

## Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique

Marie-Noëlle Aubertin

---

Number 130, Fall 2011

Le goût de l'identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/65394ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Aubertin, M.-N. (2011). Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique. *Continuité*, (130), 18–20.

# INGRÉDIENTS DE BASE POUR UN PATRIMOINE



*Depuis quelques années, la gastronomie québécoise tend à s'affirmer comme un patrimoine. Des chercheurs réunis en colloque au printemps ont tenté d'établir quelques balises pour orienter la discussion et ouvrir la voie à des explorations au goût relevé.*

par Marie-Noëlle Aubertin

Pour comprendre la portée de la mise en patrimoine de la gastronomie québécoise, il faut d'abord se livrer à une réflexion épistémologique de base. D'une part, on doit définir ce que l'on entend par « gastronomie québécoise », expression galvaudée par l'usage abusif qu'en font les médias de masse et le marketing. D'autre part, on doit se laisser guider par la notion de patrimoine dans son sens strict,

car la gastronomie soulève des enjeux qui relèvent d'autres préoccupations, notamment le goût et la santé.

Plusieurs idées ont été mises de l'avant lors du colloque « Lectures du patrimoine alimentaire. Pour une étude de la gastronomie québécoise », tenu les 10 et 11 mai dernier dans le cadre du 79<sup>e</sup> congrès de l'ACFAS à l'Université de Sherbrooke. Au gré de leurs échanges, des chercheurs de plusieurs disciplines et universités ont démontré que si la gastronomie québécoise possède un aspect patrimonial, ce dernier se révèle d'autant plus

*Le caractère patrimonial de la gastronomie est lié à des pratiques et à des produits dits « du terroir ».*

Photo : Roger Côté

# GASTRONOMIQUE



Les écomusées, comme celui des Bières de la Nouvelle-France de Saint-Alexis-des-Monts, participent à leur façon à l'appropriation et à la transmission du patrimoine gastronomique.

Photo : Michel Julien

lorsque les regards disciplinaires se croisent, se relancent et se complètent.

Le concept de gastronomie doit être abordé de manière ouverte et évolutive. Dans un premier temps, la gastronomie peut se définir par l'ensemble des pratiques, des règles et des prescriptions partagées par une population à propos de l'acte alimentaire – production, transformation ou consommation de nourriture. Cette définition détourne l'attention des aliments, des recettes ou des plats pour mieux en référer aux pratiques et aux codes qui leur donnent sens.

Le patrimoine, lui, se construit à travers une triple relation au temps, à l'autre et à l'espace; il met en œuvre un travail de mémoire à partir du présent; il apparaît souvent lorsqu'une perte est appréhendée; il fonctionne par couches, à la manière d'un palimpseste, en étant constamment redéfini au fil des transmissions successives. La gastronomie québécoise apparaît donc comme un patrimoine dans la mesure où elle se transmet et où elle parle du passé à partir du sens qui lui est attribué dans le temps actuel.

## RACINES D'ICI ET D'AILLEURS

On peut présumer que la gastronomie québécoise acquiert un caractère patrimonial lorsqu'elle est mise de l'avant par des pratiques et des produits « du terroir ». L'aspect temporel du concept de terroir est important, même si celui-ci est indéniablement lié au territoire géographique. En fait, il y a au moins deux manières de comprendre le terroir. Il réfère bien sûr à un lieu possédant certaines aptitudes agricoles. Dans l'imaginaire collectif, le terroir devient un lien physique entre notre époque et des pratiques qu'on suppose issues du passé. Il semble advenir symboliquement lorsque l'authenticité et l'artisanat d'une pratique permettent à un producteur de s'inscrire en héritier de ceux qui, comme lui, ont transformé ou cultivé les aliments de manière semblable.

Le métissage des pratiques influe également sur le caractère patrimonial de la gastronomie. Cet aspect est particulièrement important au Québec, puisque le territoire, déjà occupé par les nations autochtones, est non seulement marqué par les passages



En réponse aux catastrophes du printemps dernier et à la baisse des exportations qui s'en est suivie, le Japon compte demander à ce que sa cuisine soit ajoutée à la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Photo : Linda Turgeon





La cuisine québécoise sait s'approprier des aliments et des mets venus d'ailleurs, comme le smoked meat. D'origine juive, il est devenu un incontournable montréalais.

Photo : Musée du Château Ramezay

successifs des Français et des Anglais, mais il se révèle aussi une terre d'accueil dynamique pour des gens qui proviennent d'horizons très variés. La gastronomie québécoise se constitue à travers ces influences, parfois grâce à elles, parfois contre elles. Les restaurants de quartier où l'on sert des « mets canadiens et italiens », les buffets « chinois » qui proposent sushis et pizzas et même les tables des grands chefs voient leurs menus intégrer des cuisines venues d'ailleurs. Certains prétendent qu'il s'agit d'une preuve que la cuisine québécoise n'existe pas réellement, ou du moins qu'elle est très pauvre ou limitée.

Au contraire, le métissage est une caractéristique essentielle de la cuisine québécoise et il lui confère une forme d'unicité. Peu de régions peuvent se vanter d'être en contact avec autant de plats différents. La cuisine québécoise est non seulement ouverte aux recettes venues d'ailleurs, mais elle sait se les approprier et en faire des hybrides originaux. Ces couches, voire ces niveaux de gastronomie, révèlent une vision de l'autre très intéressante. La mise en patrimoine de cette cuisine métissée adviendrait lorsque la gastronomie raconte l'histoire d'un long voyage et d'une terre d'accueil qui s'est approprié des aliments qui lui étaient

d'emblée étrangers : bagels, smoked meat, cheddar, etc.

### UN PATRIMOINE EN CONSTRUCTION

Une question centrale se pose : celle de l'appropriation et de la transmission du patrimoine gastronomique. Les musées québécois, particulièrement les écomusées, commencent à s'intéresser à l'acte alimentaire. Et ce type de patrimoine s'associe à merveille avec les outils de diffusion de l'information de notre époque : tourisme, sites Internet, blogues, émissions de télévision et livres de cuisine seraient les véritables vecteurs du patrimoine alimentaire au Québec. Le discours sur la nourriture semble parfois plus présent ou plus important que la nourriture elle-même. Des routes thématiques, des émissions hyperspécialisées, des livres qui sont des succès de librairie : autant de symboles qui affirment que les gens s'intéressent à la gastronomie. La table est mise pour une patrimonialisation venant d'en bas.

Pour illustrer comment le patrimoine se construit bien souvent en réaction à une perte appréhendée, l'exemple des fromages québécois est on ne peut plus parlant. Le travail publicitaire de la Fédération des producteurs de lait du Québec avait déjà fait connaître les « fromages d'ici » lorsque la crise de la listériose a éclaté, en août 2008. Quelques mois plus tard, le 5 décembre, le journaliste Anne Desjardins affirmait dans *Le Soleil* que « cette richesse typiquement régionale fait désormais partie de notre patrimoine et qu'il faut la préserver ». Et 18 mois après la destruction inutile de dizaines de milliers de kilos de fromage chez les détaillants et les producteurs, les Québécois choisissaient le fromage comme le « favori des produits d'ici », selon un sondage publié en mars 2010 dans *Le Soleil* et mené par la firme Ipsos-Reid pour le compte des diététistes du Canada.

Bref, qu'elle soit patrimoine terroir, patrimoine métissé, patrimoine médiatisé ou patrimoine concrétisé par un aliment, la gastronomie emprunte bel et bien le chemin de la patrimonialisation depuis quelques années. La discussion est désormais ouverte et les questions fusent : Que souhaitons-nous faire de ce patrimoine ? Comment le protéger ou l'encadrer ? L'intérêt de plusieurs disciplines pour ce corpus s'ouvre sur un large champ d'analyse.



Malgré la crise de la listériose en 2008, les fromages du Québec ont gagné en popularité et s'affirment de plus en plus comme une richesse patrimoniale à protéger.

Photo : François Rivard

Marie-Noëlle Aubertin est doctorante en muséologie, médiation, patrimoine à l'Université du Québec à Montréal.