

Canadian Food Studies

La Revue canadienne des  
études sur l'alimentation

Compte-rendu du livre

**Gastronomie québécoise et patrimoine**

Sous la direction de Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte  
Presses de l'Université du Québec, 2013: 274 pages

Compte-rendu par Gwenaëlle Reyt (UQÀM)

Comment le Québec est-il passé d'une identité culinaire quasi inexistante à une valorisation sociale importante de sa cuisine? Comment le pâté chinois et la poutine, l'agneau de Charlevoix et la volaille Chantecler de tradition ou encore le temps des sucres sont-ils devenus des emblèmes gastronomiques? Au travers de différentes pratiques et produits, l'identité culinaire québécoise s'affirme de plus en plus. Cette gastronomie est en mutation et elle se construit en se dotant de valeurs patrimoniales. C'est sur ce processus de patrimonialisation que se focalise l'ouvrage *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Dirigé par Marie-Noëlle Aubertin, doctorante au programme de muséologie, médiation, patrimoine à l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et Geneviève Sicotte, professeure agrée au Département d'études françaises de l'Université Concordia, ce livre est le fruit d'une réflexion pluridisciplinaire autour de la gastronomie québécoise.

La majorité des textes de ce recueil proviennent du colloque *Lectures du patrimoine alimentaire. Pour une étude de la gastronomie québécoise* qui s'est déroulé pendant le 79<sup>e</sup> Congrès de l'ACFAS en 2011 à Sherbrooke. Ainsi, les auteurs cherchent entre autres à comprendre pourquoi certains plats ou produits sont identifiés par la population comme étant plus québécois que d'autres? Comment ce patrimoine culinaire se construit-il? Par quels processus et quels acteurs est-il soutenu?

Pour répondre à toutes ces questions, cet ouvrage collectif aborde plusieurs thèmes permettant une approche large de la gastronomie, de l'identité culinaire et de la patrimonialisation de la gastronomie québécoise. Divisé en cinq parties, théorique, historique, littéraire, sociale et pratique, l'ouvrage propose de nombreuses pistes de recherches. En introduction, Aubertin et Sicotte tentent une définition très inclusive de la gastronomie, soulignant par la même occasion la complexité de cette notion lorsqu'elle est abordée sous un angle théorique.

La première partie du livre traite justement des fondements théoriques et des concepts. David Szanto, doctorant en gastronomie à l'université de Concordia à Montréal, offre une lecture abstraite et quelque peu complexe du patrimoine. Son approche permet toutefois d'entrevoir la gastronomie et par prolongement le patrimoine alimentaire comme un phénomène construit et en perpétuelle évolution. Dans un registre nettement plus concret, Rémy Lambert et Fabien Jouve, respectivement professeur et professionnel de recherche à la faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, s'intéressent au processus de valorisation de certains produits agricoles par les appellations réservées. En s'appuyant sur l'exemple de la volaille Chantecler de tradition, ils démontrent le caractère innovant de ce processus de reconnaissance et sa contribution à la formation d'un patrimoine alimentaire québécois. D'un point de vue plus général, le texte de Mathieu Dormaels relève avec pertinence les questions que soulève la notion de patrimoine alimentaire tout comme leur reconnaissance en tant que patrimoine immatériel de l'humanité. À ce propos, il s'appuie sur les exemples déjà inscrits, dont ceux de la France et du Mexique, pour exposer la complexité de ce processus et souligner l'improbabilité d'une inscription québécoise.

Dans la deuxième partie, les habitudes alimentaires au Québec sont analysées sous un angle historique. L'historienne Annie Chouinard s'intéresse à l'alimentation bourgeoise à Montréal au XIXe siècle. En analysant les livres de compte de l'épicerie Walter Paul Fine Grocery, elle met en lumière les habitudes alimentaires de la famille Van Horne. Cette étude de cas, bien que limitée, permet tout de même de dresser un premier portrait de la disponibilité des aliments à Montréal à la fin du XIXe ainsi que des pratiques liées à l'alimentation d'une certaine catégorie de la population. Éric Giroux, historien et responsable de la recherche et des collections à l'Écomusée du fier monde à Montréal, reprend quant à lui, la thématique du lait. En se basant sur l'exposition intitulée « *Run de lait* », présentée à l'Écomusée du fier monde entre 2010 et 2011, l'auteur retrace l'histoire de la bouteille de lait et du métier de laitier à Montréal. Il pose ainsi un regard sur une pratique qui a disparu dans la métropole et qui a façonné le quotidien de la population.

La troisième partie du livre est axée sur la littérature québécoise. Geneviève Sicotte s'intéresse à trois auteurs du XIXe qui décrivent des scènes liées au mangeur, au producteur et au cuisinier. Selon elle, Philippe Aubert de Gaspé, Antoine Gérin-Lajoie et Joseph-Charles Taché au travers de leur œuvre respective apportent un regard ethnographique sur des représentations alimentaires porteuses de sens et au caractère patrimonial. Sophie Marcotte et Julie Bergeron Proulx quant à elle, s'intéressent à la portée du fait alimentaire dans des œuvres plus contemporaines. Elles arrivent toutefois à des conclusions différentes. Marcotte en se focalisant sur le roman « tout public » québécois du XXe siècle souligne l'absence du repas familial en tant qu'élément socialisant, alors que Bergeron note une forte fonction socialisante du fait alimentaire dans la littérature du XXIe siècle destinée aux adolescents. Son questionnement sur la place du patrimoine gastronomique québécois dans cette littérature ainsi que son rôle semble totalement pertinent et reflète la problématique de production contemporaine d'un patrimoine alimentaire québécois.

La quatrième partie traite des normes, croyances et symboles en lien avec l'alimentation. Le doctorant en sociologie à l'Université du Québec à Montréal, Jean-Philippe Laperrière traite des recettes dans les magazines féminins et leur rôle normatif sur les pratiques alimentaires. Dans un autre ordre d'idée, Olivier Bauer, professeur de théologie et des sciences de la religion à l'Université de Montréal et quelques membres du groupe de recherche qu'il dirige sur l'alimentation et la spiritualité (GRAS), propose une analyse originale de réinterprétations

québécoise de *La Cène* de Léonard de Vinci comme moyen d'inventaire du patrimoine alimentaire au Québec. Au travers de trois œuvres, ils arrivent à la conclusion que la pizza et les rondelles d'oignon, entre autres, font partie du patrimoine alimentaire québécois. Hormis cette conclusion qui nous semble discutable, les auteurs entament une réflexion sur l'usage du mot patrimoine qui devrait selon eux être remplacé par patrimoine alimentaire.

Enfin, la dernière partie du livre comporte deux entrevues menées par Marie-Noëlle Aubertin auprès de professionnels. L'auteure explore tout d'abord l'aspect créatif du métier de chef en interrogeant la chef Diane Tremblay du restaurant Le Privilège à Chicoutimi. Puis, elle dialogue avec la nutritionniste Julie Aubé afin de défaire certains préjugés sur la profession.

*Gastronomie québécoise et patrimoine* est donc un ouvrage au large spectre qui tente d'ouvrir de nombreuses pistes de recherche autour des notions de gastronomie et de patrimoine. L'intérêt est certainement d'avoir mis en avant la pluridisciplinarité de ce sujet et la complexité qu'il amène. Les auteurs ont donc le mérite d'avoir dressé la table pour une réflexion qu'il faudra de toute évidence poursuivre et approfondir.

*Titulaire d'un master en sciences politiques de l'Université de Lausanne (Suisse), Gwenaëlle Reyt a entamé une carrière de journaliste pour le quotidien Le Temps (Genève), puis pour Le Devoir (Montréal) et autres magazines.*

*Elle a notamment dirigé la section gastronomie du journal Voir et elle a supervisé l'édition de son guide de restaurants. Elle a également participé à l'élaboration du Dictionnaire des femmes créatrices (Éditions des femmes) en écrivant sur les femmes qui ont marqué la gastronomie québécoise. Titulaire d'un certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie (UQÀM), elle entreprend actuellement une maîtrise en études urbaines (UQÀM) durant laquelle elle aborde la thématique des restaurants et de l'identité culinaire québécoise.*