

APPORTEZ VOTRE VIN



ANAÏS DÉTOLLE,
CHARGÉE DE
COURS, UNIVERSITÉ
CONCORDIA

Qui aurait dit qu'une simple bouteille de vin puisse être à l'origine du développement urbain? Les changements sociaux sont très souvent entraînés par l'alimentation. Pensons aux famines en Europe qui ont fait fuir les Irlandais vers l'Amérique du Nord; pensons encore au sucre qui est à l'origine de l'enrichissement de l'Angleterre; pensons finalement aux épices si recherchées par les Européens qui les ont menés vers des terres inconnues. Notre bouteille est beaucoup moins glorieuse, mais elle est tout de même à l'origine d'un possible changement d'envergure de la géographie montréalaise.

Les restaurants Apportez votre vin (AVV), une invention toute montréalaise, semblent en effet être au cœur de l'embourgeoisement du Plateau-Mont-Royal. Une équipe de chercheurs de l'Université Concordia a cherché à tester cette hypothèse. La recherche documentaire n'ayant rien révélé, nous nous sommes tournés vers une méthodologie ethnographique en interviewant des restaurateurs ayant pignon sur rue depuis de nombreuses années. Ceux-ci confirment l'un après l'autre la même origine.

En 1979, le propriétaire de Chez Demos, restaurant grec sur Prince Arthur, décide d'offrir la possibilité à ses clients d'apporter leur propre bouteille de vin. Incertain de la légalité de son initiative, il demande à ses serveurs de garder le tout discret. Mais le mot se passe vite, et dès le début des années 80, plusieurs restaurants AVV ouvrent leurs portes sur les rues Prince-Arthur et Duluth. La popularité du concept attire des centaines de clients et les deux rues



Réfection de l'avenue Duluth, 1982 (Archives de la ville de Montréal, VM94 EM-1448-1)

grouillent d'activités. En découle la piétonisation de la rue Prince Arthur et le pavage à l'ancienne de la rue Duluth. En découle, de plus, le développement commercial de la rue St-Denis et plus tard, l'explosion des coûts de l'immobilier dans le quartier.

La régie des alcools du Québec, ne sachant que faire avec cette popularité croissante, permet la formule et l'encadre avec un permis particulier. Suite à une consultation publique, elle publie Le rapport sur le phénomène dit

“du vin libre” qui instaure, en 1986, un nouvel encadrement juridique (Laflamme, et al. 1986). Alors que dans les années 80 la majorité des restaurants AVV étaient grecs, italiens ou vietnamiens, les styles culinaires se sont aujourd'hui diversifiés. Mais quel qu'en soit la cuisine, il est bon de se souvenir du rôle qu'ont tenu ces types de commerces dans le développement populaire du quartier. La formule AVV semble être en effet un patrimoine urbain ignoré.

1. Certaines sources grises pointent la Nouvelle-Zélande et l'Australie comme berceau du AVV (*Bring your own bottle* ou BYOB en anglais). Nos recherches ne confirment, ni n'infirmement cette source pour le moment.

2. L'équipe est constituée de Prof. Alan Nash (géographie), Robert Jennings (urbaniste) et Anaïs Détolle (Analyse socio-culturelle). La recherche est à ses débuts et toute contribution y est bienvenue. anaïs.détolle@concordia.ca

Sources citées: Laflamme, G.K., et al. 1986
Rapport sur le phénomène dit du «vin libre»: Régie des permis d'alcool du Québec.