



Petites histoires des bars & Biographies des participant-e-s au projet

L’Inox
La Barberie
La Ninkasi du Faubourg
La Taverne Joe Dion
Le 1608 du Château Frontenac
Le bistrot du Papes-Georges
Le Fou Bar
Le Jules et Jim
Le Maurice Night-Club – Charlotte
Le Pub chez Girard
Le Pub d’Orsay
Le Pub Galway
Le Pub La Chope
Le Pub Nelligan’s
Le pub St-Antoine
Le pub St-Patrick
Le Quartier de Lune 2.0
Le Sacrilège
Le St-Angèle
Le Scanner
Les Salons d’Edgar
Les Yeux Bleus

Notes :

Depuis les interviews menées en 2017-2018 certaines informations ont pu changer.

À noter que les bars suivants ont été approchés, mais n’ont pas donné suite par manque de disponibilité (le Bar le Kirouac, le Dagobert, le Pub St-Alexandre, le Pub Limoilou, la Taverne Belley).

Crédits photos : Alexandre Zacharie, Daniel Tremblay, Sabine Grandliénard, la terrasse de la Barberie (Émilie Dumais), Le Pub d’Orsay 1973 (Marcel Veilleux), le Magasin Livernois en 1893 (source : Livernois), la salle de bal du Château Frontenac (OFQ - Archives nationales du Québec) et les participants, Ville de Québec.

L'Inox

Pour la petite histoire

Tout a commencé durant une soirée bien arrosée, dans un sous-sol avec trois mousquetaires : André Jean, Roger Roy et Pierre Turgeon. De là naquit une brillante idée : ouvrir un endroit où l'on pourrait vendre des bières brassées sur place. Il a fallu quelques années avant de pouvoir se lancer dans cette aventure, mais après l'obtention du permis artisanal, plus rien ne pouvait venir arrêter l'essor de cette plus vieille microbrasserie à Québec!

À son ouverture le 11 novembre 1987, l'Inox avait pignon sur rue au cœur du Vieux-Port ; le 37 Quai Saint-André. Son ambiance urbaine, sa belle terrasse attiraient une jeune clientèle marginale. À cette époque, il n'y avait que trois-quatre employés, moins de choix de bières et l'établissement n'offrait pas une grande diversité d'évènements. Dans l'obligation de rénover et désireux de devenir détenteurs de leur local, les propriétaires décidèrent de quitter le Vieux-Port pour acquérir le 655 Grande Allée Est en 2008 dont la bâtisse leur appartient toujours. Plus centralisée, la microbrasserie a pris une grande expansion et sa production de bière est devenue beaucoup plus variée et régulière.



Jean Lampron, ancien brasseur de l'époque et parti en affaires à l'île d'Orléans a rejoint de nouveau l'équipe en 2004. Depuis 15 ans au service de l'Inox, ses connaissances amènent une grande variété de bières de qualité. Véronique Boucher l'a suivie dans cette aventure et complète ainsi l'équipe en tant que responsable de la comptabilité.



Philippe Desrosiers, directeur général, compte 13 ans de service dans le monde du night life. Ex-copropriétaire du Maurice night-club, il a aussi travaillé au Vogue. Il constitue un des maillons des investisseurs de l'établissement et s'occupe du marketing, de l'évènementiel et du recrutement. Passionné dans l'âme, soucieux de conserver un contact avec le public, deux projets lui tiennent particulièrement à cœur : rehausser le menu de L'Inox et distribuer ses bières sur les tablettes des supermarchés. Ses deux collaborateurs, Véronique Boucher à la comptabilité et Jean Lampron, brasseur, s'investissent passionnément avec lui. Toute cette équipe travaille fort pour conserver un Inox revisité et amélioré avec la même touche artisanale et personnalisée de ses débuts.



Sabrina Blouin a commencé en bas de l'échelle, en tant que « *dogeuse* », un terme propre à l'Inox pour définir dans le jargon du service une personne à tout faire. Philippe lui donne sa chance en l'engageant comme serveuse lors du changement de propriétaires en 2014.

En dehors du service, elle est également agente de voyages. Elle arrive à bien combiner ces deux activités. Le meilleur des deux mondes selon elle. Cette job de serveuse ce n'est pas pour arrondir ses fins de mois, au contraire, elle aime ce métier, c'est son « bébé ». Le contact avec les gens est important, et surtout elle en a fait le choix.

La Barberie

Pour la petite histoire

Les membres fondateurs

Mario Alain, Bruno Blais et Todd Picard, trois gars de La Pocatière (trois barbus...), se sont rencontrés sur les bancs du Cégep. Déjà fervents admirateurs du monde brassicole, ils organisaient des événements dans leur école et s'initiaient au brassage maison. Un rêve commun surgit : faire de la bière de façon « ambulante », c'est-à-dire en brassant dans différents endroits. Un défi ambitieux dirons-nous! La législation et les réglementations brassicoles au Québec les contraignent à changer de direction, mais fort heureusement, loin d'abandonner leur projet, ils prennent la voie d'une microbrasserie, ainsi est née « La Barberie », qui plantera ses activités en mai 1997 dans le quartier Saint-Roch.

Les débuts

La Barberie voisine du parc John-Munn a été fondée dans la période où l'industrie microbrassicole québécoise en était à ses premiers pas. Toutes les étapes du processus de production sont alors effectuées à la main à Québec. L'embouteillage suivra en 2002. La coopérative prend rapidement de l'ampleur et le tiers de l'espace devient accessible au public. Les profits réinvestis dans les installations et l'équipement ainsi que dans les spécialisations de l'équipe ne tardent pas à porter fruit. Aujourd'hui, La Barberie emploie plus de 30 travailleurs en haute saison dans le quartier. Elle produit à elle seule annuellement plus de 2 700 hectolitres de bière.



Située à l'extrémité Est de Saint-Roch, La Barberie est une institution dans ce quartier populaire dont elle soutient la revitalisation, le développement économique et social. De plus, elle est fortement impliquée dans le mouvement coopératif et le développement du savoir-faire microbrassicole au Québec.

À La Barberie, un membre c'est un vote

Tous les travailleurs de La Barberie peuvent en devenir membres et s'associer pour être collectivement propriétaires de l'entreprise. Ce sont eux qui en établissent les grandes orientations, qui siègent au conseil d'administration et qui se partagent les profits sous forme de ristournes. Le système coopératif permet d'offrir des conditions de travail avantageuses à tous les travailleurs, membres ou pas. Il garantit aussi à tous le droit d'être entendu afin de fixer des objectifs axés sur le bien collectif. Issus de tous les horizons et secteurs professionnels, ces travailleurs se retrouvent à La Barberie autour d'une même passion, dans une entreprise qui a à cœur le développement de leur potentiel et le respect de leurs intérêts. Ainsi, tous participent au développement du savoir-faire de l'entreprise et en garantissent son dynamisme. La Barberie compte 17 membres (juillet 2017) dont Pascal Bussièrès, Émilie Dumais et Geneviève Lacroix au service de l'établissement depuis neuf ans.

Pascal Bussièrès, 34 ans, gravite dans le monde de la restauration depuis 18 ans déjà. Il est membre et serveur à la Barberie depuis neuf ans. Il a d'ailleurs suivi un cours de sommelier en 2004. Il a même été enseignant du français et de l'histoire au secondaire. Il a aussi travaillé pour une firme d'ingénierie. Son virage dans le monde microbrassicole provient d'une passion personnelle ; celle de brasser sa propre bière. Il avait donc à cœur d'élargir ses connaissances puisque dans les cours de sommelier, les chapitres sont assez limités à ce sujet.

L'interaction privilégiée avec la clientèle et l'écoute des clients l'attirent particulièrement dans ce métier. Il s'est d'ailleurs lancé en affaire dernièrement en s'associant à deux collègues avec l'ouverture du restaurant italien : le Battuto sur le boulevard Langelier.

Émilie Dumais, a commencé à travailler dans les bars dès sa majorité. Après une pause de trois ans, elle est retournée aux études. Se cherchant un emploi plus payant, elle a fait la rencontre de La Barberie et est tombée sous le charme du lieu. Après neuf ans de loyaux services, elle n'a pas l'intention de partir. Les horaires atypiques lui conviennent d'autant plus qu'elle est photographe pigiste. Son projet final d'étude technique en intervention de délinquance lui a permis d'englober le sujet des femmes victimes de violence conjugale. Aujourd'hui, comme il est difficile de ne vivre que de la photo, elle partage sa vie de travailleur autonome entre servir les clients, explorer les restaurants de Québec ainsi que les salles de spectacles.

Geneviève Lacroix a d'abord entrepris des études en linguistique française. Elle a ensuite bifurqué vers une technique en gestion des services alimentaires avec spécialisation en restauration. L'aspect relationnel l'a toujours attiré ainsi que le monde de la sommellerie. Les horaires en restauration étant difficiles, elle décide de faire un retour aux études en administration à Montréal. Après neuf ans, elle revient à Québec et tombe sur une offre d'embauche de la Barberie. Ses aspirations et besoins sont exhaussés. Avec son bagage académique, elle devient gérante du Salon de dégustation et s'occupera également des évènements et des commandites. Elle a bien cheminé depuis et s'occupe dorénavant de la gestion des Ressources humaines tout en continuant à servir les clients de la Barberie. Geneviève aime bien manger et boire. Le jardinage est une de ses passions et elle aimerait un jour acquérir un gîte ou une auberge.



La Ninkasi du Faubourg

Pour la petite histoire

Pour ceux qui s'en souviennent, La Ninkasi a succédé au Ballon Rouge, la mythique discothèque reconnue internationalement du milieu gai pendant près de trente-cinq ans. D'autres essaieront par la suite de s'établir pendant de courtes périodes jusqu'à ce que Mathieu Cloutier et Marc Bessette mettent de l'avant leur projet de bar à bières québécoises ; projet très innovateur il y a 10 ans et plutôt à la mode de nos jours. Leur axe de développement se concentre sur la bière et la culture.

Le choix du nom " Ninkasi " correspond de ce fait à la vision des propriétaires et réfère à une déesse de la bière dans la mythologie sumérienne. Saviez-vous que l'établissement est le plus gros vendeur mondial de produits Unibroue en fut?!

Caroline Marois, est à la direction des opérations de la Ninkasi. Cette femme énergique, chaleureuse, engagée, mère de quatre enfants, compte une vingtaine d'années d'expérience dans le milieu. Repêchée à l'époque par un des propriétaires du Fou-Bar, elle y a travaillé à temps



partiel pendant 18 ans. Passionnée de théâtre et de danse, elle a pu parallèlement occuper des postes de gestion dans le domaine culturel. Si elle a choisi de ne pas en faire un métier à temps plein, c'est parce que c'est un milieu trop précaire pour en vivre. Son talent de communicatrice, son énergie contagieuse et son expérience dans le domaine de la culture apportent une pierre solide dans la gestion de la programmation. Elle s'est expatriée depuis longtemps en campagne où elle possède des chevaux de pâturage et un mouton! Le fait d'avoir un travail atypique à des heures atypiques lui permet d'avoir une belle qualité de vie. Elle organise son horaire en fonction des besoins et de l'achalandage et elle est présente sur place dans les moments les plus névralgiques.



Étienne Bergeron-Drouin, est musicien de formation et s'est greffé il y a dix ans à la « famille ninkasienne ». Il a débuté comme coproducteur de spectacles. Autrement dit, on lui prêtait la salle pour ses productions musicales. De fil en aiguille, il est devenu technicien sonorisateur pour finalement occuper le poste de directeur technique et associé. Étienne est un spécialiste de tout ce qui touche les équipements techniques, et à la Ninkasi, il est comme un poisson dans l'eau. Il se charge d'aménagements techniques divers, des besoins informatiques, de travaux d'entretien variés et de tout ce qui est susceptible de se briser dans le bar. En dehors de La Ninkasi, il se consacre à ses deux passions : la musique et ses enfants. Ses tâches quotidiennes sont variables et déterminées, son travail n'est jamais routinier! Étienne a travaillé dans des magasins de sonorisation et a participé à divers festivals comme musicien, mais il préfère relever les défis de la Ninkasi.



La Taverne Jos Dion

(avec la collaboration de Mathieu Delarosbil)

Pour la petite histoire

La Taverne Jos Dion fait partie d'une des plus vieilles tavernes de la province et d'Amérique du Nord. Une



institution née en 1933 dans le quartier Saint-Sauveur. Après avoir vu défiler trois générations de Dion, l'établissement est tombé entre les mains de nouveaux propriétaires en 1999. Et sept années plus tard, deux amis d'enfance originaires de la Gaspésie, Mathieu Castilloux et Jonathan Delarosbil, réalisent un de leurs plus grands rêves en acquérant la plus vieille taverne au Québec. Ces jeunes propriétaires ont choisi de respecter l'esprit des lieux et de ramener la décoration à son style d'autrefois : boiseries, photos d'archives, vieux formats de bières, souvenirs d'époque, animaux empaillés... C'est un vrai musée! On trouve même

une tête de chevreuil au-dessus de la toilette des hommes, et la partie arrière de cette bête au-dessus de la toilette des femmes ; choix très révélateur de la résistance légendaire de l'arrivée des femmes dans les tavernes. On raconte même que des féministes auraient tenté de le décrocher plus tard. Tout ceci en hommage à la loi des bars mixtes au Québec votée en 1986. C'est à la suite d'un vote auquel ont pris part Jos Dion et plusieurs clients réguliers qu'il a été décidé d'ouvrir les lieux aux femmes. Ce petit mouvement insurrectionnel conduira donc à l'installation d'une toilette pour la gent féminine.

Minou Durand surnommé « Minou » en est déjà à sa neuvième année à la taverne sur des quarts de soir principalement. Il a débuté à 18 ans dans le milieu. Les bars, c'est sa passion, en plus de s'entraîner au culturisme durant ses temps libres. Il aime être proche du monde, discuter avec les clients. Pas question donc de changer de métier, et il peut profiter de toutes ses journées. Il n'a pas le goût d'arrêter. Le métier de serveur lui permet cette flexibilité d'horaire et il arrive à bien en vivre.

Gaëtan Dion est un vieux de la veille... depuis 43 ans dans le milieu des bars, il vient de terminer sa 19^e année à la taverne Jos Dion. Qu'il porte le nom de la Taverne est vraiment un heureux hasard!

Son père possédait deux brasseries à Québec où il essayait des verres dès l'âge de 14 ans. Gaëtan est une référence à la taverne. Il se souvient d'ailleurs très bien de la 1^{re} dame ayant fait son entrée chez Jos Dion le 5 novembre 1988 (Diane Vaillancourt). Il est bien fier de travailler ici. Il a même été responsable d'une compagnie de transport à Québec pendant six ans, mais il a tout lâché. Ce travail ne lui collait pas à la peau. C'est le bar sa passion. Il aime bien trop le monde, en fait il adore le monde, toute sa vie il a travaillé avec le public. Son samedi soir est un peu sacré. Après son quart, il peut se permettre de flâner avec la clientèle. Et surtout les femmes, c'est son « pire » défaut, paraît-il ;-)



Minou à gauche et Gaëtan à droite

Le 1608 du Château Frontenac

(avec la collaboration de Camille Brunelle)

Pour la petite histoire¹

Le Château a fêté son 125^e anniversaire en 2018. Le site actuel du château Frontenac repose sur une histoire riche et haute en péripéties depuis la fondation de la ville de Québec par Samuel de Champlain (1608). Il y posa son logis et ses sentinelles en 1620 dans un fort protégé par une enceinte. C'est dès 1636 que le premier gouverneur de la Nouvelle France, Charles Hault de Montmagny va entreprendre la construction d'un fort qui sera baptisé le « Château Saint-Louis ».

Plusieurs siècles plus tard, la construction du Château Frontenac sera ordonnée en 1892 par des barons de la haute finance de la compagnie de chemin de fer « Canadian Pacific » et l'architecte choisi sera l'Américain Bruce Price. Celui-ci s'inspirera des dessins de plusieurs de ses prédécesseurs (Taché, de Lynn, de Roth & Tilden) et des châteaux français. Cette construction de prestige sera adaptée aux besoins d'aujourd'hui par Félix Labelle.

Avec ses hauts toits de cuivres, ses tours et tourelles à l'allure médiévale, ses parquets de mosaïque, ses murs de chênes sculptés, ses armoiries, la décoration intérieure du château fut marquée du sceau de l'opulence et de l'élégance et accueille ses premiers clients le 20 décembre 1893. On y trouvait même trois suites aux différents décors (Habitant, Chinoise et Hollandaise). Très vite la popularité du château fait le tour des Amériques et son succès est phénoménal, ce qui conduira à l'ouverture d'une nouvelle aile. D'autres modifications architecturales par les frères Maxwell auront lieu les années suivantes et s'étaleront jusqu'en 1924, ainsi le Château Frontenac devint le plus grand hôtel au pays!

Depuis cette époque, les améliorations et réaménagements ponctuels du Château n'ont cessé et continuent à faire partie des ambitieux objectifs de gestion de conserver l'édifice aux goûts de ses clients.



L'imposante silhouette du château est donc devenue la signature de la ville, de ses 178 à 610 chambres, on peut dire que c'est une petite ville en soi qui s'est instaurée dans sa ville d'adoption!

Autre temps, autres mœurs, le Château a évolué de bien des façons depuis son ouverture officielle, il a reçu des personnalités, vedettes et hommes politiques de tous pays, pour n'en citer que quelques-uns : George V, la reine Élisabeth II, le duc d'Édimbourg, le duc de Windsor, le prince de Galles, des représentants du pouvoir royal britannique au Canada, durant la période d'avant-guerre des maréchaux dont le Maréchal Foch et durant la 2^{de} guerre mondiale, les conférences de Québec de 43-44 qui

accueilleront messieurs Winston Churchill, Franklin Delano Roosevelt et William Lyon Mackenzie, ce qui

¹ Source historique Château Frontenac : Wikipedia et Le Château Frontenac par France Gagnon et Éric Etter aux éditions Continuité, 4e édition

donnera du fil à retordre aux organisateurs et aux employés (près de 2000 repas seront servis quotidiennement). C'est d'ailleurs au Bar Saint-Laurent que Winston Churchill aimait fumer son traditionnel cigare.

Mais la renommée du Château Frontenac repose également sur le travail des employés, des plus humbles au plus grand patron qui forment une grande famille œuvrant à satisfaire le client. Que de petites histoires ou anecdotes ont agrémenté son hospitalité et sa réputation légendaire à travers le monde! La tradition de l'excellence perdure. Bien des « fleurons » de la gestion ont assuré la pérennité des lieux depuis son ouverture, citons entre autres, George Jessop, Peter Price... les états de services des directeurs généraux se sont étalés parfois sur plus de dix voire 20 ans! Nombreux sont les employés du Château qui ont également atteint les 30 ou 40 ans de service dont Willie Cashman et son frère Joe qui accumulèrent à eux deux 100 ans de bons et loyaux services!



Il y a aussi cette Mme Jackie Rose-Aimée L'Heureux à la retraite depuis 1993, qui accumule à elle seule, 33 ans de cheminement professionnel en passant de femme de chambre à assistante-gouvernante. Rappelons que jusqu'au début des années 70, les femmes de chambre devaient être célibataires et loger au Château, le mariage signifiait donc la fin d'une carrière... Malgré cette rigueur et des horaires de travail continus, les conditions de travail étaient satisfaisantes, et les chambres confortables, la nourriture de bonne qualité et le salaire non négligeables.

Un autre employé, Lionel Verret est aussi un exemple de fidélité au Château. Employé au service aux chambres jusqu'en 1993, on lui compte depuis ses débuts en 1946 plus de 46 ans de loyaux services. On peut donc dire que le sentiment d'appartenance des employés se traduit par une loyauté sans faille dans un esprit d'équipe transmis d'une génération à l'autre.

Jean-Philippe Côté, 33 ans, dirige depuis deux ans les quatre restaurants Château Frontenac (Le Sam, le Bar 1608, le Champlain et le Dufferin) et compte 10 ans à son actif pour la chaîne Fairmont. Tout jeune déjà, on le familiarise avec les lieux, car certains événements familiaux y seront célébrés. Ironiquement, il y travaille maintenant et à sa plus grande satisfaction.

Depuis ses 18 ans, Jean-Philippe a toujours eu un fervent intérêt pour le service et son association avec le côté nourriture. Il a même essayé de se réorienter vers le domaine de la construction (cartes de charpentier et de menuisier à l'appui), mais l'horaire et le milieu tout aussi atypiques ne seront pas sa tasse de thé. Son ADN appartient vraiment au monde de la gastronomie et des bars. C'est un de ses amis qui l'influence à faire ses débuts en tant que commis-débarrasseur dans un restaurant indépendant où il affectionnera particulièrement les affluences et l'adrénaline constantes. Par la suite, Jean-Philippe se fait engager au Village Vacances Valcartier ; une place d'excellence pour poursuivre sa formation sur plusieurs niveaux. Il y fait ses classes en tant que commis puis commis de bar. C'est la naissance d'une passion. Comme il travaille bien, et comprend vite et les barmans le forment.



Jean-Philippe connaît bien la clientèle nord-américaine. À sa majorité, il s'expatrie au lac Louise en Colombie-Britannique pour la chaîne d'hôtels Fairmont afin d'apprendre l'anglais. Comme il est jeune, qu'il ne connaît personne et qu'il n'a pas grand-chose à faire sur place, il trouve le temps long et l'expérience désagréable. Il comprend rapidement qu'il doit retourner aux études. Il entreprend alors un AEC au Collège Mérici et est engagé en tant que superviseur de la restauration au Manoir Richelieu. Après seulement une année, il est promu directeur adjoint des bars de l'hôtel. Il part ensuite à Boston faire une ouverture de filiale pour la chaîne Fairmont en tant qu'assistant-gérant du restaurant pendant trois ans. Sa bougeotte ne s'arrête pas là. Il travaillera également au Plaza de New York pendant un mois, et repart pour la côte Californienne. C'est à San Francisco qu'il gèrera pendant trois ans, un des plus gros iconiques « ticki » bar² des États-Unis, le Tunger Room. Il sera contraint à revenir sur Québec.



² Ticki Bar : concept de bar à cocktails développé par les GI américains revenus de la guerre du Vietnam selon le concept des bars polynésiens

Le bistrot du Papes-Georges

Pour la petite histoire

Le bistrot du Pape-Georges (PG) est installé depuis 1984 dans une vieille maison ancestrale « la maison d'Amours » érigée en 1668. L'établissement s'illustre dans le quartier du petit Champlain avec son décor authentique et convivial et fait partie d'une coopérative incluant commerçants, artisans, restaurants. Dans cette partie de la ville dans les années 1800, le cap faisait une pointe dans cette rue à l'adresse unique « 8 ½ du Cul-de-sac », et tous les bâtiments qu'on peut visiter à l'heure actuelle étaient dans l'eau (on peut distinguer une démarcation au sol proche du PG qui indique le niveau du fleuve de l'époque), et puis la rue s'appelait autrefois, l'Havre du cul-de-sac. Maintenant cette dénomination n'a plus lieu d'être puisqu'on peut traverser la rue de chaque côté. En 1668, la maison a aussi été utilisée comme entrepôt pour les tonneaux à vin de Bordeaux de France, les bateaux étaient tous amarrés et ce, jusque dans le quartier Saint-Roch où l'on retrouvait des manufactures longeant la Rivière-Saint-Charles. La maison aurait aussi été habitée par un arquebusier, par un boucher et au 2^e étage on trouve même une chambre froide au-dessus d'une arche. Pour finir, le rez-de-chaussée a aussi été utilisé comme fournaise pour une école de garçons située juste à côté et l'école de filles proche du funiculaire.



Le bistrot du Pape-Georges fait partie de la coopérative du petit Champlain, ce qui permet à partir de dix ans de location de devenir un actionnaire de la coopérative et d'ainsi, obtenir des ristournes de loyer, de participer à des réunions avec les commerçants du quartier.

Philippe Tremblay est l'unique propriétaire du PG depuis 2012. Il a fait changer le logo de l'enseigne de son bistrot par l'effigie d'une caravelle naviguant sur des tonneaux pour mieux représenter le transport du vin par bateau au temps de la Nouvelle-France et des premiers colons. Il est même le précurseur du premier vin servi au verre à Québec en 1984. Son parcours débute dans un restaurant-minute à l'âge de 14 ans, il en a 41 aujourd'hui. Il n'a jamais été attiré par l'école. Il a été tatoueur pendant cinq ans à son compte. Il s'est lancé dans le monde du travail en « jobinant » dans les grandes chaînes de restaurant-minute jusqu'à une rencontre déterminante. Pierre Normand, chef traiteur de Pastissimo Québec lui montre la « vraie » cuisine. Il fera ses classes au côté de Pierre de 23 à 27 ans. Il est très bien traité, apprend à faire de la vraie cuisine, réalise que le métier demande beaucoup d'investissement en temps et énergie.



Philippe avoue avoir été un « joyeux luron ». Il aimait faire la fête et fut un temps, sortait beaucoup après ses longues journées de travail pour prendre une bonne pinte entre amis et rire de sa journée (on le comprend!). Comme il a habité pendant 17 ans le quartier Saint-Jean-Baptiste, c'était plutôt facile. Il a fréquenté assidûment le Sacrilège et le Fou-Bar. C'est durant l'activité « Star d'un soir » organisée par le Sacrilège qu'il touche à un cabaret la toute 1^{re} fois, non sans peine. Il découvre alors une tout autre atmosphère, en plus de faire de l'argent rapidement. Comme il va devenir papa, il décide de stabiliser son revenu et se met à faire du service. C'est au Pape-Georges

qu'il jettera son dévolu, et ce, pendant huit ans. Dans son intérêt et celui des employés, le commerce a été partagé à un moment donné en parts. Travailler dans un lieu historique, avoir des actions poussent Philippe à démissionner de la cuisine. Depuis cinq ans, il y fait cavalier seul.



Samantha Martin, fraîchement débarquée au Pape Georges depuis novembre 2016, était déjà cliente. Elle s'y rendait souvent ainsi que d'autres habitués de la restauration du quartier après son quart de travail. Samantha intègre le marché de l'emploi à 16 ans. Ses quelques emplois lui permettront de côtoyer les restaurants en tant qu'hôtesse. Dans le jargon du monde des bars, les termes de « barmaid, suiteuse, serveuse, hôtesse » sont bien connus pour sa part. Elle a déjà tout fait dit-elle, mais c'est au Pape Georges qu'elle se sent le plus en harmonie. Samantha étudie le droit à l'université, mais elle s'est permise une année sabbatique et partage donc son temps

entre le pape Georges et sa famille qui se trouve en région. Ses études en droit, c'est pour finaliser son baccalauréat parce qu'autrement travailler dans un bar lui convient très bien. Pour Samantha, c'est très important d'avoir deux sphères d'activités totalement différentes dans sa vie. Elle a le service tatoué dans le cœur et possède la flamme de la passion. Devenir gérante d'un bar la motiverait également, en même temps, elle reconnaît que ce n'est pas une vie de tout repos!



Le Fou-Bar

Pour la petite histoire



Mais d'où vient le nom du Fou-Bar ? Lili s'est fait dire que peu avant l'ouverture du bar, sur les vitrines placardées, une annonce avait pris forme. Un mot par jour... Bientôt / ouvrira / ici / le / plus / fou / bar... et voilà comment le Fou-Bar a ouvert le 20 mai 1983. C'est le groupe Paprika, constitué de 10 actionnaires, qui en était propriétaire. En décembre 1994, cinq employés se sont associés pour fonder la compagnie Barjo et en ont fait l'acquisition. En avril 1995, Barjo a acheté Les Fourberies (maintenant Les Salons d'Edgar). Le temps a passé, la bière a coulé, des associés sont partis, les rencontres se sont bousculées, Lili et Claudie ont navigué... et BARJO est toujours vivant!

Tous les chemins mènent au «rhum»! **Claudie Mélançon** a emprunté le chemin des écoliers en anthropologie. C'est sur le sentier des études musicales que Lili (Liliane Jodoin) usa ses godasses. Tout au long de leur itinéraire, elles ont travaillé avec le public. Claudie a acquis son expérience en service de restauration et Lili a travaillé plus de dix ans dans les auberges de jeunesse du Québec. Leurs trajectoires les ont menées à poser leurs valises à l'incontournable Fou-Bar du 525, rue Saint-Jean! Ce bar, ouvert depuis 34 ans, a su conserver son cachet. Liliane et Claudie en sont copropriétaires depuis plus de 20 ans, mais leurs rires y résonnent depuis bien plus longtemps. À deux, elles se partagent les quarts de travail, les tâches de gestion, les soucis et les succès... une bonne équipe, une belle complicité. C'est Lili qui planifie la programmation artistique et événementielle : anniversaires, expositions, rencontres théâtrales, littéraires et musicales...



D'ailleurs si vous avez de la chance, vous pourrez même l'entendre chanter dans son bar. C'est au Fou-Bar qu'a pris naissance, en 1999, la Ligue d'improvisation musicale de Québec. Cinq ans plus tard, devant l'ampleur de l'évènement, la ligue a dû trouver une plus grande salle. Elle se produit maintenant à l'Anti ou à Méduse. Bien des artistes et musiciens continuent de fouler les planches du Fou-Bar pour le plus grand plaisir de la clientèle. C'est devenu une incontournable destination des amateurs et connaisseurs de jazz qui viennent s'y abreuver tous les mardis et savourer la musique dans l'ambiance chaleureuse des « Mardis-Jazz ».



Liliane Jodoin (Lili)

Le Jules et Jim

Pour la petite histoire

Le « Jules & Jim » est une vraie institution de l'avenue Cartier. Son nom lui a été donné en hommage à un film fétiche, réalisé par François Truffaut dans les années 60 et au cinéma Cartier de l'autre côté de la rue. Ce bar atypique qui a vu le jour en 1978 est devenu au fil des années un incontournable. Dès son ouverture, il fut fréquenté par des cinéphiles, des journalistes et gens du milieu théâtral. Plusieurs personnalités mondiales y sont passées. Que ce soit pour une fin de soirée intime ou pour refaire le monde autour d'un scotch ou d'un verre de vin, tous aiment s'agglutiner autour du bar. Encore aujourd'hui, plusieurs générations s'y côtoient, que ce soit pour les petits spectacles, la musique qui y est très variée, une petite bouffe de fin de soirée ou encore simplement pour discuter. L'esprit familial y est toujours présent et l'accueil fort sympathique.



Son premier propriétaire du nom d'Émilio Benitez, originaire d'Espagne, vivait en France et avait débarqué au Québec dans sa vingtaine. Émilio est toujours vivant et a atteint les 72 ans en mai 2018. Il habite la ville de Malaga en Espagne où il est propriétaire d'un bar du nom « d'Émilie ». Mr. Benitez avant de retourner en Espagne, s'était associé avec M. José Blasco, qui a repris la gestion du bar de 1979 jusqu'à son décès en 2004. Isabelle, fille de José a également été propriétaire pendant une quinzaine d'années de cette institution. Elle s'y est investie corps et âme après le fameux incendie pour remettre en état le bar à l'image de ce que la clientèle avait connu avant l'incendie. Xochiquetzali Sanchez achète le fonds de commerce en avril 2016 et sa collègue et associée, Marie-Hélène Malenfant la rejoint en septembre de la même année.

Suite à l'incendie³ de 2010, le Jules & Jim, a subi des travaux majeurs pour sa réfection. La place a su conserver le cachet original, mobilier compris. Durant les travaux, le propriétaire du pub Galway, Yves Ledoux, accueillait la clientèle établie et avait monté un forfait spécial pour les « réfugiés du Jules et Jim » comme il disait.



Xochiquetzali-Olalde Sanchez (à droite) débute en restauration à Mexico, sa ville natale, dès l'âge de 17 ans. C'est en 2004 qu'elle poursuit son périple dans le domaine et cette fois-ci, c'est dans la belle capitale qu'elle s'établit. En 2009, elle atterrit au Jules & Jim. De là naît l'intérêt pour ce fameux établissement qui dure depuis sept ans. **Marie-Hélène Malenfant** (copropriétaire) pour sa part native de Baie-Comeau sur la Côte-Nord a débuté dans le milieu de la restauration dans la ville de Sherbrooke à l'âge de 16 ans. C'est en 2013 alors lorsqu'elle emménage à Québec que les deux jeunes femmes font connaissance. Travaillant sur les quarts de soirs au Café Krieghoff situé sur la rue Cartier

pendant quelques années, elle venait prendre un verre de façon régulière au Jules & Jim. Elle a su profiter de l'opportunité de se lancer en association avec sa collègue Xochi. Les deux acolytes voient l'avenir de leur établissement d'un œil très optimiste. C'est avec des formules créatrices comme les expositions diverses aux deux mois, les soirées musicales intimes avec préférence pour le blues-jazz, les dimanches « Quizz » et plusieurs autres activités et événements de toutes sortes que les deux compères animent la place.

³ Notons qu'un pyromane sévissait dans le quartier dans les années 2010

Le Maurice night-club - Charlotte

(fermé en nov. 2017)

Petite histoire sur le Maurice

En 1782, John Craigie, un homme d'affaires et politicien du Bas-Canada d'origine écossaise, se fit construire une maison à l'emplacement actuel du restaurant *Cosmos*. Son style austère lui vaudra alors le surnom de « Bleak House », maison morne et triste. On finira par dire qu'elle est hantée. Abandonnée, elle sera finalement démolie en 1901. William Price, qui fit fortune dans le commerce du bois, s'y fera alors construire une magnifique résidence qui y est toujours à ce jour et abrite désormais une des boîtes de nuit les plus légendaires de la ville...



Niché dans le plus bel édifice de la Grande Allée, le *Maurice Nightclub* fut ainsi baptisé en l'honneur de l'ancien premier ministre du Québec, Maurice Duplessis, qui résidait autrefois juste à côté, au 575, Grande Allée Est. Une rumeur court d'ailleurs sur le fait que l'actuel bar *Le Charlotte*, faisant partie du complexe du *Maurice*, serait hanté par sa maîtresse.



Établissement emblématique du « night life » de Québec, Le Maurice s'est forgé une solide réputation grâce à son identité musicale unique, ses ambiances enflammées et ses soirées thématiques. C'est en 1994 que le complexe vit le jour et accueillit ses premiers oiseaux de nuit.

Vingt ans plus tard, la formule a porté fruit. C'est entre 2007 et 2010 que les affaires ont été fructueuses, passé 2010, les investissements se font moindres malgré des équipements sonores très performants et des rénovations importantes sur le bâtiment vieux de 100 ans. De plus, le modèle du « night life » a changé : l'accessibilité aux rencontres, à la musique, les nouvelles réglementations en matière de consommation, le budget du plaisir... donnent du fil à retordre aux organisateurs des établissements dédiés aux nuitards!

Carl Denis, est un entrepreneur général en construction depuis une 20aine d'années originaire de Québec. Il a été directeur du Maurice Night pendant quelques temps avant sa fermeture en 2017. Client dans sa jeunesse de son voisin le Dagobert, il y a même travaillé pendant deux ans. Carl est propriétaire du bar Chivas à Saint-Jean-de-Chrysostome avec sa femme, il s'est découvert une affinité pour le domaine des bars. Entrepreneur dans l'âme depuis ses 16 ans, il a sauté sur l'opportunité et le défi de s'investir dans le Maurice et avait la ferme intention de lui redonner ses lettres de noblesse. En 2015, il avait l'acquisition de l'ancien restaurant Woo Doo situé dans la même bâtisse en le rabaptisant le Pot-au-vin dans lequel il avait instauré un nouveau concept de vins au prix de la SAQ.



Le pub chez Girard

Pour la petite histoire

Le pub chez Girard est un incontournable dans le quartier Saint-Sauveur, une institution en soi qui résiste depuis 1945. De plus, c'est l'un des seuls bars à Québec ayant pu conserver une cheminée d'époque et qui donne aux lieux, une ambiance chaleureuse et unique en son genre. Accrochée sur un des murs, une vieille photographie rappelle le temps de la 1^{re} taverne du quartier, la Taverne JFP ouverte en 1950. Cet établissement a appartenu à plusieurs propriétaires depuis sa relocalisation. Messieurs Pinet, Girard, Fortin s'y sont succédé avant que M. Saillant et ses associés ne reprennent le commerce depuis deux ans. Le pub a déménagé en 1974 dans les locaux actuels qui abritaient une pharmacie. Dans les années 1950, la taverne avait pignon sur rue, deux blocs à côté. Le propriétaire d'origine s'appelait Jacques Girard, décédé depuis, précisons que c'est lui qui avait transféré le pub dans ce local en 1974. Il y a travaillé durant 12 ans avant de vendre en 1986, date où les dames ont été admises dans les tavernes. À ce moment-là, il a décidé de prendre sa retraite, car paraît-il, il était plus ou moins en accord avec cette évolution des mœurs.



Au pub Chez Girard, on trouve les habitués du quartier, ces gens d'un certain âge qui se rencontrent aux mêmes heures à la même table, jouent aux cartes, aux mots croisés, se racontent leur vie devant leur bière. Mais on trouve aussi les solitaires, comme cet Adrien Lavoie, fidèle client qui possède à sa ceinture l'enseigne des tavernes de l'époque achetée en 1968. Bien haut et fort, il n'a pas peur de dire dans sa voix grave et sérieuse qu'on en trouve seulement trois au Québec et qu'elles sont : « made in Taiwan! ».

Richard Saillant - copropriétaire, gravite depuis 35 ans dans le milieu des bars. Il est déjà passé par le métier de



Le Pub du petit boulevard sur Charest Est

« boss boy » à gérant, dès lors il se spécialise dans l'achat de commerces bien établis avec un droit acquis et si possible lui offrant des revenus d'appoint. Il possède d'autres établissements tels que le *Pub du petit boulevard* sur le boulevard Charest Est et le bar le *Borsalino* à l'Ancienne Lorette qui existe depuis 38 ans.

Il aime ce genre de vie, il n'est pas du genre à partir à reculons, il ne s'est jamais posé de questions « ça demande de la patience, oui, et il faut aimer vivre de jour et de soir, investir beaucoup d'heures, être passionné et s'occuper de son commerce ». Il se rappelle bien certaines histoires de couples qui se sont formés durant ses quarts de travail et qui dès lors sont mariés et ont des enfants.

Il vient faire un tour dans le pub chaque jour, s'occupe des commandes et de la gestion des stocks.

Gilles Dion, serveur, travaille au pub chez Girard depuis 12 ans sur des quarts de jour ou de nuit. C'est un métier qui l'a rattrapé, il fréquente le milieu de la restauration depuis les années 70. Il fonctionne très bien sous l'adrénaline, le stress, quand le bar est plein, ne lui cause aucun problème. Le fait que ce ne soit pas outinier, qu'il ait un contact avec le public et la possibilité d'avoir des horaires flexibles lui convient parfaitement.

Après toutes ces années, Gilles continue à aimer servir la clientèle, même la nouvelle, « cette belle jeunesse » comme il dit si bien, qui n'est pas aussi « mauvaise » que la société veut nous faire croire, et qui visite le bar à l'occasion. Il se rappelle qu'il y a quelques années, lors du tournoi de hockey pee-wee, des clients de la Californie et de la Belgique sont venus profiter de la place « c'est toujours intéressant de rencontrer des étrangers, même je ne comprends pas trop l'anglais, imaginez-vous, ces gens débarquent dans un pub de quartier de la basse-ville! ».



À gauche : Gilles Dion et Richard Saillant tout à droite

Passionné de livres d'histoires, particulièrement de la Nouvelle-France et de l'histoire du Canada, Gilles possède huit bibliothèques. Il aime les longues marches par beau temps pour se détendre. Tous les emplois qu'il a eus ont toujours été en lien avec le public (directeur de centre de plein air, ressources humaines). Il reste enthousiaste face à l'avenir des petits bars de quartier pour autant qu'ils sachent s'adapter à la nouvelle clientèle, à la nourriture « Il faut suivre le courant toujours en conservant l'âme de l'endroit sans le dénaturer ». Ce métier demande beaucoup de tolérance « Il faut toujours garder à l'esprit que le client qui vient est plus difficile à garder qu'à perdre ». Il est donc important de soigner la clientèle, ne pas augmenter les prix trop souvent. « Il y a des habitudes à ne pas perdre même si ça change de tenancier ou de propriétaire dans la mesure du possible », dit-il. Dans le commerce où il travaille, il lui arrive de boire quelques bières, mais il ne fait jamais de concours de shooter avec les clients, ce n'est pas dans ses habitudes surtout à son âge!

Gilbert Chouinard, serveur, fait partie des meubles dans cette institution de quartier. On le retrouve derrière le bar sur des quarts de jour et de soir depuis les 15 dernières années. C'est un passionné. Il exerce ce métier depuis 40 ans. Ses débuts, il les a vécus dans les vraies tavernes. À 10 ans, il s'occupait de la tournée du journal du Soleil et travaillait aussi dans une station-service du secteur des Saules. La vie le rattrape en 1972 lorsque son père décède à la veille de Noël. Alors âgé de 17 ans et enfant d'une famille de trois frères, il n'a pas le choix que de laisser tomber ses études au Cégep où se dévoilait une belle carrière en sciences pures et de commencer à travailler. C'est en travaillant à la station-service qu'il se fait remarquer par son 1^{er} patron de la Taverne des Saules. Il y travaillera pendant 22 ans dès 1977. À l'époque, il était un passionné de balle et de hockey. Il a d'ailleurs continué à jouer au hockey jusqu'en 2015 et aurait aimé poursuivre jusqu'à ses 60 ans.



Mais son temps libre se fait rare, car il s'occupe de sa mère de 101 ans qui est encore semi-autonome. Il est devenu une sorte d'aidant naturel et ça le tient évidemment très occupé avec son travail. Le plus merveilleux c'est que le jour où elle a atteint ses 100 ans, son arrière-petite-fille est aussi venue au monde, symboliquement parlant ça lui a fait très chaud au cœur. Parfois, il accompagne sa mère au bar pour son traditionnel petit Gin! Gilbert est un éternel optimiste. Pour lui, les jeunes générations vont apporter quelque chose de nouveau au monde des bars, leur approche étant plus fraternelle et plus solidaire.

Le pub d'Orsay

Pour la petite histoire

Le pub d'Orsay, c'est toute une institution depuis 45 années. Son dirigeant **Marcel Veilleux** est un résistant à toute épreuve avec toute une équipe à ses côtés. Il a su bâtir ce petit château de deux étages et conserver une certaine ligne de pensée. Les modes vont passer, mais Marcel essaie de s'entourer de personnes de valeurs qui les respectent tout autant. Auparavant, ce pub s'appelait le Gaulois avec ses belles années de chansonniers comme : les Dan Bigras, le Rêve du diable, Brault et Fréchette, Pierrette Robitaille du trio Vol au vent qui est comédienne dès lors, Pierre Verville, amuseur public et imitateur, que Marcel a découvert dans les spectacles de Cégep.

Mais que se cache sous l'origine du nom du D'Orsay? La clientèle touristique est importante dans le Vieux-Québec, il devenait difficile de recommander le nom *Le Gaulois* aux anglophones. Lorsque la vocation de la brasserie change pour le pub, les transformations sont majeures et les coûts astronomiques. Marcel lance un concours pour trouver un nouveau nom pour son pub avec des agences publicitaires de Québec. Celles-ci devaient respecter trois critères importants : trouver un nom bilingue, prendre en compte l'environnement du Vieux-Québec et apporter une connotation historique. Beaucoup de suggestions sont proposées, certaines des plus rocambolesques! C'est le d'Orsay qui l'emporte. Et voici un bout de son histoire...

Le comte Gabriel, Guillaume, Alfred D'Orsay est un officier français qui vécut à Paris de 1801 à 1852. Homme mondain et cultivé, il fut lieutenant des gardes du corps de Louis XVIII, puis se lia avec Napoléon Bonaparte à son retour au pouvoir, qui le nomma directeur des Beaux-Arts à l'âge de 20 ans. Étant militaire comme son père, il troqua son uniforme pour des vêtements d'une élégance suprême. Le comte reconnu pour ses bonnes manières fut même surnommé le Roi des Dandys. On raconte même qu'il changeait de gants huit fois par jour. De plus, toujours en raison de son grand chic, le Comte D'Orsay donna son nom à un chapeau que lui-même avait créé, chapeau qui est maintenant l'image de marque du Restaurant-Pub D'ORSAY. À l'ouverture du d'Orsay, beaucoup de gens assimilaient l'enseigne au chapeau de castor à une mercerie.

La bio de Marcel Veilleux se retrouve dans les bios des portraits de la salle immersive.



Le pub Galway

Pour la petite histoire

« La Grande Hermine » en héritage »

Pour ceux qui ne le savent pas, les murs du Pub Galway abritaient jadis la « Grande Hermine.» Ah! Si les murs pouvaient parler! Beaucoup de rumeurs ont circulé au sujet de cet établissement et de sa propriétaire Thérèse Drago, communément appelée *Madame Thérèse*, décédée en 2016 à l'âge de 88 ans. Pendant une trentaine d'années (de 1961 à 1994) elle y tiendra un bar à spectacles et selon certains, permettra à des « filles de rues » d'y rencontrer leurs clients au 2^e étage. Son fils unique Jean Drago y a d'ailleurs été barman pendant 25 ans, avant de prendre les rênes de l'établissement de 1989 à 1994. À la fermeture de la Grande Hermine, Thérèse Drago crée un bar clandestin dans son demi-sous-sol du boulevard René Lévesque. Pendant 15 ans, les fêtards, pour la plupart des habitués, se rendent chez madame Thérèse à la fermeture des bars pour continuer la fête. Considérée comme un vrai oiseau de nuit, avant-gardiste, toujours à l'écoute et ouverte d'esprit, Mme Thérèse fait partie des personnages les plus emblématiques qui ont marqué la vie du quartier et continue de fasciner bien des générations. Cette femme au grand cœur, appelée affectueusement : « la travailleuse sociale de l'underground », inspire encore.



Yves Ledoux, propriétaire du Pub Galway depuis près de 20 ans, est un grand voyageur. Bachelier d'un baccalauréat en sciences et administration puis d'un baccalauréat en sciences politiques, il a toujours aimé rassembler les gens et a pu concrétiser son rêve. Jovial et motivé par un esprit d'entrepreneuriat depuis son plus jeune âge, il est devenu son propre patron. Pour rien au monde il ne changerait sa vie. Ce travail lui permet une très grande liberté. Il ne regrette pas le temps passé comme représentant pour le célèbre brasseur irlandais Guinness. Ce fut d'ailleurs un coup de cœur qui lui permet aujourd'hui de vivre de sa passion. À la fois père de famille et propriétaire, il peut compter tout autant sur sa fidèle collaboratrice, Chantal Beaupré, qui travaillait au Java Java (prédécesseur du Galway) avant même son acquisition. Elle l'accompagne depuis plus de 20 ans dans ce parcours. À l'époque, le Pub Galway s'appelait le *Java Java*, nom qu'il modifia pour le *Pub Java* puis le converti en pub irlandais en 2007, pour enfin devenir le *Pub Galway* qu'on connaît aujourd'hui. Fin observateur, il aime particulièrement la facette sociologique de son métier.



Chantal Beaupré est gérante. Elle travaillait déjà au Java Java lorsqu'Yves en fit l'acquisition. Elle a débuté dans le métier à 22 ans. La flexibilité des horaires ainsi que le salaire à pourboires de l'époque, avec un jeune enfant, lui convenaient parfaitement. Et c'est encore le cas aujourd'hui. Elle aime le côté social du métier. Plus besoin de se trouver des activités de sorties! De plus, quand elle écoute les gens parler de leur

emploi, elle sait qu'elle est à la bonne place! Elle se considère chanceuse de travailler au Pub Galway, dans une belle ambiance avec un beau noyau d'employés. Pour elle, c'est SA vie, alors que l'emploi de la plupart des



gens est plutôt considéré comme un gagne-pain dont ils se plaignent la plupart du temps. Chantal aime collaborer avec des gens fiables et elle ne sent pas en compétition avec ses collègues. Elle considère le Pub Galway comme un lieu de retrouvailles : elle connaît bien l'endroit et elle a une belle complicité avec plusieurs clients.

Le pub la Chope

Pour la petite histoire

Limoilou... Certains affirment que c'est le « centre du monde ». De l'époque des paroisses à aujourd'hui, le quartier a traversé son lot de changements. Les Limoulois anciens ayant été témoins de cette évolution prétendent avec nostalgie qu'il n'y a plus de vie de quartier, pourtant le quartier est en pleine vigueur, un écosystème dense et mixte qui confèrent à ces habitants une qualité de



vie comparable à celle d'autres quartiers de la ville. Il n'en a pas été toujours ainsi. Limoilou c'est comme une petite ville dans une ville avec une artère principale, la 3^e avenue où commerces, services et évènements divers cohabitent pour le plus grand plaisir de ses résidents et des voisins des arrondissements adjacents. Si vous parlez à un Limoulois, il vous dira : « Qu'ici, la banlieue commence dès la 18^e rue ».

Mais ça tombe plutôt bien, c'est sur la 3^e avenue qu'est érigée une institution dans ce quartier, l'ancienne Taverne La Chope qui a soufflé ses 51 bougies déjà! Le nom du pub à saveur « ancestrale » donne le goût d'une bonne pinte fraîche, on y sert de la « grosse » bière! Ici, pas de « chichi », de la Laurentides en futs, des produits Molson et deux sortes de bières de microbrasserie pour s'adapter au marché. C'est ce que les clients préfèrent.

Le pub La Chope a changé bien de fois de mains, mais surtout de noms. Bien avant que Brenda Lemieux ne prenne la relève, l'édifice abritait deux bars. Au premier étage, on y retrouvait *Le 442* (rappelant l'adresse civique de l'établissement). Quant à la taverne, elle se trouvait au sous-sol pour les clients de l'époque, servant maintenant de débarras. Au 2^e étage, on pouvait se désaltérer au Bar l'Astre (actuellement la résidence de Brenda) jusqu'à trois heures du matin. Et pour ceux qui voulaient prolonger leur nuit en toute quiétude, une porte sous les escaliers du rez-de-chaussée du 442 (qui fermait à une heure d'ailleurs) conduisait les nuitards à l'étage supérieur.

C'est un français (on ne connaît pas son nom), qui en 1966 acheta le bar. Il le vendra peu de temps plus tard à un certain M. Baril. Celui-ci en restera le propriétaire unique pendant de longues années avant que la Taverne ne se transforme en *Brasserie La Chope*, car les mœurs changent et les femmes seront désormais admises. Vingt ans plus tard, M. Baril revend son commerce à un certain Gilles qui rebaptisera le pub par *La Taverne chez Gilles*. Ne pouvant rembourser ses dettes et le financement octroyés par M. Baril, Gilles mettra les clés sous la porte. La saga continue! M. Baril reprend « sa taverne » pendant une bonne vingtaine d'années avant qu'elle ne soit à nouveau vendue et prenne le nom du 442. C'est Jean Fortin qui lui succède et rachète le bar juste avant Brenda. Il le rebaptisera le *Pub Chez Jean*.

Brenda Lemieux est à la tête de son commerce, fière propriétaire depuis 2013, elle travaillait déjà dans cet établissement depuis 2005. Dans sa jeunesse au lac Saint-Charles, elle entendait très souvent parler du bar dont elle est dès lors propriétaire, mais surtout les histoires sur ces femmes qui appelaient leur mari et venaient les chercher directement dans la taverne. C'est en quelque sorte un hommage qu'elle a fait en redonnant à la place son nom d'origine. Brenda a commencé à travailler à 18 ans dans les restaurants Normandin et peu de temps après dans le domaine du service. Elle a toujours aimé le contact avec le public. Elle trouvait ça facile. Brenda travaille au pub la Chope depuis 12 ans, il s'agit de son premier emploi après la restauration. Elle affectionne



particulièrement la clientèle de jour « les réguliers » comme on dit, ces sexagénaires ou même ces personnes plus âgées qui viennent prendre leur pinte depuis la naissance de la taverne.

Quand Brenda peut souffler un peu, elle aime aller à son chalet pour relaxer. Et puis, elle est mère d'un adolescent de 16 ans qu'elle considère très compréhensif d'ailleurs vu la proximité du bar avec leur logement.



Le pub Nelligan's

Pour la petite histoire

Il y a huit ans, le Nelligan's appartenant à Peter Farrell (anciennement localisé à place du Bateau de nuit) a été déménagé sur la côte Sainte-Geneviève où il se trouve actuellement. On voulait ainsi augmenter la capacité des lieux et pouvoir offrir une terrasse aux clients.

L'édifice abritant le Nelligan's faisait partie du Café Hobbit de la rue Saint-Jean. Par la suite, ce bâtiment a subi une transformation pour permettre l'ouverture du défunt bar lesbienne (l'Amour Sorcier). L'Amour Sorcier, fut un établissement très populaire qui a accueilli les femmes lesbiennes pendant près de vingt ans et concurrençait « gentiment » le Drague où l'on acceptait seulement les hommes. La bière coûtait 1 \$ à l'époque et l'ambiance y était apparemment très conviviale.

En ce qui concerne la superstition d'un fantôme au Nelligan, il arrive à certains employés d'entendre marcher dans l'établissement alors qu'ils y sont seuls, mais on ne voit rien sur les caméras. Parfois un verre tombe aussi, sans vibration dans la rue... Tout ça reste bien étrange et si un fantôme hante réellement les lieux, il est inoffensif! Pour les curieux, on peut trouver un article sur le sujet dans le blogue de Manon Choquette « L'esprit irlandais ».



Mélanie Gagné

Cette ex-esthéticienne originaire de Rimouski de 38 ans, est copropriétaire du pub irlandais le Nelligan's depuis six ans, en association avec Robert Robitaille et son fils Raphaël (également propriétaires du mythique bar-jazz le Saint Angèle).



Mélanie se considère comme une femme entrepreneure et a toujours désiré avoir son propre commerce. Quand, l'opportunité d'avoir un bar arrive, elle n'hésite pas et saute à pieds joints dans l'aventure.

Elle se trouve chanceuse de pouvoir compter sur l'implication et le soutien de son conjoint. C'est son complice, son autre moitié de chaque instant. S'ils ne travaillaient pas ensemble, ils n'auraient pas l'occasion de se côtoyer souvent puisqu'ils sont aussi associés à trois autres commerces : le Saint-Angèle dans le Vieux-Québec, le Maeslröm café sur Saint-Vallier et le Nihon Sushi sur Maguire. Mélanie a aussi encouragé une de ses serveuses, Manon Choquette « La Serveuse du Nelligan » à écrire des chroniques personnelles qui englobent d'amusantes histoires et sa vision du monde des bars!

La bio de Manon Choquette « La serveuse du Nelligan » se retrouve dans les bios des portraits de la salle immersive.

Le pub Saint-Antoine

Pour la petite histoire



L'Oncle Antoine est un morceau d'histoire en plein cœur du quartier du petit Champlain, un trésor caché, une cave en pierres dans une des plus anciennes maisons de la ville érigée en 1754. Son décor et son architecture uniques rappellent le mode de construction traditionnel (appelé remblayage-déblayage) des premiers colons durant l'époque la Nouvelle-France. Cette grande taverne aurait abrité jadis le commerce de l'une des premières femmes d'affaires de la Nouvelle-France, Marie-Anne Barbel⁽¹⁾, devenue commerçante un peu par la force des choses, suite au décès de son mari Louis Fornel. Elle possédait plusieurs autres maisons, terrains et entreprises dans la région de Québec. À la mort de

son mari en 1745, elle hérite du commerce de détail sur la place Royale et des parts dans des entreprises de pêche et de traite de fourrures. Elle deviendra une personne emblématique.

Paul Demers a racheté le commerce avec des partenaires en 1970. Il était alors opéré par un dénommé Antoine, dont la photo apparaît d'ailleurs derrière le comptoir. En 1970, le remaniement de la loi sur les permis des alcools agace Antoine, qui décide de vendre le bar à Paul et ses acolytes. Celui-ci lui rend hommage en baptisant le pub « L'Oncle Antoine ». Officiellement, la taverne reçoit ses premiers clients le 10 décembre 1975. Richard Troussier rebaptisera les lieux le *Pub médiéval le Troubadour* (une photo de l'enseigne du Troubadour se trouve dans le corridor du sous-sol). Le pub retrouve son nom lorsqu'il est acheté par Éric Picard dans les années 2000. Catherine Parisot, son parrain Denis Borgia et son épouse Nelly le rachètent en 2012, conservant ainsi le nom. Ils décident en 2015 d'ouvrir un autre pub : les Borgia, situé au pied de l'escalier casse-cou, dans un local auparavant occupé par le restaurant Marie-Clarisse.

Patrick Dubé est serveur depuis trois ans à l'Oncle Antoine. Ce travail est un emploi de fin de semaine, pour joindre l'utile à l'agréable, car il connaît bien Catherine (ils sont tous deux parrain et marraine de la même petite fille). Il a décidé de consacrer du temps au pub, c'est comme embarquer dans de vieilles pantoufles pour lui.



Avant d'acheter le pub l'Oncle Antoine, **Catherine Parisot** y travaillait comme serveuse, puis comme gérante pendant huit ans. Elle a eu l'opportunité d'acheter le fonds de commerce lorsqu'il fut mis en vente en 2012. Elle aime le milieu et le quartier. Elle a

commencé à travailler dans le domaine du bar durant ses études en histoire où elle envisageait de devenir archiviste. C'est une femme énergique au rire communicatif.

Le monde du service lui tient à cœur, d'autant plus qu'elle passe beaucoup de temps dans ses pubs. Elle aime la proximité avec ses employés et s'investit pleinement au succès de ses bars.

Julie Ferland, serveuse également, y cumule plus de cinq années d'expérience maintenant. Elle était auparavant cuisinière de métier depuis l'âge de 16 ans, mais préfère de loin travailler en service et surtout à l'Oncle Antoine. Si le métier de serveuse est considéré comme pas toujours « glamour », celui de cuisinière l'est encore moins dit-elle.



(1) source :

https://www.ville.quebec.qc.ca/culture_patrimoine/patrimoine/decouvrir_quartiers/vieux_quebec/interet/marie_anne_barbel.aspx

Le pub Saint-Patrick

(avec la collaboration de Carl Desruisseaux)

Pour la petite histoire

Le pub St-Patrick, se dresse fièrement depuis 2001 sur les voûtes authentiques d'un bâtiment historique construit en 1749, dix ans avant la capitulation de Québec devant les Britanniques. À l'époque, les soldats français utilisaient cet édifice comme cache d'armes dans leur guerre contre l'envahisseur anglais, et il y a lieu de croire que les Anglais plus tard l'utiliseront eux aussi à leur guise. Dans le sous-sol, section « Cigare », on trouve une pierre qui nous indiquerait (par les marques qu'elle porte) que ce lieu a déjà servi de cachot. Un mousquet a aussi été découvert dans les murs et a été restitué au Musée National des Beaux-arts de Québec. Il faut se rappeler que la majorité des bâtiments du Bourg de Québec ont été incendiés lors des bombardements, il est donc pertinent de penser que ce bâtiment a subi les tirs nourris des canons anglais basés à Lévis.



En 1875, Joseph Dubé ouvre dans les locaux actuels, un salon-restaurant donnant sur la rue Saint-Jean sous le nom de **Central House**, les étages supérieurs ayant été construits autour de 1842. Puis en 1889, le magasin est occupé par le célèbre photographe français **Jules-Ernest Livernois** (1851-1933). Son studio est situé du côté sud de la rue, mais a dû être démoli pour permettre l'élargissement de l'artère. M. Livernois loue alors une partie de l'immeuble pour loger son entreprise. Un litige l'opposant aux héritiers McClure se terminera par la vente aux enchères de l'édifice qui lui permettra de l'acquérir en 1892. L'année suivante, il ouvre une pharmacie et occupe les étages supérieurs pour son studio de photographie.



Le magasin Livernois 1893

La Ville de Québec honorera de plusieurs façons l'occupation de l'édifice par les Livernois : une stèle commémorative, un monument de granit sur lequel la stèle sera transférée. Et ensuite Postes Canada lui consacrera aussi un des quatre timbres soulignant le 150^e de la photographie canadienne, puis en 1998, la Maison Serge Bruyère inaugure le grenier aux souvenirs : petit musée situé au Bistro chez Livernois du dernier étage de l'édifice, destiné à l'histoire de la famille et affichant plusieurs photographies d'origine. De plus, la bâtisse est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Elle sera rachetée par M. Jean Barré, qui la loue à Carl Desruisseaux depuis.



On ne peut parler du pub Saint-Patrick sans revenir sur la table d'un grand chef qui s'y était établie! Natif de France, M. Serge Bruyère s'installe à Montréal en 1976 et ouvre quelques années plus tard le Marie Clarisse avec un collègue de travail, à Québec. C'est en 1980 qu'il tombe en amour avec le drugstore du 1200 Saint-Jean, et créer dans ce décor historique et exceptionnel un restaurant digne de son nom :

À la Table de Serge Bruyère.

Sa nouvelle cuisine sera synonyme de spectacle, de fête, de créativité, d'imagination, d'esthétisme, de légèreté et d'une qualité de service tout en attention et amabilité. Sa table sera visitée par des clients de partout dans le monde! En outre, on trouvait également dans l'édifice La Petite Table, un autre restaurant (aux prix plus abordables), un service de traiteur, une épicerie fine, un bistrot Le Central, un salon de thé-restaurant La Serre et un chocolatier. Serge s'y consacrera pendant 14 ans de 1978 jusqu'à son décès en 1994. Dès lors, la fondation Serge Bruyère perpétue son investissement et sa mémoire en hommage à la valeur culturelle qu'il a su apporter à l'histoire gastronomique du Québec et du Canada, et organise divers événements promouvant la gastronomie au Québec et encourage la relève à persévérer dans le domaine gastronomique.

Rama Borne MacDonald est au service du Saint-Patrick depuis quatre ans. Il a 45 ans et gravite dans le domaine depuis ses 17 ans. Il possède 30 ans d'expérience en restauration, dont la moitié en cuisine et en service. Épicurien, énergique, amoureux de la vie, des gens, des épices et des Saveurs, il est un inconditionnel fan du monde gastronome. Sa défunte sœur aspirait à ouvrir un restaurant avec lui. Elle aurait aimé travailler en cuisine. C'est elle qui l'a influencé dans son cheminement. Son parcours est plutôt atypique, livré à lui-même très jeune, la restauration était un moyen rapide de devenir indépendant. De fil en aiguille, il a aussi été régisseur de plateau, deux fois candidat pour le parti vert au fédéral et au provincial. Il est un touche-à-tout, un poète à ses heures, amateur d'art et passionné d'histoire. Physiquement parlant, le métier de serveur demeure, à son avis, extrêmement demandant. Il espère pouvoir continuer tant que sa santé le lui permet. Rama tombe toujours amoureux des places où il travaille, et le Saint-Patrick en a fait partie. Il a toujours œuvré sous pression et a appris à vivre avec cette dynamique. Et puis, il adore le public.



Annie Mc Nicoll

On devine aisément les origines irlandaises d'Annie avec un tel nom de famille... Coïncidence ou non, elle travaille dans un pub irlandais!

Annie est une personne discrète, expérimentée et connaît bien le domaine de la restauration et des bars ; elle y gravite depuis ses 17 ans et exerce le métier de serveuse depuis 23 ans. Elle a fait ses classes au Dunkin Donuts et a poursuivi avec un cours en service professionnel de restauration. Par la suite, elle se fait engager comme stagiaire au réputé restaurant Marie-Clarisse de Serge Bruyère et elle y reste cinq ans. Elle a d'ailleurs été une des premières femmes à faire partie de son équipe, et quand tu faisais partie de cette gang, c'était du sérieux! Avec un cours de sommellerie en poche, elle a préféré se diriger vers les pubs, dont le St-Patrick où elle y travaille depuis 12 ans déjà. Annie adore son métier, cette profession où il faut aimer les gens avant tout. Même si dans ses autres passions, on retrouve la cuisine et l'amour des animaux, elle se considère comme faisant partie de la catégorie des professionnels. Annie est passionnée et engagée et n'a pas l'intention de changer de vie pour l'instant.

Le Quartier de Lune 2.0

(avec la collaboration d'Annie-Claire Provost)

Pour la petite histoire

C'est en 1991 que Milan ouvre le Quartier de Lune coin Cartier. Il décide de donner 10 % des parts à son ex-femme, Brigitte et Zoran (actuel proprio du Quartier Général), un compatriote. Quand la bâtisse passe au feu en 2015, ce sont 25 ans de travail qui partent en fumée... Après s'être investis durement pour bâtir et surtout conserver une clientèle fidèle, ses plans de retraite d'homme de 66 ans sont mis à rude épreuve. Avant que la bâtisse ne passe au feu, quatre acheteurs potentiels, dont Éric Lapointe, étaient intéressés. Milan ne lâchera pas prise pour autant, et seulement après quatre mois, décide de se relancer en affaire et ouvre le Quartier de Lune 2.0 dans le quartier Limoilou. C'est un heureux hasard durant une sortie à vélo qui le conduit à rencontrer l'ex-proprétaire du local Daniel Cantin qui avait ouvert le Sinatra Bar (fermé maintenant). Celui-ci décide de lui céder son fonds de commerce. Après 17 ans d'existence en tant que L'Ozone puis L'Autre Zone et après de nombreuses rumeurs sur l'avenir du local, le bar change d'image et d'administration pour le Sinatra Bar qui fermera quelques mois plus tard. Martin, un des amis-hommes d'affaires de Milan s'associe avec lui, et achète le bar. Milan s'occupera donc des opérations. Le 14 octobre 2016, le bar devient leur propriété. Éric Lapointe (ami proche de Martin) s'associera également avec eux.



Milan Borovnica, aime justifier son accent en disant qu'il vient du Saguenay et qu'il s'appelle *Tremblay* en fait, car son nom de famille se traduit par « bleuets » dans son pays d'origine, l'ex-Yougoslavie. Né en Bosnie dans les années 1950, son oncle, général de l'Armée à Sarayevo, le fait entrer dans la police militaire à sa majorité (notons que le service était obligatoire à l'époque) et lui offre par la suite un travail dans la Marine. Il devient donc marin et arpente les mers d'Europe pendant plusieurs années. Un jour, il reçoit l'offre de s'engager sur un pétrolier pour une compagnie Grec. Ses voyages le mènent à faire escale aux deux-trois semaines dans différents ports du monde, notamment à ceux de Terre-Neuve, Sept-Îles, Québec et Montréal. C'est en 1978

qu'il fait la rencontre de son ex-femme dont il se séparera deux ans plus tard. Durant cette époque, il travaille énormément, entre les cours de français et une « job » de boss boy. C'est à la discothèque l'Après Onze à l'âge de 29 ans qu'il fait la connaissance d'un tchécoslovaque qui lui proposera un travail en tant que *portier* pour les fins de semaine. Il passera huit ans dans le Vieux-Québec à travailler à l'Après-Onze. Le propriétaire lui offre de racheter son commerce en 1981, qui il renomme le d'Auteuil. Il le vendra deux ans plus tard à André Gagné, organisateur de Woodstock en Beauce. La vie nocturne à cette époque est mouvementée, l'effervescence des différents bars apporte aussi son lot de problèmes pour les bars du quartier. La ville décide de donner alors davantage de permis pour les établissements de la Grande Allée. Cinq mois après la vente de ses bars dans le Vieux-Québec (mai 1991), il ouvre le Quartier de lune (coin Cartier) qui occupera tout le 2^e étage. Milan gravite dans le milieu du bar depuis plus de 40 ans, il en a vu des clients venir et partir. Dans ses passions et plans de retraite d'ici quelque temps, il désire continuer à voyager. Deux, trois voyages par année, c'est son objectif, surtout en Argentine. Comment attacher un marin à son port d'ailleurs !

Tout de même après tant d'années dans le métier, Milan Borovnica n'a pas tiré sa révérence au plus grand plaisir des nuitards.

Le Sacrilège

(avec la collaboration de Mathieu Villeneuve)

Pour la petite histoire

Le bar le Sacrilège, anciennement « l'Improviste » est un incontournable du quartier Saint-Jean-Baptiste. Il est surnommé par sa clientèle habituelle le « Sacre », et a pignon sur rue depuis 1993. C'est un pub typique du quartier aux bancs d'église avec des tables en mosaïque où on y sert une vingtaine de bières traditionnelles et régionales. Une place de choix au confort rustique, dotée d'une très belle terrasse extérieure située dans une cour intérieure. Un lieu qui profite autant aux rencontres artistiques que culturelles. Le bar appartient à Jean Morin, un des fondateurs de Boréal. Résident de Montréal, il est aussi bien occupé par ses autres affaires et c'est pourquoi qu'il a vendu des parts de son entreprise à Mathieu, Jonathan Villeneuve et Nathan Walsh qui s'occupent tout trois d'administrer les lieux.



À l'époque, le commerce était géré par un couple qui a décidé de vendre par manque de rentabilité. Le Sacrilège a déjà abrité un dépanneur, un magasin d'artisanat et la disposition des pièces était bien différente aussi : pas de deuxième palier, ni de verrière et puis la terrasse n'avait pas autant de charme. Benoit Mercure, ancien propriétaire a décidé d'acheter la bâtisse et d'entreprendre des travaux majeurs, défoncer les parois et les murs. D'ailleurs, si on ouvrait un de ces murs, on trouverait une page du journal du Soleil avec les noms des serveurs de l'époque. Annie Gilbert se souvient du travail acharné durant des nuits consacrées aux rénovations. C'est de cette façon qu'elle commença à s'identifier au métier en prêtant main-forte à la restauration des lieux, mais aussi parce que le propriétaire, Benoit, incluait son personnel dans toutes les décisions et leur faisait confiance et en leur donnant un sentiment d'appartenance profond. Le nom du Sacrilège a été décidé en équipe. Bien des noms ont été imaginés, mais Benoit trouvait l'idée du « Sacrilège » intéressante vu la proximité avec l'église Saint-Jean-Baptiste. Après tout , on sert de la bière ici!

Annie Gilbert, cumule 27 ans de métier, dont 24 au Sacrilège. Ça peut paraître anodin, mais elle a gagné chacun de ses galons. D'un franc parlé, possédant une personnalité chaleureuse et colorée, elle a débuté dans le milieu au bar *le D'Auteuil*. On le devine, cet établissement avait pignon sur la fameuse rue d'Auteuil, et s'appelait auparavant l'Après Onze, tenu par Milan Borovnica à l'époque et actuellement propriétaire du Quartier de Lune. *Le D'Auteuil* a été transformé en bar à spectacles. Il s'agissait d'un bar-discothèque qui offrait parfois quelques présentations musicales et se trouvait au-dessus de la Fourmi Atomik avec son ancienne et magnifique salle de danse, jadis occupée par l'orchestre de Roland Martel. Annie regrette d'ailleurs que le ministère de la Culture n'ait pas voulu investir dans sa rénovation suite à l'effondrement de l'édifice. À 21 ans, alors étudiante universitaire, elle passe une entrevue afin de travailler au vestiaire de l'établissement alors que Milan revend le commerce à des gens d'affaires de Sherbrooke, dont André Gagné; aujourd'hui responsable du traditionnel Woodstock en Beauce. C'est suite à un malentendu qu'elle se fait offrir un travail de serveuse. Elle, qui n'a jamais tenu un cabaret de sa vie, se souvient très bien de son appréhension.

Quelque temps après son travail au d'Auteuil, elle décide de quitter pour l'Europe. Elle ne ressent pas encore la piquûre pour le service. Ses études universitaires l'obligent à se lever très tôt, le tout combiné avec la fermeture du bar à cinq heures du matin, l'épuise. Après son bac en enseignement et en revenant d'Europe, elle se fait engager au bar *l'Improviste*, devenu le Sacrilège par la suite et c'est là que sa belle aventure commence!

Son chemin est parsemé de plusieurs belles histoires en passant par des rencontres qui ont conduit à des *bébés Sacrilège*, des couples qui viennent maintenant présenter leurs enfants. Et elle avoue qu'elle a toujours un petit choc quand les enfants de ses anciens clients fréquentent le bar. Ces personnes sont pour la plupart devenues des amis avec lesquels elle organise des soupers, des rencontres et partage la joie de voir leurs enfants grandir.



Le Saint-Angèle

Pour la petite histoire



Le bar Sainte-Angèle a pignon sur rue depuis 48 ans au rez-de-chaussée d'une maison ancestrale de 1830, « La maison Cassoulot ». C'est dans cette bâtisse de pierres au cachet unique qu'un bourgeois de l'époque y résidait. On y trouvait des appartements adjacents à une écurie, et même une cour intérieure, dont le mur daterait de 1710. Pourquoi le nom du Sainte-Angèle ? Facile... le bar se trouve sur cette dite-rue. Perpendiculaire à la rue St-Jean, il fait encore partie du paysage nocturne de l'un des quartiers qui fut le plus fréquenté de la ville. En y pénétrant, on sent d'emblée l'atmosphère très intimiste du lieu. À la fois mi-pub, mi-bar, ce petit espace accueille une cinquantaine de personnes. Un deuxième étage tout aussi charmant y a été aménagé dernièrement sans dénaturer les lieux. Du jeudi au dimanche soir, on peut venir profiter d'une qualité surprenante de spectacles de jazz jusqu'aux petites heures

du matin, et fait remarquable, durant toute l'année!

Robert Robitaille dit Bob, 63 ans, à l'allure de Roger Waters, est un musicien de profession formé au *Berklee College of Music* de Boston. Passionné de jazz, il a choisi en 2005 d'investir dans cet établissement pour pouvoir ouvrir un club de jazz à Québec. Bob fait partie du *Trio Saint-Angèle* depuis 10 ans, le fameux *house-band*. Il est à la guitare avec ses acolytes, Pierre Côté contrebassiste, Raynald Drouin batteur. On peut venir les écouter dans une formule très énergétique. Robert s'occupe de la programmation des spectacles du bar et depuis octobre 2016, Simon Couillard d'Arté Boréal l'a rejoint dans cette collaboration. Il est propriétaire du Saint-Angèle depuis une dizaine d'années. Autrefois, le bar appartenait à David Aspinol, qui a ouvert la place en 1969. Robert est aussi copropriétaire du Nelligan's sur la rue Sainte-Geneviève.



Guillaume Chiasson

Le Scanner

Pour la petite histoire



Le Scanner, un des plus vieux bars de la scène underground de Québec, est une sorte de transfert de la coopérative la *Fourmi Atomik* et du *Temps partiel*. C'est un endroit bien connu de la scène rock et punk locale, qui s'inscrit comme un lieu de rassemblement de gens dévoués à conserver la scène underground vivante. Le « Scanne » a même reçu des artistes punks mythiques tels que Oi Polloi, D.O.A. et Glen Matlock des Sex Pistols. C'est un incontournable d'après show du quartier Saint-Roch. Auparavant, le 2^e étage abritait, le Ciné bistro, axé sur les films de série B et a fini par fermer après deux ans par manque de rentabilité. Il faut dire qu'à cette époque, le quartier

Saint-Roch était plutôt délabré et peu fréquenté. On y présentait des films de série B sur un grand écran géant avec un vieil appareil 35 mm, dont la pellicule cassait à tout bout de chant et qui nécessitait une réparation constante. Le bar appartenait à une gang d'étudiants très disparates, en formule coopérative.

Normand Tessier, unique propriétaire depuis 21 déjà, baigne dans le métier depuis 46 ans. Il a travaillé également à la Fourmi Atomik pendant six ans, à la Relève de Sainte-Foy, discothèque d'étudiants et comme barman gérant au défunt bar à spectacles le Café Jacob de Saint-Sauveur en 1980-1990. Parachuté dans le milieu dès ses 12 ans, d'abord comme plongeur ensuite en tant que cuisinier, il fait un séjour de six mois en Europe pour revenir dans le milieu des bars. C'est au café Jacob qu'il entame son expérience à proprement dit puisqu'il aidera son ami pendant 14 ans à la gestion des lieux. Il sera un homme à tout faire, sa versatilité et ses cours en administration l'aideront tout autant à s'occuper de la gestion, du bar et de la comptabilité. De là naît le goût d'avoir son propre commerce. Il a même été gérant du restaurant L'Impasse des deux Anges (nouvellement Phil Smoked Meat) pendant 15 ans avant qu'il ne l'achète et qu'il le reconvertisse en « la Part du Diable » spécialisé en cuisine californienne. Et fin 1996, Normand achète le local du futur Scanner qui ouvre officiellement le 14 février 1997.



Après autant de temps dans ce milieu, il avoue humblement que d'être son propre patron est quelque chose d'unique en soi, malgré tout le travail que ça implique. Sa retraite? C'est son bar. Dans ses autres passions, on retrouve la lecture et il possède un talent artistique en dessin qu'il conserve pour ses vieux jours. L'entraînement en gymnase et le vélo font partie de son quotidien.



Les Salons d'Edgar

Pour la petite histoire

Que serait la rue Saint-Vallier sans les fameux Salons d'Edgar alias les Fourberies. Chaleureuse et incontournable référence du quartier Saint-Roch pour les artistes, étudiants et curieux, ce restaurant-bar à l'ambiance feutrée et à la décoration digne des vieux films des années 30, est tenu depuis 20 ans par Annie et François, un couple tout aussi mythique que la place qu'ils animent. C'est un de leur ami, **Alyre Tremblay** qui les a inspirés à se lancer en affaire. Alyre tenait à l'époque un restaurant au Saguenay, il travaille dans le domaine depuis 30 ans. Il entreprend même des allers-retours par passion et vocation, entre Montréal et Québec pour venir travailler aux Salons deux soirs par semaine et jongle avec l'enseignement du français en semaine. Tout le monde le vouvoie, c'est un professionnel!



Annie Brassard et **François Boulianne** ont débuté en restauration il y a 25 ans avec un 1^{er} commerce sur la rue Saint-Jean : le fameux *chez Victor*. Ils sont les fondateurs de la chaîne en quelque sorte. Par la suite, ils ont été propriétaires d'un gîte près du Grand Théâtre, mais leur cœur les a ramenés vers le domaine de la restauration.

À leur arrivée en juin 1997, la conception et décoration des Salons ont complètement été refaites. Ils se sont personnellement impliqués dans les rénovations. D'ailleurs, Annie et François attachent beaucoup d'importance à innover personnellement dans leur entreprise, autant pour la définition du menu, la carte des vins et des cocktails. Tout vient d'eux! Ils sont les artisans de leur propre commerce et François y cuisine aussi. Pour joindre l'utile à l'agréable, ils ont eu l'opportunité, voire la chance pendant de nombreuses années, de n'ouvrir que cinq soirs semaine et fermer deux mois l'été, ainsi ça leur permet de s'investir dans une autre passion : les chevaux. Mais depuis l'été 2017, les Salons sont ouverts les fins de semaine. Dans leur temps libre, ils s'occupent d'une écurie professionnelle sur la Rive Sud, ce qui leur permet de s'investir auprès d'une petite clientèle. Annie et François sont parents d'un fils, Arnaud, âgé de 33 ans. Malgré la gestion du resto-bar, ils sont arrivés à concilier travail-famille. Leur fils réside à New York et est devenu informaticien. Il travaillait aux Salons durant ses études, et continue de s'impliquer malgré la distance. Il aime les informer sur les nouvelles tendances new-yorkaises en matière de gastronomie ou de bar.



À noter qu'Annie et François ont pris une retraite bien méritée en 2020.

Les Yeux Bleus 2.0

(fermé et réouvert en 2019)

Pour la petite histoire



Ce bar mythique de chansonniers et de jazz a existé pendant plus de 45 ans. Il a fermé récemment en 2017. Situé dans une ruelle peu fréquentée, c'était un incontournable du Vieux-Québec, un des rares endroits érigés dans des murs de pierres authentiques et sur les roches du Cap-Diamant. Les Yeux Bleus sont passés dans les mains de plusieurs propriétaires. Quand le bar ayant pignon sur rue à Saint-Augustin-de-Desmaures a été transféré à Québec, il appartenait à Mme Barré. Roger Scarpino (décédé en juillet 2017), a repris ce commerce dès 1995 et s'y est investi pendant 15 ans avec sa fille Mélanie.

Nicolas Tremblay, ex-copropriétaire gravite déjà dans le milieu de la restauration depuis plus de 15 ans (gérant du Parvis) lorsqu'il a eu la piqure d'un nouveau défi en 2015. Il était client des lieux étant plus jeune. Quand il obtient les clés le 27 juin 2015, aucune réservation de chansonniers n'est faite, il arrive à rouvrir le bar en juillet. Il y investit plus de 80 heures par semaine pendant les six premiers mois. Pour lui, il faut être prêt à mettre ses autres passions de côté pour un moment quand on se lance en affaires, et ça prend surtout des employés responsables et de confiance. Nicolas aime que ça bouge. Dans ces temps libres, sa passion du golf l'occupe dès avril. C'est aussi un épicurien et il adore cuisiner, passion provenant de son enfance où il avait l'habitude de regarder sa mère préparer des festins familiaux jusqu'à 40 personnes. Dernièrement, il s'est lancé dans un nouveau concept : son sirop tonique « **le tonic à Nic** », un produit québécois naturel, qui se vend déjà dans plusieurs restaurants-bars à Québec. Un beau défi vu l'intérêt grandissant des Québécois à sortir de la consommation des bières et vins.



Autres témoins de l'époque



Guy Lefebvre, que ses collègues aimaient amicalement surnommé « LEF » ou « La pieuvre », est engagé à l'âge de 23 ans au légendaire bar-discothèque le Dagobert. Il y a passé pratiquement 25 ans de sa vie en tant que serveur (1984 à 2008).

Le Dagobert (dit le « Dag ») est une institution depuis 40 ans sur la Grande Allée et appartient encore à un des trois propriétaires de l'époque, Gilles Laberge. Ce « bunker » a fait danser d'innombrables nuitards et reçus des musiciens et DJ de tous les horizons!

Guy a toujours gravité dans le monde du service. Il a travaillé dans des hôtels et restaurants. Mais en sortant du club Entrain où il était entraîneur à l'époque, lui qui n'a mis les pieds au Dagobert qu'une seule fois, décide de poser sa candidature. Le gérant, Roger Duplain l'engage en 1984. Guy commence alors un dimanche soir et travaillera 68 jours en ligne à servir sur la terrasse. Le Dagobert avait très bonne réputation en ce qui concerne la scène musicale. Des groupes musicaux d'un peu partout, mais surtout de Boston et de

New York venaient performer au « Dag ». Les musiciens étaient hébergés très souvent dans l'édifice juste en face, alias « Chez Pépé » (maintenant la Taverne).

Le monde du « night life » et de la gastronomie n'ont plus de secret pour Guy. Après sa carrière au Dagobert, il a même été recruté en tant que gérant au Maurice Night-Club où il a tenu la barre pendant trois ans avec Philippe Desrosiers. Guy a aussi été propriétaire de la Perla (Sillery).



Son parcours ne manque pas d'anecdotes ; en passant par les soirées bien arrosées avec Nordiques de Québec, des artistes connus ou à leurs débuts de carrière, les spectacles d'humour « Juste pour rire » ou les groupes de musique débarquant de Boston ou de New York. Bien des histoires, des rires, du plaisir et des verres ont coulé entre tous ces murs. C'était une incroyable époque et un métier avec lequel Guy gagnait très bien sa vie! À travers son horaire atypique, il a pu élever ses enfants. Le métier lui a quand même permis une certaine flexibilité et qualité de vie, mais ça n'a pas toujours été facile. Guy s'est réorienté depuis vers la vente automobile.



Il se consacre maintenant à l'éducation de ses enfants et sa grande passion : le hockey

Les Yeux Bleus 1995



De gauche à droite : Roger Scarpino, Linda Lemay et Mélanie Scarpino

Roger Scarpino était propriétaire d'une station-service à Saint-Romuald avant de prendre la relève du bar à chansonniers Les Yeux Bleus⁴. Auparavant, il avait tenu un bar de danseuses à la Tuque d'où il est originaire. Les premiers Scarpino à immigrer à la Tuque venaient de la région de Calabre en Italie. Roger était très connu et impliqué dans son village. Il y a d'ailleurs été échevin municipal pendant 12 ans et adjoint au maire. Un stade de baseball a même été érigé au nom de Sévère Scarpino (l'oncle de Roger). Les Scarpino étaient reconnus pour être de bons joueurs de Baseball et de hockey.

Roger a repris le bar les Y.B. en 1995 dans le but de le léguer à sa fille **Mélanie Scarpino**. Il s'y est investi

pendant 15 ans, aidé de celle-ci, alors étudiante en physiothérapie et âgée de 22 ans. Cette place fut très prisée par les chansonniers au temps du Quartier latin et fréquentée par une clientèle « quasi initiée ». C'est aussi dans cet endroit que Linda Lemay a fait ses premiers pas. C'était la belle époque, Mélanie y travaillait saisonnièrement et le reste du temps se permettait de voyager et de profiter de sa vie de jeune femme. Dans les huit premières années, les affaires ont été très fructueuses et payantes autant pour les employés que le commerce lui-même. Les serveurs étaient très attachés et fidèles à la place. Patrick Madore, par exemple, ex-collègue de Mélanie, y a servi pendant 17 ans et Robert Lessard déjà vider aux Y. B. de Saint-Augustin comptait 27 ans de service!

Malheureusement Mélanie ne pourra concrétiser le souhait de son père de reprendre le commerce. La santé fragile de celui-ci, la location du bail dispendieuse et les nouvelles réglementations en matière de consommation la pousseront à se réorienter. Elle est aujourd'hui réceptionniste à l'Hôtel Dieu de Québec sur les horaires de soir. Rythme de vie qu'elle affectionne toujours autant.

Roger Scarpino est décédé en juillet 2017, il aurait eu 73 ans le 18 février 2018.

⁴ Yeux Bleus : À l'origine, le bar les Yeux bleus qui a changé plusieurs fois de mains avec ses 45 ans d'existence avait pignon sur rue à Saint-Augustin-de-Desmaures. Lors de son déménagement à Québec, l'établissement s'est installé dans l'ancien bar **la Cour** remplacé ensuite par le **1117 ½**. Les murs de pierres authentiques et la localisation du bar construit sur les roches du Cap-Diamant avaient la particularité de donner une ambiance particulièrement chaleureuse et ancestrale aux lieux.

Patrice Blouin

Cet ancien DJ de l'Après-Onze de 57 ans, anciennement diplômé d'un bac en géologie, s'est lancé dans une nouvelle aventure en 2016 en s'associant avec deux de ses collègues (Zoran Dracule et Jean Malouin). Ils ont ouvert le Bar-Salon : le Quartier Général.

Le monde des bars a toujours été une 2^e maison pour Patrice. Il s'y investit corps et âme! La clientèle le tient jeune dit-il. Patrice a aussi été DJ à l'époque pour l'Après Onze (1979), bar mythique du Quartier latin de la rue d'Auteuil. Ses débuts en tant que DJ remontent aux bancs du Cégep où il est passé d'animateur radio à organisateur de disco-mobiles. À sa majorité, natif de la banlieue de Beauport, il s'initie alors à l'effervescence du Quartier latin dont le Shoelack, l'Ombre Jaune, l'Express de Minuit, le Vogue. Attiré par la musique underground et alternative, il fera danser pendant cinq ans les nuitards de l'Après Onze. Les bras toujours chargés de vinyles, cette job d'étudiant lui permettait ainsi de compléter ses fins de mois et d'améliorer les choix musicaux de la place.

Plus tard, il fut recruté par Jean Boudreault, gérant du Shoelack afin de travailler pour le Palazzclub alias le Cosmos-Maurice et a animé les soirées du Cents Ciels où les soirées reggae du lundi faisaient fureur.

Mais entre sa job de géologue qui l'amène à se promener partout dans la province, les horaires atypiques des sets de DJ dans les bars et les *sidelines* au FEQ, deviennent compliqué. Il décide de revenir sur Québec et de conserver le « beat » en offrant ses services à l'occasion. Patrice est un fervent collectionneur. Il possède Le Magasin général dans le Vieux-Québec et est devenu copropriétaire de l'emblématique Taverne Belley depuis 2021.



Sébastien Chicoine

Montréalais d'origine, Sébastien a foulé le « night life » de Québec dans les années 80 et 90. Il réside dès lors à Montréal. Véritable mélomane avec 25 ans de DJ à son actif, 20 ans de création musicale et plus de dix ans en tant que journaliste, son témoignage, ses expériences et expérimentations musicales sont enrichissantes et pleines d'authenticité.



Né de parents très jeunes en 1969, l'année de sa naissance marquera sa passion pour l'exploration spatiale (voyage de Neil Armstrong sur la lune). Musicalement parlant, le très jeune âge de ses parents influence son initiation puisqu'il grandit avec les Moody Blues, les Stones, les Beatles, Bach, Pink Floyd et le jazz, dont Miles Davis.

En 1974 alors âgé de cinq ans, il participe à son 1^{er} concert et non le moindre : Genesis pour la tournée de Selling England by the Pound au CEPsum de l'Université de Montréal.

Son expérience de DJ débute au Shoelack Déchaîné. De ses 13 ans hauts perchés, son père lui fait découvrir la place. Il y retournera souvent, impressionné par la musique et y fera des rencontres marquantes. Après la fermeture du Shoelack, l'Ombre Jaune sera un second coup de cœur. Il y découvre un excellent DJ, Daniel Rochette, qui deviendra son mentor.

Sébastien poursuit ses expériences au Midnight Express et au Palazze et un peu partout à Québec. Il travaille pour l'OJ et au Transcendance sur la scène Rave avant de devenir « résident » au Maurice, au Dagobert et quelques autres endroits à Québec et Montréal.

Il est un homme de mots. Traducteur depuis 1991, journaliste de 1998 à 2010, et traducteur à la SOCAN, il continue aussi à mixer sur différents réseaux musicaux sous le pseudonyme de « Monsieur Seb ».

Crédits : Sébastien Chicoine

Références : www.monsieurseb.com et www.mixcloud.com/monsieurseb/



Sébastien à 20 ans

Dominique Mercier

Dominique Mercier dit « Tonny » a été initié au monde du bar pour la première fois à l'âge de sept ans. Il a bien connu l'époque des cafés-terrasses et bistros du Quartier latin des années 70. Il y accompagnait ses parents. Plus tard, il est devenu client des bars undergrounds comme le Shoelack déchaîné ; ce qui l'a amené à travailler dans les bars dans les années 80. Il a géré le bar l'Apocalypse, en plus de travailler à l'Ostradamus et au Wave. C'est un fervent collectionneur de bande dessinée et une référence en ce qui a trait aux noms des bars disparus du paysage de Ville de Québec.



André Roy

Détenteur d'un doctorat en histoire de l'Université Laval et d'un certificat en archivistique de la même université, l'historien André Roy se spécialise en histoire socio-économique de la ville et de la même région de Québec, principalement en ce qui concerne les aspects commerciaux et industriels. Consultant en histoire et patrimoine, il a collaboré à plusieurs études de potentiel archéologique pour des firmes archéologues et rédigé des rapports et ouvrages pour la Commission de la capitale nationale du Québec, le ministère des Transports et le ministère de la Culture et des Communications. Il a travaillé quelques années au Dictionnaire biographique du Canada comme professionnel de recherche et produit ou collaboré à la rédaction de rapports ou autres textes historiques pour des organismes privés, musées et entreprises financières et commerciales. C'est grâce à sa collaboration conjointement avec son acolyte Dominique Mercier, cité plus haut, que la liste de tous les bars, discos-bars, disparus de l'époque a pu être assemblée.


