

Qu'est-ce qu'on mange ? Le repas quotidien à travers l'histoire

Colloque du Musée McCord
et de l'Institut d'Études Canadiennes de l'Université McGill ;
les 2, 3 et 4 novembre 2005, à Montréal, Canada

Par Olivier RIOPEL
Université de Montréal, Département de Sociologie, Canada

Terre d'immigration et de métissage, le Canada entretient un rapport ambigu à son héritage culinaire et gastronomique. À la fois à la recherche d'un passé gastronomique lointain, mais aussi de nouvelles saveurs et de nouvelles cuisines, le Canada et le Québec oscilleraient, non pas entre tradition et modernité, mais plutôt entre la recherche des multiples traditions culinaires passées et l'ouverture sur de nouvelles cultures gastronomiques. En effet, le passé culinaire canadien est loin d'être simple, si on se fie aux participants du colloque interdisciplinaire intitulé « **Qu'est-ce qu'on mange ? Le repas quotidien à travers l'histoire** » tenu à Montréal, les 2, 3 et 4 novembre 2005. Ce colloque, organisé par Nathalie Cooke de l'Institut d'études canadiennes de McGill et par Victoria Dickenson du Musée McCord d'histoire canadienne et rassemblant une trentaine de conférenciers provenant des milieux muséal, universitaire et culinaire, a mis l'accent sur le repas à travers l'histoire. Il s'inscrit dans une série d'événements organisés par l'Institut d'études canadiennes de McGill, se clôturant par la conférence nationale intitulée *Qu'est-ce qu'on mange ?* du 15 au 17 février 2006.

Les participants du colloque se sont principalement penchés sur la multitude de traditions culinaires canadiennes, sur les représentations alimentaires dans la société, sur l'exemple du livre de recette ainsi que sur les changements alimentaires contemporains.

De multiples traditions

Une des notions centrales ressortant du colloque est la multitude des traditions culinaires canadiennes. Si toutes les cuisines du monde ont été historiquement influencées par des conquêtes et des conflits, par des échanges commerciaux et culturels, le Canada jouit d'une histoire alimentaire récente très mouvementée. Avant l'arrivée des Européens, les autochtones avaient une alimentation en communion avec leur environnement. Alimentation très diversifiée à travers les différentes cultures autochtones, leurs façons de manger se sont rapidement transformées par l'arrivée des colons français, puis britanniques. La colonisation française du XVI^e au XVIII^e siècle s'inspirait beaucoup de l'alimentation française de l'époque, influencée par l'esprit de la Renaissance.

En Nouvelle-France, un des personnages clé dans le développement de l'alimentation fut sans aucun doute Samuel de Champlain. Ce personnage historique a eu un rôle primordial

dans l'exportation de certains produits vers la Métropole, comme par exemple la courge, le topinambour, les haricots et la fraise (Victoria Dickenson, Musée McCord, Montréal). Aux XVI^e et XVII^e siècles et contrairement au Moyen-Âge, les Européens recherchaient une alimentation riche en légumes, ce qui assura le succès de l'exportation de ces produits. Ils étaient sensibles aux vertus médicinales et digestives, recherchant aussi un certain aspect exotique, en même temps qu'un caractère familier, ce qui a garanti le succès de certains aliments au détriment de certains, selon Victoria Dickenson.

D'autres produits comme le chocolat ont une histoire coloniale très importante. Le cacao fit son apparition à Louisbourg en Nouvelle-France au XVII^e siècle, à la même époque que son introduction en Europe (Catherine MacPherson, Mars Inc, UC Davis et le Musée McCord). Prisé par les hautes classes sociales, le cacao fit aussi son apparition dans les préparations culinaires pour être véritablement transformé au Canada à la fin du XIX^e siècle.

Au XIX^e siècle, la colonisation britannique amena au Canada une cuisine beaucoup plus sobre que celle de la colonisation française. Au fil des ans, un mélange de produits des nouveaux-mondes et d'Europe venant fusionner avec de nouvelles techniques culinaires, ont produit des cultures alimentaires très diversifiées.

Les mœurs de la table, mais aussi les formes que prennent les repas se sont aussi transformées. Dès le XIX^e siècle, la classe bourgeoise structurait le repas avec la plus pure tradition bourgeoise anglaise (Ross Fox, Musée Royal ontarien)

Au fil des ans, divers produits ont gagné en importance pour les Canadiens, les Québécois et les Américains notamment le sucre, le thé, la fameuse tourtière et la dinde. Le commerce du sucre et du thé ont favorisé le développement économique du pays (James Murton, Université Nipissing, Colombie-Britannique). L'Empire britannique, qui cultivait le thé en Inde (Ceylan et Hassam), faisait entrer cet aliment par l'Ouest de l'Amérique britannique – la Colombie-Britannique –, ensuite transporté au Canada et aux États-Unis par train, ce qui favorisa le développement du réseau ferroviaire à la fin du XIX^e et début du XX^e siècle. Le sucre, autre produit venant des colonies britanniques du sud, sera raffiné au Canada à partir du milieu du XIX^e dans l'Ouest canadien et à Montréal, favorisa quant à lui le développement d'une industrie agroalimentaire et un réseau de distribution pan canadien.

Un autre produit ayant une toute autre histoire est sans aucun doute la tourtière québécoise. Plat aujourd'hui mythique, Lemasson souligne qu'il n'y a pas une tourtière, mais bien *des* tourtières. Jean-Pierre Lemasson (Université du Québec à Montréal) nous expliqua avec brio la tumultueuse histoire de la tourtière au Canada. Après plus de trois mille années d'histoire, la tourte s'est transformée en multiples variantes au fil des ans et fit son apparition en Nouvelle-France au tout début de la colonie, à une époque où elle était très populaire. Tendait à disparaître au XIX^e siècle en France, la tourte se laissa influencé en Amérique par la recette britannique composé de viande hachée et abaisse de pâtes. Ainsi, au Canada, la tourtière (terme utilisé surtout après les années 1960) comporte diverses variations et divers noms la caractérisant en fonction des influences historiques (tourtière, pâtée de viande, cipaille, six-pâtes, sea-pie, etc.). Aujourd'hui au Québec, chaque région revendique la spécificité de sa tourtière, avec leurs diverses influences. Élevée aujourd'hui au rang de plat national québécois, la tourtière illustre ainsi l'histoire même de l'Amérique, avec ses conquêtes, ses cultures et ses traditions. Aux États-Unis, l'histoire de la dinde est

aussi révélatrice de la transformation d'un aliment en plat maintenant mythique et permet de comprendre comment un aliment peut aussi être un catalyseur de patriotisme (Andrew Smith, New School University, New York).

Les représentations culinaires

L'histoire de l'alimentation peut s'analyser à travers des écrits, des archives, des documents, mais aussi à travers ses représentations artistiques, comme la littérature et le cinéma. Par l'analyse des différents moments de la littérature canadienne-française (Simona Rossi, Université de Bologne, Italie), on peut comprendre comment l'alimentation est passée d'une activité de subsistance dans le roman historique, pour acquérir une dimension plus collective et territoriale dans le roman de la terre. Le roman québécois moderne a, quant à lui, mis en relief la place centrale de l'alimentation dans les rapports sociaux et souligné les caractéristiques de l'alimentation québécoise moderne. Le cinéma peut être tout aussi révélateur. L'analyse des films (Yves Laberge, sociologue, historien et cinéaste) illustre comment le rapport à la nourriture se transforme en fonction des contextes culturels et historiques et comment l'alimentation revêt une fonction sociale (distinction sociale, lieu d'échange, frugalité, érotisme, etc.). Ainsi, l'alimentation dans le cinéma permet de souligner le contexte historique ou culturel du film, mais permet aussi de créer un contexte propice à l'histoire. Même à l'intérieur des représentations plus artistiques, l'acte de manger revêt certaines caractéristiques sociales, évoluant à travers les contextes sociaux et revêtant aussi un caractère symbolique très prononcé.

Le livre de recettes comme objet du quotidien

Un des matériaux les plus privilégiés par les conférenciers fut sans aucun doute le livre de recettes. Ce matériau permet véritablement d'analyser l'utilisation de certains produits, de certaines techniques et de comprendre l'évolution des pratiques dans l'histoire. Au Québec, l'analyse de livres de recettes démontre comment certains produits consommés aujourd'hui ont une histoire remontant au début de la colonisation, et comment certains événements historiques et technologiques ont fait évoluer ces plats dits traditionnels (Micheline Mongrain-Dontigny, auteur de livres de recettes, Montréal). Fortement influencée par le régime alimentaire britannique au XIX^e, la cuisine québécoise s'est rapidement transformée au cours du XX^e siècle grâce aux évolutions techniques (réfrigération et micro-ondes par exemple), rendant les produits traditionnels aussi populaires, mais pas nécessairement concoctés comme "dans le bon vieux temps".

Au Canada, l'approche multiculturaliste fait souvent la promotion des particularités régionales au sein du pays. D'un point de vue culinaire, le caractère régional est fortement revendiqué à travers les différentes provinces canadiennes. Mais cela n'a pas toujours été le cas. Au début du XX^e siècle, les différences culturelles étaient très peu visibles à travers les livres de recettes canadiens (Elizabeth Driver, Musée Montgomery's Inn, Toronto). Cela dit, l'alimentation s'est rapidement régionalisée, à travers les différents flux migratoires régionaux. Ce contexte d'immigration eu aussi un impact sur la cuisine canadienne en la

diversifiant, mais aussi en la régionalisant. C'est beaucoup par l'immigration féminine (Jill M. Nussel, Université de Toledo, États-Unis) que ce processus de diversification s'est produit. Les femmes immigrées au sein des organisations caritatives ont favorisé la diffusion de ces livres et ont ainsi influencé le développement culinaire de l'Amérique.

La tradition culinaire est un élément important du discours contemporain. Souvent, les médias et les chercheurs semblent mythifier le passé en fonction de principes normatifs ou par une certaine méconnaissance historique. C'est ainsi que l'étude des livres de recettes permet, selon certains chercheurs, de souligner le décalage entre le discours sur la tradition et la réalité. L'analyse des livres de recettes peut aussi servir à déconstruire ces mythes entourant le repas (Nathalie Cooke, Musée McCord, Montréal). Dans son exposé, Mme Cooke tenta ainsi de briser certains mythes relatifs au repas d'antan en expliquant que la recherche d'efficacité et d'économie de temps a toujours structuré le repas et que, même au XIX^e siècle, la préparation du repas pouvait être vécue comme une source de stress.

Aujourd'hui, le livre de cuisine est encore un outil culinaire très populaire pour les Québécois. Le livre a aussi une fonction sociale (Marie Marquis, Université de Montréal), il répond à des besoins d'apprentissage, mais aussi de transmission et d'inspiration. D'où sa pertinence empirique dans l'analyse des habitudes alimentaires.

Et aujourd'hui ?

Au XX^e siècle, l'alimentation canadienne a rapidement évolué, avec la transformation des moyens de production et des types de consommation. Certains événements historiques ont favorisé l'émergence de "nouvelles façons de manger", ou du moins ont participé à la transformation du contexte alimentaire canadien. L'industrialisation de l'agriculture, accentuée à partir des années 1920, a favorisé le développement de la filière agroalimentaire canadienne, transformant l'accessibilité et la diversité des produits. L'exposition universelle de 1967 de Montréal a aussi grandement favorisé la découverte de nouvelles cultures alimentaires (Rhona Richman Kenneally, Université Concordia, Montréal). Mais l'arrivée du Québec et du Canada dans l'ère alimentaire moderne ne s'est pas fait sans heurts. En effet, l'alimentation des autochtones a certainement été une des plus touchées lors de la modernisation de l'alimentation canadienne au XX^e siècle. Pris en charge par l'État canadien, certains peuples autochtones ont vu leurs traditions culinaires disparaître par l'imposition d'un modèle alimentaire occidental, ne répondant pas nécessairement aux valeurs ancestrales et surtout ne reflétant pas les ressources locales qu'ils possédaient (Margery Fee, Université de Colombie-Britannique).

Diverses tendances apparaissent aujourd'hui en réponse aux impacts de la modernisation de l'alimentation. C'est le cas du Slowfood (Marie Watier et Esther Bélanger, Sésame Consultants et l'Université Concordia, Montréal) – moins organisé en mouvement social comme en Europe –, qui fait de plus en plus d'adeptes dans une certaine classe de la société. De plus, il semble aussi y avoir une revendication plus large d'un retour à des produits plus typés, moins homogènes que ceux que nous proposent souvent l'industrie, comme par exemple le cas du blé Read Fife (Sarah Musgrave, journaliste alimentaire, Montréal).

L'analyse des comportements alimentaires modernes permet de comprendre comment certains groupes sociaux s'alimentent (comme l'exemple des jeunes hommes québécois ; Marilyn Manseau, Université de Montréal), comment la construction des identités alimentaires varie en fonction des sexes (Sherrie A. Inness, Université de Miami, États-Unis), de l'origine ethnique (Sneja Gunew, Université de Colombie-Britannique) et des contextes historiques et sociaux (Marie-Jean Cournoyer, Université de Montréal).

L'analyse des comportements alimentaires passe par la compréhension des origines sociales d'une culture alimentaire. Au Canada, en quelques centaines d'années, les comportements alimentaires ont rapidement évolué, influencés par la diversification des productions et les échanges commerciaux, par la colonisation et par la modernisation de la société. Une des forces, mais en même temps une faiblesse du colloque, réside dans la présentation d'une multitude de regards sur le même objet. Des invités provenant des milieux académiques, muséaux et professionnels, ont analysé et observé différentes facettes de l'alimentation à travers l'histoire. Mais à travers cette riche pluralité empirique pouvait se dégager une certaine confusion théorique et méthodologique. Néanmoins, la créativité empirique dont ont fait preuve les chercheurs présents au colloque est un signe encourageant pour le développement d'une connaissance rigoureuse de l'alimentation au Canada.