

INTRODUCTION

Pour une étude de la gastronomie québécoise¹

Il existe des sujets qui s'emparent de l'imaginaire social bien avant qu'une quelconque institution savante ait pu en baliser l'étude. C'est le cas de la gastronomie qui occupe, en ce début de XXI^e siècle, une place plus importante que jamais dans les sociétés développées. Le discours alimentaire est partout : dans les grands quotidiens et les revues, à la télévision, sur Internet, dans les livres de recettes, ces derniers constituant le segment le plus dynamique dans le domaine de l'édition au Québec. Les chefs cuisiniers sont de nouvelles vedettes, les émissions de télévision qui mettent en scène le thème alimentaire occupent systématiquement les cases horaires. Au point de vue des pratiques, les gens – du moins une certaine classe sociale bien dotée culturellement – mangent de plus en plus souvent au restaurant, suivent des cours de cuisine, font des voyages gastronomiques ou de l'agrotourisme, veulent être des consommateurs curieux et informés. Il s'agit d'un véritable phénomène de société qui a pris de l'ampleur au cours des quinze dernières années et dont l'intensité ne semble pas près de diminuer.

Dans ses manifestations les plus courantes, cette gastronomie contemporaine est bien souvent associée au plaisir et à une certaine légèreté, d'où peut-être sa popularité. Elle se présente comme un objet consensuel et divertissant, qui trouve facilement sa place dans l'univers de spectacle médiatique qui est le nôtre. C'est sans doute ce qui fait qu'elle tend à privilégier des représentations où l'aliment et le repas sont privés de leurs dimensions dérangementées ou conflictuelles – faisant ainsi souvent l'impasse sur des enjeux problématiques liés entre autres à l'économie, à l'environnement ou à la santé. On doit en conclure que si tout le monde mange et aime manger, cette expérience ne fonde pas forcément un savoir critique.

1. Cet article s'inscrit dans le cadre d'une recherche financée par le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada.

Or justement, au moment où la gastronomie devient un sujet d'intérêt public, il importe de s'y intéresser non pas simplement pour y adhérer, non pas non plus pour condamner l'intérêt qu'elle suscite, mais pour tâcher de mieux comprendre ses dimensions multiples. Ce désir de transformer la gastronomie en objet de savoir est d'ailleurs de plus en plus partagé par les différents acteurs qui s'intéressent au phénomène dans des secteurs disciplinaires aussi variés que l'agronomie, la nutrition, la sociologie, la littérature, le design ou l'histoire. Il va aussi de pair avec des définitions plus extensives et complexes de ce qu'est la gastronomie. Ce recueil souhaite justement contribuer à cette redéfinition. Le titre de notre introduction doit donc se comprendre de deux manières : il se veut non seulement descriptif, mais aussi prescriptif et même activiste. Nous entendons fournir quelques balises pour aider à l'étude de la gastronomie québécoise, mais nous voulons aussi plaider la nécessité scientifique, sociale et identitaire de se livrer à cette étude.

Une définition inclusive

Avant d'aborder les divers angles de recherche proposés par les participants à ce recueil, il convient de définir ce que nous entendons par «gastronomie». En effet, si l'objet provoque une adhésion spontanée et enthousiaste, cela n'empêche pas qu'il fasse débat. Quand le terme est employé, on voit parfois s'ériger tout un arsenal rhétorique visant à défendre des territoires, à marquer des légitimités, à imposer des rapports de force. Loin de nous cette posture, qui ne conviendrait d'ailleurs pas à ce qu'est la gastronomie québécoise, modeste et en quelque sorte incertaine d'exister. Notre patrimoine alimentaire a longtemps été dans l'ombre de ceux de la France ou de la Grande-Bretagne, il est par définition métissé, il est récent et en évolution. Mais il n'en existe pas moins, à sa façon plus discrète. Il ne s'agit donc pas de soutenir que la gastronomie serait intrinsèquement le domaine de la «haute cuisine», ou que seul un registre culinaire d'exception pourrait mériter cette appellation. Nous privilégions plutôt une définition inclusive, qui autorise toutes les déclinaisons culturelles et géographiques de l'alimentation et de ce qui s'y rattache. Cette gastronomie peut comprendre des pratiques perçues comme positives et qui se trouvent volontairement transmises, choisies et valorisées par les gens – nous reviendrons plus loin sur cet aspect de valorisation, que nous abordons sous l'angle du patrimoine. Mais il faut

aussi admettre que certaines pratiques qui font gastronomie ne sont pas nécessairement endossées par ceux-là mêmes qui les adoptent. Par exemple, le recours aux monocultures ou la consommation de nourriture industrielle sont des usages bien répandus, mais qu'on ne revendique pas forcément. La gastronomie pourrait donc aussi être composée de mauvaises habitudes!

Cette définition inclusive et qui conteste les conceptions élitistes ou normatives s'inscrit dans un courant en émergence. On ne sait pas assez qu'en 2010, année où l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) classait le «repas gastronomique des Français» dans le patrimoine culturel immatériel de l'humanité, elle faisait de même avec la «diète méditerranéenne» (désignation regroupant les régimes alimentaires de l'Espagne, de la Grèce, de l'Italie et du Maroc), avec «l'art du pain d'épices en Croatie du Nord» et avec la «cuisine traditionnelle mexicaine» envisagée dans sa dimension de «culture communautaire, vivante et ancestrale» appelée le «paradigme de Michoacán»². Ces désignations indiquent qu'il y a une réévaluation des légitimités dans le domaine alimentaire. Bien des intervenants, des praticiens et des chercheurs militent pour que soit désormais prise en compte une plus grande variété de strates culturelles: la nourriture quotidienne des gens du peuple, les collations vendues en plein air et mangées en marchant, les ripailles festives ou la cuisine des grands chefs peuvent, chacune à leur façon, appartenir au domaine de la gastronomie.

Sur un autre plan, une certaine tradition de recherche a aussi voulu limiter le sujet au registre de l'écrit ou du discours. Pour Pascal Ory, la gastronomie est «la mise en règles (*nomos*) du manger et du boire transformée de ce fait en "art de la table". Ainsi, la gastronomie ne se préoccupe-t-elle pas du tenant, la cuisine et les disciplines associées, [mais] de la perspective d'un aboutissant: le discours»³. Cette limitation exclut du domaine gastronomique les pratiques proprement dites; or les gestes de produire, de cuisiner, de goûter, de manger, fondent pourtant notre expérience culinaire intime et culturelle. Cette définition n'étudie pas non plus les représentations qui structurent ces pratiques, l'imaginaire

.....
 2. Voir UNESCO, rubrique «Patrimoine culturel immatériel de l'humanité», <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00107>>, consulté le 20 novembre 2012.

3. Ory, Pascal, 1998, *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, coll. «Archives», p. 12.

social et individuel, les coutumes, les croyances, bref tout ce qui touche au domaine du symbolique sans aboutir nécessairement à l'écrit, bien qu'évidemment le discours soit une forme privilégiée de représentation. Partout dans l'expérience humaine, mais particulièrement dans le domaine alimentaire, le symbolique se mêle au pratique dans un enchevêtrement qui fait fi des hiérarchies culturelles. S'il y a aboutissement au discours dans plusieurs manifestations de ce qu'est la gastronomie, ce n'est pas selon nous une finalité absolue. Les coutumes, les rituels, les médias ou les images sont autant de lieux où s'expriment des représentations gastronomiques.

Ces deux principes, celui d'un antiélitisme et celui d'une inclusion des représentations en tout genre, conduisent donc à une définition forcément ouverte de la gastronomie. Celle-ci n'est pas un synonyme de « haute cuisine ». Elle ne désigne pas non plus seulement les discours tenus sur la nourriture. Elle va au-delà du répertoire d'aliments ou de recettes, ou des règles de conduite en matière d'alimentation, bien que ces dimensions normatives soient essentielles. Si la nourriture est d'abord un objet concret, la gastronomie, entendue comme le *nomos* (la loi ou la structure) du domaine alimentaire, se développe dans le domaine plus flou et plus étendu des pratiques, des représentations et des discours. Dans notre perspective, nous la définissons comme *l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire*, qu'il s'agisse de production, de transformation ou de consommation de nourriture. Il ne s'agit donc pas, pour parler de gastronomie, de se préoccuper simplement des aliments, des recettes ou des plats, mais de comprendre ceux-ci dans le contexte élargi des pratiques et des représentations qui leur donnent sens.

Le patrimoine : incarnation, authenticité, transmission et histoire

Nous avons mentionné plus tôt la nécessaire reconnaissance qui doit accompagner la gastronomie pour qu'elle puisse fonctionner en tant que système significatif dans une société donnée. C'est là l'angle particulier que nous avons adopté dans ce recueil : celui des effets de patrimonialisation qui, selon nous, sont inhérents et essentiels à la constitution d'une gastronomie.

Pourquoi certains aliments, qu'il s'agisse au Québec du sirop d'érable, des fromages, du pâté chinois, de l'agneau de Charlevoix ou de la poutine, en arrivent-ils à être dotés d'une valeur patrimoniale? Comment cette valeur est-elle construite? Quelles sont les représentations, dans la longue durée historique et dans le contexte actuel, qui construisent le patrimoine gastronomique? À quels besoins répondent les diverses appropriations patrimoniales qui structurent ce domaine? Nous avançons l'hypothèse que les représentations alimentaires patrimoniales fonctionnent comme des mythes fondateurs d'une identité gastronomique; plus encore, les effets de patrimonialisation sont plus actifs que jamais au Québec et l'on assiste à un travail de l'imaginaire visant à établir et à transmettre aux prochaines générations une gastronomie perçue comme authentique.

Quelques mots sont nécessaires pour baliser l'emploi que nous faisons de la notion de patrimoine. Le patrimoine advient lorsqu'une collectivité identifie un objet pour lequel elle manifeste un goût particulier et décide d'en faire un emblème qui sera reconnu par tous, c'est-à-dire par ses membres (actuels et idéalement futurs) et par les autres nations, puisqu'il s'agit d'une sorte de preuve d'identité. C'est donc un processus social que celui de la patrimonialisation. Selon les mots de Pierre Nora⁴, l'objet pensé comme patrimonial «incarne» le groupe, il est choisi par ceux qui l'investissent et reconnu par ceux qui ne sont pas membres de ce groupe en raison de cet effet d'incarnation. L'attestation du caractère patrimonial d'un objet, par le biais de lois, de règlements ou de célébrations, est la manière dont une collectivité met en valeur «le meilleur d'elle-même, à destination de générations futures⁵». Dans une société comme la nôtre que l'on qualifie volontiers de postmoderne ou d'hypermoderne, le patrimoine devient d'autant plus précieux qu'il a le potentiel de réparer symboliquement des liens sociaux fragilisés. C'est qu'il fournit des représentations dont nous manquons, car il s'inscrit dans des «régimes d'authenticité⁶» évidemment contextuels et construits, mais qui n'en sont pas moins valables et significatifs pour le groupe qui les érige en valeur.

.....
 4. Nora, Pierre (dir.), 1997 [1984], *Les lieux de mémoire*, Paris, Gallimard.

5. Morisset, Lucie K., 2009, *Des régimes d'authenticité: essai sur la mémoire patrimoniale*, Québec et Rennes, Presses de l'Université du Québec et Presses universitaires de Rennes, Réseau des universités de l'Ouest Atlantique, p. 19.

6. *Ibid.*

Le rapport à la transmission et au temps impliqué dans le choix d'un objet à patrimonialiser est aussi important. Cet objet est vu comme une «trouvaille» qui témoigne d'une époque⁷; il sera transmis et redécouvert par un autre groupe. Non seulement le patrimoine implique-t-il donc ce rapport à un futur hypothétique et à une forme de postérité, mais il repose aussi sur un rapport à l'histoire, puisqu'il est bien souvent la manifestation d'un regard présent sur le passé. Mais évidemment le patrimoine n'est pas en lui-même le passé. C'est un passé choisi, approprié, transformé. Michel Rautenberg⁸ parle en ce sens de la nécessité d'une forme de deuil: l'objet doit perdre son sens ancien pour pouvoir être réinvesti de valeurs stables et cohérentes afin qu'il puisse servir de lien social. Ce qu'il appelle la «rupture patrimoniale» hisse l'objet hors de son contexte usuel pour le représenter sous forme de patrimoine. En ce sens, s'il témoigne du passé, le patrimoine est toujours un signe du présent. Mais c'est un présent complexe, tridimensionnel pourrait-on dire, puisqu'il intègre des strates historiques anciennes et qu'il se construit sur une conscience de sa propre historicité. Le passé fait irruption dans le présent sous forme de patrimoine et c'est à partir du présent que se construit «la filiation qui nous rend héritiers de ces choses du passé⁹».

La création d'objets patrimoniaux implique donc divers processus sémiotiques comme l'incarnation, la croyance dans une forme d'authenticité, le réinvestissement du passé et la conscience d'une historicité. Or, nous l'avons mentionné, nous estimons que ces processus sont précisément en train de survenir avec la gastronomie québécoise. Le Québec est passé, en quelques décennies, d'une identité culinaire inexistante, ou perçue comme telle, à un foisonnement de représentations gastronomiques qui dénotent un véritable travail de l'imaginaire social autour de cette question. Cette évolution est en cours et il serait donc téméraire de vouloir en établir toutes les caractéristiques. De plus, la fragmentation sociale propre à l'hypermodernité contemporaine provoque nécessairement des représentations qui sont elles aussi fragmentées, où ce qui fait vérité pour les uns est contesté par les autres. Cependant, on peut pointer

.....
7. Davallon, Jean, 2006, *Le don du patrimoine: une approche communicationnelle de la patrimonialisation*, Paris, Lavoisier, Hermès Science, coll. «Communication, médiation et construits sociaux».

8. Rautenberg, Michel, 2003, *La rupture patrimoniale*, Bernin, À la croisée, coll. «Ambiances, ambiance».

9. Davallon, Jean, 2002, «Tradition, mémoire, patrimoine», dans Bernard Schiele (dir.), *Patrimoine et identité*, Québec, Musée de la civilisation, p. 51.

un certain nombre de «mythes fondateurs» de cette gastronomie québécoise émergente. La patrimonialisation opère entre autres grâce à l'identification d'un passé significatif, à la singularisation de moments marquants de notre histoire et à la mise en évidence de caractéristiques définitoires de notre présent, produisant de la sorte un récit ni vrai ni faux – mais perçu comme authentique et suscitant généralement l'adhésion – de notre assomption gastronomique collective.

Dans l'imaginaire social, le passé gastronomique est lié à un monde traditionnel qui aurait précédé l'apparition du Québec moderne. On le sait, l'une des transformations les plus marquantes du ^{xx}e siècle québécois est l'exode rural, qui a dépeuplé les campagnes au profit des villes. Or ce passé révolu, perçu comme une rupture ayant amené une perte, voire un «deuil» selon le terme de Rautenberg, fonde en partie nos représentations actuelles de l'agriculture, de l'alimentation et du repas, et crée des objets patrimoniaux. La désertion des campagnes aide paradoxalement à leur permanence dans la mémoire sociale et refonde l'identité gastronomique québécoise dans un lieu qui, à défaut d'être peuplé, devient de plus en plus populaire. Les aliments du terroir qui se réclament d'une forme d'authenticité, les paniers de légumes biologiques livrés par un «fermier de famille», les rituels et les fêtes associés à la vie campagnarde traditionnelle sont autant de pratiques et de représentations qui structurent profondément le champ gastronomique contemporain. C'est finalement la ville qui, jetant sur la campagne un regard nouveau, crée le concept de terroir rural – un concept qui, on s'en doute, n'existait pas dans un univers où la ruralité était le seul mode de vie possible.

On pourrait évoquer d'autres balises bien différentes et qui indiquent aussi qu'un processus de patrimonialisation est en cours. Parallèlement à la valorisation du terroir, l'imaginaire social québécois intègre en effet des sources plus récentes liées à une identité nationale en évolution et à l'immigration, particulièrement celle de longue date dont l'apport est mieux discernable. Ces sources plus récentes concernent la ville, et non la campagne : après le terroir des champs, une sorte de «terroir des villes» se développe. C'est Montréal, lieu où se concentre l'immigration au Québec et dont le poids démographique attire comme un aimant les tendances gastronomiques, qui est au cœur de cet imaginaire. Dans ce cadre, des aliments ou des lieux associés à l'immigration juive d'Europe de l'Est sont identifiés comme les icônes d'une gastronomie renouvelée : on revendique les bagels comme une spécialité typiquement montréalaise, alors

que Schwartz's devient, pour les « locaux » autant que pour les touristes, un lieu de pèlerinage culinaire. Au marché Jean-Talon et dans les rues environnantes, l'immigration italienne a fait souche et s'est inscrite durablement dans des pratiques et des représentations liées tout particulièrement à la qualité des fruits et des légumes et à une convivialité de proximité, celle des cafés ou des *trattorias*. Ces apports nouveaux sont intégrés à la gastronomie québécoise et ajoutent des couches de sens à ce qui est perçu comme sa typicité et son authenticité. Il est certain aussi que la palette gustative des Québécois a évolué de concert avec les métisages culturels : l'amertume du café corsé, le feu des épices, les arômes pointus de la sauce de poisson sont autant de saveurs qui s'intègrent désormais aux pratiques alimentaires quotidiennes et qui les modifient, sans pour autant que cela ne résulte en une « gastronomie mondialisée » qui affadirait ces spécificités.

Il faut aussi faire droit à un autre phénomène qui conditionne l'élaboration du patrimoine gastronomique. Notre temps est caractérisé par un assouplissement et une redéfinition des anciennes hiérarchies culturelles. S'il y a eu une époque où seules les formes hégémoniques de la culture pouvaient fonder une patrimonialisation, cela n'est plus vrai aujourd'hui alors que ces formes sont vues comme potentiellement sclérosées et aliénantes. Les pratiques minoritaires ou populaires acquièrent ainsi une visibilité inédite. Des mets, des lieux et des sociabilités qui auraient autrefois été jugés inadmissibles à toute forme de commémoration patrimoniale sont érigés en nouveaux emblèmes – pensons à ces cantines qui servent des aliments réconfortants, souvent américanisés, que l'on associe volontiers à une authenticité populaire et à une sociabilité dénuée de prétention¹⁰. Et nul besoin de mettre du foie gras dans la poutine, même si cela est très bon, pour conférer une légitimité à cette gastronomie. On peut aussi invoquer en ce sens l'émergence et la réinvention de la cuisine amérindienne¹¹ : une gastronomie qui avait été dévaluée, que les hiérarchies culturelles rendaient irrecevable et même impensable, devient possible et reconnue dans notre contexte postcolonial. La patrimonialisation, d'abord locale dans ce cas, suscite une adhésion qui témoigne d'un renouvellement des mentalités et de l'imaginaire.

.....

10. Villeneuve, Émilie et Olivier Blouin, 2012, *Moutarde Chou*, Montréal, Cardinal.

11. Voir Kak'wa Kurtness, Manuel, 2009, *PachaMama : cuisine des Premières Nations*, Montréal, Boréal.

Si nous avons raison de penser que la société québécoise se livre actuellement à une patrimonialisation de sa gastronomie, il devient impératif d'étudier ce phénomène, de comprendre les voies par lesquelles il se concrétise, d'interroger les évidences qu'il semble générer. Les textes réunis ici apportent tous leur contribution à ce projet, avec des approches plurielles et variées qui rendent bien compte de la complexité de notre objet d'étude.

Quelques pistes de recherche

Ce recueil trouve son origine dans le colloque *Lecture du patrimoine alimentaire: pour une étude de la gastronomie québécoise*, tenu lors du 79^e congrès de l'Association francophone pour le savoir (ACFAS) en 2011. À cette occasion, nous avons voulu ouvrir un dialogue au sujet de la gastronomie entre des chercheurs de diverses disciplines comme la sociologie, l'histoire, le tourisme, la littérature, la théologie ; ce premier moment s'est ensuite enrichi des contributions d'autres chercheurs et de praticiens dans les domaines de la cuisine et de la nutrition. Le parcours que nous proposons dans ces pages est donc modelé sur cette identité foncièrement multidisciplinaire, voire transdisciplinaire, de la gastronomie elle-même. Certes, il ne couvre pas toute la variété des recherches qui se font dans le domaine. Cependant, il illustre bien le bouillonnement qui anime le milieu qui, comme nous le disions d'entrée de jeu, est en train de faire de la gastronomie non seulement un objet de plaisir, mais un objet de savoir intellectuel de plein droit.

Principes et pratiques de la gastronomie et du patrimoine

La première partie du recueil aborde la question des définitions théoriques, institutionnelles ou pragmatiques de la gastronomie. Il s'agit d'établir un certain nombre de fondements, de règles, pouvant aider à comprendre la formation du patrimoine gastronomique.

C'est à la définition même du patrimoine que **David Szanto** s'intéresse, cherchant à établir quelques bases théoriques et épistémologiques relatives à cette notion à la fois très concrète et très abstraite. Selon lui, le

patrimoine fournit un réservoir de possibilités que les individus actualisent, modifient et renouvellent chaque fois qu'un geste est posé. Le patrimoine gastronomique n'existe donc pas de façon idéale ou hors du monde : il est nécessairement construit et modifié dans et par la performance qu'en font les agents. Cette performativité génère, selon Szanto, un système circulaire qui est à la fois la source et le produit des actes alimentaires. La gastronomie est donc en perpétuelle évolution, non pas parce qu'elle n'a pas d'identité propre, mais parce qu'elle est un système vivant et dynamique.

Rémy Lambert et **Fabien Jouve** proposent une étude qui illustre bien le processus de choix et de valorisation inhérent au patrimoine gastronomique. Dans plusieurs pays, des lois encadrent la production agroalimentaire de certains produits. Les appellations réservées et autres mesures de protection assurent le consommateur qu'il a entre les mains un aliment respectant des normes de qualité strictes. Au Québec, seul l'agneau de Charlevoix est protégé par la récente Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Dans leur étude sur la volaille Chantecler de tradition, les auteurs soutiennent que celle-ci mérite également d'être protégée par cette loi. Déjà considérée pour ses qualités génétiques, la poule Chantecler se distingue aussi par le type d'élevage dont elle bénéficie. Cette volaille porte de la sorte des valeurs matérielles et immatérielles ; elle est un produit qui a ses qualités de saveur et de texture, mais elle exige aussi des pratiques, un rapport au temps et à l'environnement. Cela justifie que des gestes soient posés pour favoriser son inscription formelle dans le patrimoine gastronomique québécois.

Le troisième texte de cette partie examine les enjeux liés aux reconnaissances institutionnelles. Le « Patrimoine immatériel de l'humanité » s'enrichit chaque année d'une multitude de nouveaux éléments représentatifs dont certains renvoient à des pratiques alimentaires. **Mathieu Dormaels** décode les valeurs investies dans les patrimoines gastronomiques inscrits sur la liste de l'UNESCO, en analysant tout particulièrement le cas de la gastronomie française. Au-delà d'une qualité intrinsèque, l'inscription du repas gastronomique des Français repose sur des considérations économiques, touristiques, voire politiques : les notions mêmes de patrimoine, de terroir ou de gastronomie servent à mettre de l'avant une identité culturelle et nationale. Or le cas de la gastronomie québécoise est différent. Bien qu'elle comporte des pratiques dites traditionnelles, elle est aussi plus souple, plus évolutive, et ne semble pas pouvoir

être emblématisée par une pratique singulière ou un aliment particulier. Les reconnaissances de l'UNESCO ne semblent donc pas forcément adaptées à toutes les situations culturelles, bien qu'elles soient une des voies de la patrimonialisation.

Regards historiques

Le deuxième moment du recueil présente deux contributions de nature historique. Les auteurs y étudient des pratiques liées à la production et à la distribution alimentaires, dimensions qui sont parfois laissées pour compte dans les études sur la gastronomie, mais qui influencent pourtant de façon essentielle l'offre alimentaire et les pratiques de consommation qui en découlent.

S'intéressant à l'alimentation bourgeoise à Montréal entre 1887 et 1890, **Annie Chouinard** analyse les dépenses encourues par le président du Canadien Pacifique de l'époque, William C. Van Horne, pour l'achat de denrées alimentaires chez Walter Paul Fine Grocer, une épicerie montréalaise haut de gamme. Outre les renseignements fascinants qu'il contient sur le prix des aliments ou sur la disponibilité de certains produits, le livre de comptes tiré des archives personnelles de Van Horne dresse un portrait des habitudes alimentaires de cette famille anglophone montréalaise. Cette étude lève ainsi le voile sur des pratiques gastronomiques urbaines qui caractérisent le Montréal bourgeois à la fin du XIX^e siècle.

Dans un registre plus populaire, **Éric Giroux** reprend le parcours de l'exposition «*Run*» de lait, présentée à l'Écomusée du fier monde (Montréal). Le lait, véritable vedette de l'exposition, est mis de l'avant comme aliment symbolique et identitaire, alors que le travail du laitier apparaît comme une pratique significative liée à l'alimentation québécoise au XX^e siècle. La bouteille de lait en verre témoigne de cet investissement, puisqu'elle devient un objet patrimonial, l'emblème d'une industrie, d'une profession et d'un produit qui a toujours fait partie de l'alimentation des Québécois. Le musée légitime en quelque sorte ce patrimoine et fait découvrir par la même occasion les changements techniques et sociologiques qui ont caractérisé le XX^e siècle. On découvre là un bel exemple de sociabilité alimentaire marquante, puisque, au-delà du breuvage périssable, ce sont la distribution du lait et le contact avec le laitier qui intègrent le patrimoine gastronomique québécois.

Représentations littéraires de l'alimentation

Les articles suivants abordent des représentations littéraires du patrimoine gastronomique. S'il est vrai que ces représentations ont une dimension réaliste et descriptive, il ne faut pourtant pas les réduire à de simples documents historiques. Leur intérêt est ailleurs, dans le regard esthétique qu'elles posent sur la gastronomie. Par les descriptions alimentaires ou les scènes de repas, les romans tiennent un propos implicite sur les normes, sur les sociabilités, sur ce qui fait que des individus ou une collectivité mettent du sens dans le geste de manger.

Geneviève Sicotte s'intéresse à la représentation du thème alimentaire dans le roman québécois du XIX^e siècle. Les œuvres étudiées décrivent des situations alimentaires variées, qui vont du festin familial traditionnel à la cuisine quotidienne des travailleurs forestiers, et qui mettent en scène des repas souvent festifs et des aliments emblématiques. Si ces représentations alimentaires ont un caractère de témoignage ethnographique et renvoient le lecteur à des clichés de la tradition québécoise, elles possèdent aussi une fonction esthétique et symbolique plus profonde. En effet, selon l'auteure, elles permettent d'articuler et de résoudre des tensions que les œuvres exposent entre le passé et le présent ainsi qu'entre l'espace sauvage et l'espace domestiqué.

Le repas familial est l'un des rites alimentaires les plus repérables de la gastronomie. Les règles qui lui sont rattachées traitent certes de diète, mais, ce faisant, elles expriment surtout un certain état des liens et des rôles sociaux. Analysant des scènes de repas tirées d'une dizaine de romans québécois du XX^e siècle, **Sophie Marcotte** démontre que le repas familial dans la littérature évolue de concert avec les bouleversements socioéconomiques, politiques et culturels de la seconde moitié du siècle. La nourriture change, tout comme les mangeurs à qui elle est destinée. Si les romans du début et du milieu du XX^e siècle réfractent une vision relativement positive de la gastronomie et patrimonialisent des pratiques et des aliments, les romans du début du XXI^e siècle problématisent de plus en plus le repas et vont même jusqu'à le déconstruire, ce qui témoigne d'une perte de son caractère rituel.

Julie Bergeron-Proulx étudie les fonctions du repas et de l'alimentaire dans le roman pour adolescents au tournant du XXI^e siècle. Par sa nature même, la littérature pour la jeunesse a une dimension idéologique: elle

transmet des valeurs, des visions du monde, voire des normes identitaires et culturelles. À une époque où l'on s'intéresse beaucoup à l'alimentation, les fonctions du repas choisies par les auteurs de romans jeunesse sont éclairantes sur ce que l'on veut partager comme imaginaire collectif. Loin de véhiculer une forme d'identité québécoise, la nourriture remplit un contrat affectif, tente de séduire, reconforte, renforce la cohésion ou permet une différenciation sociale. Il faut voir dans les pratiques alimentaires le véritable patrimoine à transmettre, puisque le geste de manger ensemble devient plus important que la nourriture consommée. Plus encore, manger est un acte sociabilisant; le roman pour adolescents transmet un patrimoine alimentaire qui se pratique.

Normes, croyances et symboles

Les deux textes suivants s'intéressent aux normes et aux symboles qui structurent le domaine alimentaire et qui peuvent fonder une patrimonialisation. Chacun à sa façon, ils se tournent vers des usages de la gastronomie qui montrent qu'une identité québécoise se développe bel et bien dans le domaine.

Jean-Philippe Laperrière s'intéresse à l'évolution des normes alimentaires présentées dans les magazines féminins. Alors que la gastronomie pénètre de plus en plus de sphères d'activités et de loisirs, ces magazines véhiculent depuis longtemps un discours sur l'alimentation. Au quotidien, on peut penser qu'ils influencent les comportements de leurs lectrices en proposant diverses normes sociales qui s'inscrivent en arrière-plan des tendances culinaires, des conseils nutritionnels ou des techniques de préparation qui accompagnent les recettes. Le regard porté par Laperrière questionne l'émergence de telles normes et observe la transformation du discours sur l'alimentation opérée par les magazines féminins.

Olivier Bauer et les membres du Groupe de recherche sur l'alimentation et la spiritualité (GRAS) observent l'impact de la culture religieuse sur les représentations alimentaires actuelles. Leur réflexion part de *La Cène* de Léonard de Vinci et analyse particulièrement les pastiches, les reprises et autres réinterprétations de cette œuvre. Ils font l'hypothèse que ces réinterprétations incluent des aliments ou des pratiques qui font partie du patrimoine gastronomique québécois. Pour être jugé digne de

figurer dans un dernier repas aussi légitime culturellement, l'aliment doit en effet contenir une charge symbolique particulière. Les auteurs étudient trois réinterprétations de *La Cène* dans le but d'identifier ces aliments patrimoniaux. Afin d'éviter de sacraliser ou de figer les pratiques gastronomiques québécoises en employant le terme patrimoine, ils nomment «matrimoine» ces objets intangibles, métissés et éphémères.

La gastronomie et ses pratiques

Si les chercheurs peuvent aider à observer et à mieux comprendre les pratiques alimentaires, les praticiens jouent un rôle dans la construction concrète de celles-ci. Nous avons voulu intégrer, sous forme d'entrevues, les réflexions de deux praticiennes, une chef et une nutritionniste, qui posent un regard informé et critique sur les pratiques alimentaires dans le contexte québécois actuel.

La gastronomie n'est pas la haute cuisine, mais celle-ci fait évidemment partie de celle-là. En ce sens, le travail des chefs est essentiel. De la même manière que les designers influencent la mode jusque dans le prêt-à-porter, les chefs font évoluer la cuisine et suscitent des tendances. **Diane Tremblay** a été chef propriétaire du Privilège, à Chicoutimi, un restaurant classé Quatre Diamants de 1993 à 2008 par les associations canadienne (CAA) et américaine (AAA) des automobilistes. Elle l'a depuis reconverti en entreprise proposant des ateliers de création, une boutique et un service de traiteur, et elle y mène aussi une recherche sur la cuisine québécoise par le biais du Laboratoire expertise innovation (LEI). Diane Tremblay décrit ici son parcours, sa démarche de création et les grands principes qui la guident. Pour elle, le travail technique mène à une réflexion sur le goût et les perceptions, sur la signification des aliments et, au final, sur la gastronomie.

De tout temps, les prescriptions ont réglementé la consommation alimentaire. Dans le contexte contemporain, la figure qui incarne le *bien manger* est celle du nutritionniste. Nous avons demandé à **Julie Aubé**, nutritionniste passionnée de bonne chère, de dresser le portrait du mangeur québécois en 2012. L'entretien permet de faire un état des lieux relativement à divers sujets, que ce soit le repas en famille, la place de la restauration rapide, le rôle des enfants, la planification des menus, les considérations liées à la santé ou le plaisir de l'alimentation. L'univers

quotidien dans lequel est consommée la nourriture est au fondement de toute gastronomie, puisque les pratiques répétées dénotent des goûts réellement intégrés et valorisés.

À suivre...

Ce recueil n'a pas de prétention à l'exhaustivité. En tant qu'état présent bien incomplet et partiel d'un champ d'étude en plein développement, il lance plus de pistes qu'il ne peut en explorer vraiment. Mais nous voulons penser que ce n'est qu'un début. De plus en plus, des chercheurs se penchent sur la gastronomie québécoise. Ce faisant, ils la rendent plus visible et plus tangible pour ceux-là mêmes qui la font vivre au quotidien : les mangeurs que nous sommes.

C'est un appel à continuer ce développement que nous lançons. Les contributions présentées ici peuvent aider à penser quelques caractéristiques de notre gastronomie. Mais il y aurait évidemment davantage à faire. On pourrait analyser en profondeur ce qui confère à certains aliments un statut emblématique et fait d'eux des repères de l'imaginaire social¹². Il faudrait élaborer la géographie symbolique de notre gastronomie, c'est-à-dire mieux comprendre les territoires réels et imaginés auxquels nous nous rattachons par l'alimentation, ainsi que les circulations culturelles et les métissages qui y surviennent. Il y aurait à dresser une carte des saveurs qui indiquerait les préférences et les aversions des mangeurs québécois et qui révélerait s'il y a là des spécificités, des traits de longue durée, des ruptures et des nouveautés. Les sociabilités et les rituels liés au domaine alimentaire, bien présents encore aujourd'hui malgré une évolution des formes, gagneraient à être décrits et décodés en tant que parties intégrantes de notre gastronomie. Il faudrait aussi mieux étudier la dimension politique de toute gastronomie eu égard aux enjeux de santé, d'environnement ou d'économie, ce qui montrerait que ce sujet peut receler un vrai potentiel de mobilisation sociale.

Si nous avons voulu lier la gastronomie et le patrimoine, c'est que nous faisons le pari que cette conjonction génère du sens. On le constate, notre condition hypermoderne favorise le repli sur l'intimité et transforme

12. Voir par exemple Lemasson, Jean-Pierre, 2009, *Le mystère insondable du pâté chinois*, Verdun, Amérik média.

parfois la gastronomie en une préoccupation individuelle purement hédonique. Le bourdonnement médiatique autour du thème alimentaire, s'il peut produire des effets positifs, génère aussi une gastronomie-spectacle qui demeure un objet extérieur, sur lequel le spectateur a peu de prise et qu'il ne s'approprie pas aisément. Enfin, les rapports de force et les enjeux de pouvoir contemporains peuvent aussi priver la gastronomie de son sens : les individus sont poussés à la surconsommation, le marché a un gigantesque pouvoir structurant, les instances politiques, soit par inertie, soit par méfiance, n'encouragent pas forcément la prise en charge citoyenne... Tout cela menace de donner à la préoccupation pour l'alimentaire un rôle essentiellement compensatoire, où la gastronomie devient un «bouillon de poulet pour l'âme» d'individus en perte de repères. Mais si la patrimonialisation est un geste créateur de sens, son application au domaine de la gastronomie invite à penser celle-ci dans ses dimensions plurielles, collectives et significatives. La réappropriation et la réactualisation constantes qui sont le propre de la patrimonialisation gastronomique peuvent «construire du social». C'est aux mangeurs que nous sommes que revient cette tâche de faire de la gastronomie une pratique vivante, citoyenne et pourvoyeuse de sens.

Marie-Noëlle Aubertin
Geneviève Sicotte