans la presse française, de la loi Roussel à la loi Évin (1873-1998) ». *Le Temps des médias, Nouveau Monde Éditions*. Printemps 2004 (2), p. 99-114.

Turner, Lucien M. ([1894] 1979). *Indians and Eskimos in the Quebec-Labrador Peninsula. Ethnology of the Ungava District, Hudson Bay Territory*. Québec : Presses Coméditex, Inuksiutiit Association, 189 p.

Verdon, M. (1973). *Anthropologie de la colonisation au Québec : le dilemme d'un village du Lac-Saint-Jean*. Montréal : Presses de l'Université de Montréal, 283 p.

Westermeyer, J. (1979). « "The Drunken Indian" : Myths and Realities ». [In Mac Marshall (éd.) : *Beliefs, Behaviors, and Alcoholic Beverages : A Cross-Cultural Survey*] Ann Arbor : The University of Michigan Press, p. 110-127.