

Le pain Tranches d'histoire

Olivier Lagueux

Volume 41, Number 169, Winter 1997–1998

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/53237ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

La Société La Vie des Arts

ISSN

0042-5435 (print)

1923-3183 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Lagueux, O. (1997). Le pain : tranches d'histoire. *Vie des Arts*, 41(169), 15–15.

PAIN: tranches d'histoire

Olivier Lagueux

V OIR UN MUSÉE RENDRE HOMMAGE À QUELQU'UN QUE L'ON CONNAÎT PEUT SURPRENDRE. L'EFFET EST D'AUTANT PLUS SAISSANT LORSQUE CETTE PERSONNE EST... SON BOULANGER DE QUARTIER! **JAMES MAC GUIRE, MAÎTRE-D'OEUVRE DU PASSE-PARTOUT, EST EN EFFET HONORÉ PAR POINTE-À-CALLIÈRE, COMME LE SONT PLUSIEURS DE SES COLLÈGUES. L'ENGOUEMENT BIEN MONTRÉALAIS POUR LA BOULANGERIE ARTISANALE A SANS DOUTE INSPIRÉ À RAYMOND MONTPETIT ET SYLVIE DUFRESNE LE SUJET DE LEUR SURPRENANTE EXPOSITION. LEUR DÉFI? RACONTER L'HISTOIRE D'UNE VILLE PAR CELLE DU PAIN.**

À l'entrée, un homme-sandwich invite le visiteur à «une nouvelle exposition à voir et à goûter!». Des guides-animateurs proposent en effet en dégustation pita, fougasse, baguette, bagel ou naan. Le comptoir à pain est l'élément central du concept muséologique. De là, rayonnent les 4 sections thématiques de l'exposition: *Aux champs, Au magasin, Au foyer* et *Dans l'imaginaire*.

Bien que l'exposition soit petite, le musée n'a pas lésiné sur la diversité des artefacts. On y trouve des instruments agraires, des tracteurs jouets, des toiles, des sculptures, de vieilles affiches, des cuisinières, des meules, des moules, des grille-pains et des échantillons de céréales!

Si le visiteur est au départ amené à progresser à travers l'histoire de la boulangerie, ce n'est pas seulement par le grand art (*La glaneuse* de Suzor-Côté, 1904 ou *L'Esquisse de Le Fléau* d'Alfred Laliberté, 1906-07) mais davantage à l'aide de productions populaires. Tous ces objets illustrent l'évolution de la fabrication du pain à Montréal, de la bannique des Amérindiens au pain moulu introduit par les Britanniques après la Conquête. L'histoire est évidemment racontée de façon succincte, mais les concepteurs réussissent à nous amener avec intelligence jusqu'à la mécanisation de l'industrie.

Les deux dernières sections ne sont pas construites de manière chronologique. L'emphase est surtout mise sur les souvenirs



d'enfance. Un écran présente des archives cinématographiques de l'ONF et des écouteurs permettent de se remémorer chants et comptines. On peut aussi feuilleter des livres de contes ou s'amuser à deviner le sens de dictons et de proverbes. Bien du pain sur la planche donc!

L'exposition est dans l'ensemble plutôt réussie. Des efforts sont faits pour interpeller le visiteur. Des panneaux lui posent carrément des questions: «Comment étaient les pains de votre enfance?» ou encore, «Quels seront les pains de vos enfants?». Cependant, ces questions deviennent vite tendancieuses. On insiste beaucoup sur l'apport des groupes ethniques à la culture montréalaise, ce qui est bien. Mais les questions se font moralisatrices: connaissez-vous toutes ces ethnies, mangez-vous de leurs pains? Le pain dont on parle a trempé dans la sauce de la rectitude politique, dont le discours est imbibé. En insistant autant sur les pitas, bagels ou ciabattas, les concepteurs ont malgré tout un peu perdu de vue le pain artisanal, qui lui ne se rattache pas à une tradition particulière. Le bon pain, me semble-t-il, ne devrait connaître ni frontières, ni rhétorique...

**BANNIQUE, BAGUETTE, BAGEL:
LES PAINS DE MONTRÉAL**

POINTE-À-CALLIÈRE

MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE ET D'HISTOIRE DE MONTRÉAL

DU 8 OCTOBRE 1997 AU 12 AVRIL 1998