

## Port Acadie

Revue interdisciplinaire en études acadiennes  
An Interdisciplinary Review in Acadian Studies



# Le travail domestique, les recettes et la reproduction de l'identité ethnique acadienne

Katie K. MacLeod

Numéro 36-37, printemps–automne 2022

Femmes et archives en Acadie

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1105944ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1105944ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Université Sainte-Anne

ISSN

1498-7651 (imprimé)

1916-7334 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

MacLeod, K. K. (2022). Le travail domestique, les recettes et la reproduction de l'identité ethnique acadienne. *Port Acadie*, (36-37), 85–107.  
<https://doi.org/10.7202/1105944ar>

Résumé de l'article

La place des femmes a été systématiquement effacée de la mémoire acadienne, particulièrement lorsque sont pris en compte le silence, la marginalisation et la création d'identités collectives. Cet article explore la place centrale qu'occupe la nourriture dans la reproduction de la culture acadienne et comment les femmes prennent en charge le travail relatif à l'alimentation. M'appuyant sur des études de terrain ethnographiques menées à Pomquet, en Nouvelle-Écosse, je soutiens que les identités acadiennes ne découlent pas d'une construction d'identité collective basée sur le nationalisme acadien, mais sur la reproduction sociale de la culture, de la langue et du patrimoine, alimentée par les efforts des femmes à l'échelle locale. Tandis que le discours acadien dominant est masculin et véhicule des conceptions désuètes des femmes, les identités locales trouvent davantage leur source dans les espaces domestiques, où les femmes sont influentes et construisent une communauté. J'examine les rassemblements locaux, les espaces de cuisine, les recettes, ainsi que le travail relatif à la nourriture, pour démontrer comment les membres de la communauté perçoivent et expérimentent la nourriture à la fois au quotidien et dans les situations formelles. L'article explore le travail domestique formel et informel, l'organisation sociale des femmes ainsi que les soins donnés aux proches. Je combine l'enquête de terrain ethnographique et la recherche d'archives pour démontrer la façon dont ces recettes et le travail relatif à la nourriture racontent les histoires des femmes et permettent à leurs voix d'émerger au sein du discours culturel, de contribuer au développement communautaire et de générer des sentiments de collectivité. Il ressort de cette analyse qu'en dépit de leur marginalisation, les femmes ont joué un rôle crucial dans la production et la reproduction d'éléments d'identité ethnique dans un contexte local.

# Le travail domestique, les recettes et la reproduction de l'identité ethnique acadienne

Katie K. MacLeod  
University of Guelph

## Résumé

La place des femmes a été systématiquement effacée de la mémoire acadienne, particulièrement lorsque sont pris en compte le silence, la marginalisation et la création d'identités collectives. Cet article explore la place centrale qu'occupe la nourriture dans la reproduction de la culture acadienne et comment les femmes prennent en charge le travail relatif à l'alimentation. M'appuyant sur des études de terrain ethnographiques menées à Pomquet, en Nouvelle-Écosse, je soutiens que les identités acadiennes ne découlent pas d'une construction d'identité collective basée sur le nationalisme acadien, mais sur la reproduction sociale de la culture, de la langue et du patrimoine, alimentée par les efforts des femmes à l'échelle locale. Tandis que le discours acadien dominant est masculin et véhicule des conceptions désuètes des femmes, les identités locales trouvent davantage leur source dans les espaces domestiques, où les femmes sont influentes et construisent une communauté. J'examine les rassemblements locaux, les espaces de cuisine, les recettes, ainsi que le travail relatif à la nourriture, pour démontrer comment les membres de la communauté perçoivent et expérimentent la nourriture à la fois au quotidien et dans les situations formelles. L'article explore le travail domestique formel et informel, l'organisation sociale des femmes ainsi que les soins donnés aux proches. Je combine l'enquête de terrain ethnographique et la recherche d'archives pour démontrer la façon dont ces recettes et le travail relatif à la nourriture racontent les histoires des femmes et permettent à leurs voix d'émerger au sein du discours culturel, de contribuer au développement communautaire et de générer des sentiments de collectivité. Il ressort de cette analyse qu'en dépit de leur marginalisation, les femmes ont joué un rôle crucial dans la production et la reproduction d'éléments d'identité ethnique dans un contexte local.

## Abstract

*Women have been systematically removed from the Acadian past, particularly when considering silence, marginalization, and the creation of collective identities. This article explores how food has a central place in the reproduction of Acadian culture and how women primarily undertake food-related labour. Drawing on ethnographic fieldwork conducted in Pomquet, Nova Scotia, I argue that Acadian identities do not derive from collective identity construction based within Acadian nationalism but from the social reproduction of culture, language, and heritage as sustained through the efforts of women at the local level. While the dominant Acadian narrative is masculine and promotes outdated constructions of women, local identities are more founded in domestic spaces where women were more impactful and built community. I examine local gatherings, kitchen spaces, and recipes to demonstrate how community members view and experience food in both the everyday and formal settings. The paper*

*explores formal and informal domestic labour, women's social organization, and care work. I combine ethnographic fieldwork and archival research to demonstrate how recipes tell women's stories and allow their voices to emerge within the cultural discourse, contribute to community development, and generate feelings of collectivity. In this analysis, I highlight that despite their marginalization, the work women accomplished in a strong juxtaposition between the local and the collective narratives that highlight vital elements of ethnic identity reproduction in an Acadian community.*

**Mots clés**

Femmes, Nouvelle-Écosse, travail domestique, identité ethnique, nourriture, espace

**Keywords**

Women, Nova Scotia, domestic work, ethnicity, food, space

La nourriture est une source importante de pouvoir et d'expression politique pour les femmes<sup>1</sup>. Les femmes se sont servies de la nourriture afin de construire des communautés et de provoquer du changement sociétal<sup>2</sup>. La présence culturelle de la nourriture à Pomquet et l'engagement communautaire dans la nourriture sont façonnés par l'héritage laissé par les femmes dans la reproduction sociale et culturelle des habitudes alimentaires.

La nourriture est centrale dans toutes les activités communautaires à Pomquet. À Pomquet, le Club des femmes a passé des décennies à nourrir la communauté. La présence de ce club et son impact sur le développement de la collectivité se font toujours ressentir lors d'évènements communautaires ainsi que dans les histoires narrées. Chaque fois que la nourriture était mentionnée dans les interviews ou les conversations de passage, les habitants de Pomquet n'ont pas manqué d'évoquer l'incroyable attachement

---

1 Patricia Allen et Carolyn Sachs, « Women and food chains: The gendered politics of food », dans *Taking food public: Redefining foodways in a changing world*, sous la direction de Psyche Williams Forson et Carole Counihan, New York, Routledge, 2012, p. 23-40. [En ligne : <https://doi.org/10.4324/9781315881065>]; Jessica Swell, « Tea and Suffrage », dans *Food, Culture & Society* 11, n° 4, 2008; 487-507.

2 Nelson Ferguson, « From coal pits to tar sands: Labour migration between an Atlantic Canadian region and the Athabasca oil sands », dans *Just Labour*, n° 17, 2011, p. 106-118; Jennifer R. Horner, « Betty Crocker's Picture Cookbook: A Gendered Ritual Response to Social Crises of the Postwar Era », dans *Journal of Communication Inquiry*, vol. 24, n° 3, 2000, p. 332-345. [En ligne : <https://doi.org/10.1177%2F0196859900024003006>]

et l'insatiable gourmandise qu'ils éprouvent pour les soupers au saumon que préparait jadis le Club des femmes. Tout le monde dans la collectivité ne tarissait pas d'éloges pour ces soupers et pour la façon dont ils rassemblaient la communauté. Le Club des femmes s'est dissout bien avant le début de mon enquête de terrain en 2016; cependant, son héritage démontre comment la communauté continue de s'organiser et de se célébrer autour de la nourriture.

Le savoir-faire et l'organisation sociale qu'implique la préparation de la nourriture conféraient aux femmes un espace pour occuper un rôle central dans le développement et la perpétuation de l'acadianité à Pomquet. Toutes les sociétés ont une façon d'organiser l'identité, basée sur une division genrée du travail, reproduite d'une génération à l'autre<sup>3</sup>. L'acte de préparer et de partager la nourriture est une façon de faire progresser la culture et l'acadianité à Pomquet. Progressivement, le travail associé à la nourriture a été transféré à d'autres groupes de la communauté. Néanmoins, ce travail se construit toujours sur une base solide qui règne à Pomquet autour de la nourriture et de l'identité.

Le présent article explore comment la nourriture et le travail des femmes occupent une place centrale dans la reproduction de l'acadianité à Pomquet. L'acadianité informe l'identité ethnique acadienne et la relation des Acadiens et Acadiennes à l'idéologie politique et à l'identité collective plus large; cependant, à l'échelle locale, j'utilise les termes «identités acadiennes» ou «identités ethniques» pour comprendre comment les Acadiens et Acadiennes s'identifient à leur culture, à leur nourriture et à leurs espaces et comment l'ethnicité se reproduit dans le processus. Cette étude démontre comment les femmes utilisent la nourriture, l'organisation sociale et les rassemblements comme des moyens d'expression économique, politique et culturelle. Des changements se sont opérés dans les pratiques genrées de la reproduction sociale et les hommes sont aujourd'hui également impliqués dans ces processus.

3 Meg Luxton, «Feminist Political Economy in Canada and the Politics of Social Reproduction», dans *Social Reproduction: Feminist Political Economy Challenges Neo-liberalism*, sous la direction de Meg Luxton et Kate Bezanson, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2006, p. 31.

J'examine cette reproduction à travers les rassemblements locaux, les cuisines et les recettes pour démontrer comment les membres de la communauté perçoivent et font l'expérience de la nourriture dans des cadres à la fois quotidiens et formels. Finalement, cette analyse révèle comment les femmes utilisent les espaces domestiques pour reproduire l'ethnicité, alors que leurs voix manquaient au sein des lieux de mémoire de l'acadianité. En adoptant une perspective de genre<sup>4</sup>, je mets en lumière comment les femmes demeurent des participantes actives et intégrantes de l'histoire et de la construction et la reproduction de l'identité ethnique à Pomquet.

### 1.1 Pomquet

Pomquet a été fondé en 1773 par cinq familles acadiennes, retournées dans cette zone géographique après la déportation. Les communautés acadiennes avoisinantes de Tracadie et Havre Boucher, qui aujourd'hui ne comportent plus de présence acadienne marquée, ont été fondées en 1781 et 1772, respectivement. Pomquet se trouve en marge de l'activité touristique et économique acadienne. Ce n'est pas une destination touristique acadienne populaire, ce n'est donc pas le choix de prédilection des communautés désireuses d'étudier les identités acadiennes et le nationalisme en Nouvelle-Écosse. De nombreuses autres régions acadiennes abritent des populations plus grandes, chez qui des secteurs touristiques florissants ont maintenu la langue à un degré plus élevé. Pomquet était différent, c'est ce qui m'a poussée à choisir ce village. Pomquet est une petite communauté qui peine à conserver sa population et sa langue, qui se situe hors des sentiers battus, bien que proche du centre urbain d'Antigonish et de la Première Nation de Paq'tnkek. J'ai été attirée par cet endroit à cause de son contraste avec les autres communautés acadiennes de la province, qui gèrent des économies plus vigoureuses. Tous ces éléments font de Pomquet un endroit idéal pour étudier l'acadianité marginale.

---

4 Joan Wallach Scott, «Gender: Still a Useful Category of Analysis?», dans *Diogenes*, vol. 57, n° 1, février 2010, p. 12. [En ligne : <https://doi.org/10.1177/0392192110369316>]

À la différence des autres communautés en Nouvelle-Écosse, dépendant principalement de la pêche comme ressource primaire, Pomquet était initialement une région agricole. À présent, c'est une petite communauté rurale avec très peu d'activités économiques en dehors de quelques fermes, sites touristiques et chambres d'hôtes. Le village est doté d'une petite église, d'un centre communautaire et d'une école desservant ses 900 habitants. Pomquet se situe à environ 16 kilomètres à l'est de la ville d'Antigonish, qui sert de centre de services pour cette zone géographique. Les habitants de Pomquet travaillent typiquement soit à Antigonish, soit dans le secteur pétrolier en Alberta à cause de la hausse du chômage dans la région ainsi que dans toute la province.

Cette étude utilise diverses méthodes pour acquérir une compréhension du passé et du présent. Je suis arrivée à Pomquet en 2016 et j'y ai mené mon travail de terrain ethnographique en recueillant des histoires de vie et en réalisant des entrevues semi-structurées. J'ai vécu au sein de la communauté pendant environ une année (2016), j'y suis retournée de façon intermittente en 2017 et 2018. L'objet de ma recherche se situe entre l'enquête historique et l'investigation d'identités contemporaines. Afin d'illustrer la nature de la relation que les gens de Pomquet entretiennent avec leur identité ethnique acadienne, il est essentiel de sonder également la façon dont ils appréhendent leur passé, comment cela affecte leur sentiment d'acadianité. J'ai passé beaucoup de temps auprès des bénévoles d'Héritage Pomquet, impliqués dans la préservation du passé, des artéfacts, du langage de la communauté. Pour étoffer mes données ethnographiques, j'ai examiné comment l'identité ethnique était décrite et perçue à travers les documents d'archives et les enregistrements d'histoire orale précédemment collectés par des membres de la communauté, d'autres chercheurs, des historiens et des musées.

## 1.2 Travail domestique et communautaire

Des chercheurs ont exploré le rôle de la nourriture dans le façonnement et l'expression du genre<sup>5</sup>. La nourriture et les rassemblements autour de la nourriture continuent d'être des moyens majeurs de reproduction culturelle et sociale. Historiquement, les femmes ont utilisé la nourriture pour créer des communautés et provoquer des changements sociaux. Dans les espaces domestiques et communautaires de Pomquet, les femmes sont devenues la force de travail capable de perpétuer une identité et une culture à travers les générations<sup>6</sup>. Les espaces de socialisation ouverts aux femmes étaient principalement ceux qui impliquaient le service rendu à la communauté. Ces domaines typiquement féminins étaient concentrés dans les espaces domestiques et communautaires, impliquant des problèmes liés aux enfants, à la santé, à l'éducation à la sécurité. La nourriture constitue également un accès à l'expression de l'acadianité sans l'usage du français et en dehors des processus institutionnels. Ces espaces sociaux sous le contrôle des femmes leur offraient une opportunité de venir en aide et de construire leur communauté d'une façon locale et distincte des récits dominants promus généralement par la rhétorique nationaliste acadienne. Tandis que les femmes investissaient ces espaces, les hommes définissaient les histoires et les représentations nationales officielles de l'acadianité à travers d'autres processus plus formels et institutionnels.

Les activités féminines, surtout dans la reproduction des habitudes alimentaires à Pomquet, jouent un rôle bien plus grand que la nutrition ou la simple subsistance; elles sont à même de créer et d'entretenir une structure sociale, culturelle, politique complexe pour la communauté. Au 20<sup>e</sup> siècle, on mettait davantage

---

5 Patricia Allen et Carolyn Sachs, *op. cit.*; Sherrie A. Inness (dir.), *Cooking Lessons: The Politics of Gender and Food*, Lanham, Md., Rowman & Littlefield Publishers, 2001, p. 224; Marcia Texler Segal et Vasilikie P. Demos (dir.), *Gender and Food: From Production to Consumption and After*, 1<sup>re</sup> éd., Bingley, Emerald Group Publishing Limited, « Advances in gender research », vol. 22, 2016, p. 328.

6 Meg Luxton et Kate Bezanson, « Introduction: Social Reproduction and Feminist Political Economy », dans Meg Luxton et Kate Bezanson, *op. cit.*, p. 3.

l'accent sur la cuisine, ou le travail domestique au sens large, pour mesurer le statut d'une femme<sup>7</sup>. Comme les femmes dans la plupart des sociétés occidentales, les Acadiennes, en plus d'en être responsables, ont été limitées aux rôles et espaces domestiques et sociaux, tel que l'explique Julien Massicotte :

L'Acadie constituait un environnement social où le rôle des femmes était largement confiné à l'aspect communautaire des relations sociales : entretien du ménage, gestion de la famille, maintien des relations sociales, transmissions du patrimoine culturel et identitaire, etc., et éloigné de l'aspect social, du monde politique et économique, notamment<sup>8</sup>.

L'exclusion des femmes de la vie sociale, ou leur implication tangentielle globale par le biais du travail domestique, est courante dans de nombreuses communautés, en particulier dans les zones rurales. L'historienne Margaret Conrad<sup>9</sup> explique que les femmes du Canada atlantique tout au long des années 1950 et 1960 « étaient largement définies par leurs rôles de reproduction et de service non rémunérés<sup>10</sup> ».

Comme les spécialistes du féminisme l'ont démontré de manière plus générale, dans les espaces domestiques et communautaires, le travail des femmes peut reproduire une identité et une culture à travers les générations<sup>11</sup>. Les espaces sociaux ouverts aux femmes de Pomquet étaient principalement ceux qui impliquaient un service à la communauté. Le travail « d'alimentation » des femmes s'inscrit dans un ensemble plus large de relations sociales au sein des familles et des communautés, dans le cadre du travail

---

7 Diane Tye, *Baking as Biography: A Life Story in Recipes*, Montréal, MQUP, 2014, p. 288. [En ligne : <http://qut.eblib.com.au/patron/FullRecord.aspx?p=3332405>]

8 Julien Massicotte, « Idéologies et utopies en Acadie : retour historique », dans *Paroles et regards de femmes en Acadie*, sous la direction de Jimmy Thibeault, Michael Poplyansky, Stéphanie Saint-Pierre et Chantal White, Québec, Presses de l'Université Laval, 2020, p. 50.

9 Margaret R. Conrad, « The 1950s: The Decade of Development », dans *The Atlantic Provinces in Confederation*, sous la direction de E. R. Forbes et D. A. Muise, Toronto, University of Toronto Press, 1993, p. 386.

10 Texte original : « *were largely defined by their unpaid reproductive and service roles* ».

11 Meg Luxton et Kate Bezanson, *loc. cit.*

communautaire.<sup>12</sup> Ce travail exécuté par les femmes à l'intérieur et à l'extérieur du foyer n'est souvent pas considéré comme un travail par les femmes qui l'effectuent<sup>13</sup>. Comme la plupart des membres du Club des femmes ne travaillaient pas en dehors de la maison, on peut donc en déduire que leur statut au sein du groupe et de la communauté en général était également basé sur des notions similaires. Les femmes savaient utiliser les divisions genrées du travail à leur avantage pour aider leur communauté à grandir et à s'épanouir. À travers ces pratiques genrées de reproduction sociale, les femmes pouvaient utiliser la nourriture pour susciter un sentiment d'appartenance et d'identité collective à travers les générations<sup>14</sup>.

Tout au long de l'étude, lorsque j'ai demandé aux Pomqueters ce qui fait qu'ils se sentent Acadiens ou Acadiennes, la nourriture était un thème majeur, âges et sexes confondus. Les informateurs qui étaient moins impliqués dans la vie communautaire et les activités sociales partageaient également l'importance de la nourriture pour leur identité. Dans son étude des communautés rurales en Angleterre, Jo Little note que la femme a décrit le travail bénévole comme une « partie naturelle de la vie rurale<sup>15</sup> ». À Pomquet, c'est encore plus lié à un sentiment d'acadianité, comme le fait remarquer Élise : « Je pense que la tradition la plus acadienne serait la tradition de la cuisine, j'adore cuisiner. » Dans des contextes ruraux comme celui-ci, le travail alimentaire a permis de rassembler les gens et de créer un sentiment d'appartenance à la communauté, ainsi

12 Marjorie L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, éd. de poche, Chicago, University of Chicago Press, « Women in Culture and Society », 1994, p. 137.

13 Marjorie DeVault, *op. cit.*, p. 137; Linda Christiansen-Ruffman, « Women's conceptions of the political: Three Canadian women's organizations », *Feminist Organizations: Harvest of the New Women's Movement*, sous la direction de Myra Marx Ferree and Patricia Yancey Martin, Philadelphie, Temple University Press, 1995, p. 372-393.

14 Barbara Cameron, « Social Reproduction and Canadian Federalism », dans Meg Luxton et Kate Bezanson, *op. cit.*, p. 45-46.

15 Jo Little, « Constructions of Rural Women's Voluntary Work », dans *Gender, Place & Culture*, vol. 4, n° 2, 1997, p. 206. [En ligne : <https://doi.org/10.1080/09663699725431>]

renforçant celle-ci<sup>16</sup>. Dans un article de journal sur un souper de pâté organisé dans les années 1980, une membre du Club des femmes déclarait : « Nous faisons de notre travail une rencontre sociale », et elle poursuit : « Ce n'est pas un projet lucratif... C'est un projet communautaire par la communauté, pour la communauté. »

À Pomquet, le Club des femmes a passé des décennies à nourrir les membres de la communauté. Le groupe a tenu sa première réunion en mai 1971, il comptait 34 femmes, puis il a été associé à l'Église Sainte-Croix<sup>17</sup>. Le groupe était responsable de l'approvisionnement des mariages, des réceptions, des banquets et de nombreuses activités caritatives. Le Club des femmes offrait aux femmes un espace pour façonner et reproduire une identité acadienne à Pomquet. Les documents conservés à Héritage Pomquet montrent des femmes en tenue acadienne préparant des mets pour de nombreuses occasions au fil des ans (voir figure 1). Le costume acadien porté par les membres du Club des femmes lors des évènements semble provenir du récit touristique acadienne.



**Figure 1**

*Femmes en robe acadienne avec des pâtés.*

*Source : Héritage Pomquet*

16 Beth Moore Milroy et Susan Wismer, « Communities, Work and Public/Private Sphere Models », dans *Gender, Place & Culture*, vol. 1, n° 1, 1994, p. 71-90. [En ligne : <https://doi.org/10.1080/09663699408721202>]

17 Héritage Pomquet, « Chronology of Events in Pomquet », s. d., Musée de Pomquet.

Le travail culinaire réalisé par les femmes de Pomquet était politique dans la mesure où il générait des fonds pour la paroisse, et cet effort de collecte de fonds répondait à de nombreux besoins sociaux au sein de la communauté. La folkloriste Diane Tye, dans ses écrits sur la pâtisserie en Nouvelle-Écosse, explique que

la production de nourriture par les femmes d'église légitimait leur position en tant que travailleuses domestiques non rémunérées, étant souvent contraintes d'effectuer des tâches importantes, mais invisibles, que les membres de l'église et de la communauté, y compris les femmes, ne reconnaissaient pas comme du travail<sup>18</sup>.

Les gens se souvenaient du Club des femmes, surtout pour ses dîners annuels de saumon, offerts dans la salle paroissiale. « Une chose que nous avions était le dîner de saumon », se remémore Jeanette alors que nous discutons de cet événement populaire.

On organisait ce dîner pendant les jeux des Highland [à Antigonish]. Et c'était... Tu parles d'une grosse production ! Et c'était, tu vois, apprécié, fréquenté et bien applaudi. Et je crois qu'une année, on a eu 1 100 personnes, le plus grand public qu'on ait jamais eu. C'était incroyable. Et le tout organisé par les dames.

L'entreprise du dîner de saumon était complexe et bien organisée. C'était un événement dont le but était d'attirer des gens de l'extérieur de Pomquet. La plupart des résidents donnaient de leur temps pour nettoyer la vaisselle, servir les tables, cuire le saumon; c'était un effort de toute une communauté. Noëlle, qui s'impliquait parfois pour le dîner, raconte : « Ils étaient perfectionnistes – tout était impeccable. Je mettais les couverts sur la table, quelqu'un m'emboîtait le pas pour rectifier leur emplacement. » Un certain sentiment de perte a accompagné la dissolution du Club des femmes et la fin des dîners de saumon. « Tout le monde était présent – et maintenant, cela n'arrive plus », nous dit Estelle. Le récit entourant cet événement comporte une comparaison intéressante avec les repas collectifs qui se tiennent de nos jours à Pomquet. Par exemple, chaque vendredi pendant l'été, un groupe plus restreint prépare les déjeuners Chez Deslauriers, un site touristique du village.

18 Diane Tye, *op. cit.*, p. 151.

### 1.3 Le livre de recettes

À la fin des années 1990, le Club des femmes a publié un petit livre de recettes communautaires<sup>19</sup>. Dans cette section, je présente les plats populaires et les recettes de Pomquet figurant dans ce livre. Le livre de cuisine était une stratégie de levée de fonds courante à travers le Canada atlantique pour les collectivités ou les écoles. Le livre *Home Cooking Secrets of Pomquet* était en vente lors de nombreuses activités communautaires et les bénéfices revenaient à l'Église Sainte-Croix. J'en ai acheté un exemplaire au dîner de fricôt, une soupe faite avec de la volaille et des patates, pendant le Carnaval d'hiver de 2017. C'est un petit livre de poche recouvert d'un film plastique. Son contenu révèle la diversité de recettes que les membres de la communauté possèdent dans leur répertoire. Il contient aussi bien des recettes acadiennes classiques que des recettes issues d'autres communautés avoisinantes. Celles-ci reflètent à la fois l'aspect très soudé de la région et l'influence d'autres régions acadiennes et d'Antigonish.

Les livres de recettes communautaires sont une manière pour les femmes de lever des fonds, mais également de partager des connaissances culturelles et populaires. Pendant la Guerre civile aux États-Unis, ce genre de cookbook est devenu un moyen répandu pour les groupes communautaires et les églises de recueillir de l'argent pour venir en aide aux veuves et aux enfants des victimes de guerre<sup>20</sup>. Le livre de cuisine de Pomquet présente les recettes avec concision et est organisé selon les types de plats. Comportant 53 pages, chacune d'elles propose de cinq à sept recettes. L'anthropologue Arjun Appadurai<sup>21</sup> explique ce que les livres de cuisine peuvent raconter sur une culture :

---

19 En 2019, la communauté a commencé à rassembler des recettes pour une réédition des *Home Cooking Secrets of Pomquet*.

20 Elizabeth Ransom et Wynne Wright, « Constructing Culinary Knowledge: Reading Rural Community Cookbooks », dans *Food, Culture & Society*, vol. 16, n° 4, 2013, p. 672. [En ligne : <https://doi.org/10.2752/175174413X13758634981895>]

21 Arjun Appadurai, « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », dans *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, n° 1, 1988, p. 3. [En ligne : <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>]

Les livres de recettes, qui d'ordinaire appartiennent à la littérature modeste des civilisations, nous délivrent des récits culturels inhabituels. Ils mêlent le pragmatisme vigoureux de tous les manuels avec les plaisirs par procuration de la littérature des sens. Ils témoignent du progrès des limites de la comestibilité, des normes du processus culinaire, de la logique préparatoire des repas, des exigences du budget des ménages, des fluctuations du marché et des structures des idéologies domestiques<sup>22</sup>.

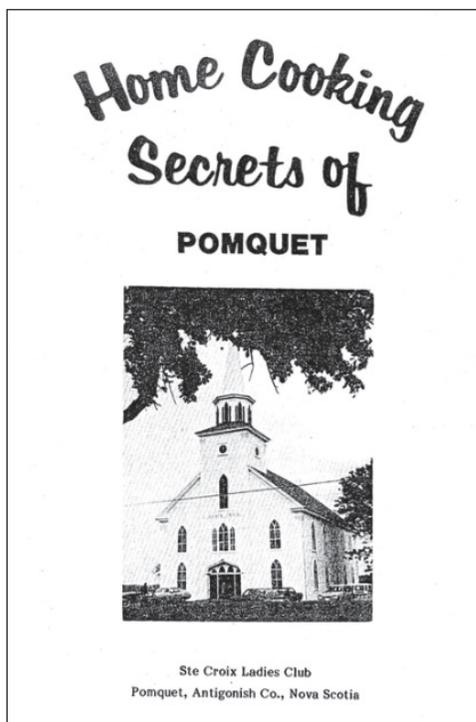
Les recettes figurant dans le livre de recettes de Pomquet reflètent les changements dans les idéologies domestiques du 20<sup>e</sup> siècle.

La collection de recettes ne reflétait pas exclusivement ce que les gens pouvaient percevoir comme typiquement acadien, la majorité étant des recettes relativement classiques, ou des remaniements locaux autour de recettes populaires appréciées et revisitées, par exemple le *chow mein*, les *rhubarb-n-jell-o squares* et le *macaroni and cheese*.

À travers le livre, on retrouve des publicités, des poèmes et des blagues. Les publicités et les pages de parrainage en disent aussi très long sur l'économie postagricole à Pomquet. Plusieurs des petites entreprises qui parrainaient autrefois le livre de cuisine n'existent plus à présent. Le commanditaire principal du livre était le maraicher local Pomquet Co-Operative Limited, qui a ouvert ses portes en 1936 pour les fermer en 2005. Nash Credit Union, qui faisait partie du Pomquet Co-Op à l'époque, était également un commanditaire. Les 45 autres commanditaires étaient quant à eux situés principalement à Antigonish. Le livre était rédigé en anglais, ce qui permettait d'atteindre le public cible, comme l'anglais était parlé par la plupart des commanditaires et par les acheteurs potentiels.

---

22 Texte original : « *Cookbooks, which usually belong to the humble literature of civilizations, tell unusual cultural tales. They combine the sturdy pragmatic virtues of all manuals with the vicarious pleasures of the literature of the senses. They reflect shifts in the boundaries of edibility, the proprieties of the culinary process, the logic of meals, the exigencies of the household budget, the vagaries of the market, and the structure of domestic ideologies.* »



**Figure 2**

Première de couverture des *Home Cooking Secrets of Pomquet*

Chaque recette du livre comportait le nom de la femme qui y avait contribué à côté du titre, les recettes déjà éprouvées de longue date étaient accréditées aux femmes de la paroisse de Pomquet en tant que contributrice. La vente de ce livre de cuisine durant les rassemblements communautaires met en lumière la centralité de la nourriture, surtout de la nourriture propre à Pomquet. Les recettes des *Home Cooking Secrets of Pomquet* peuvent sembler vagues. Souvent, on s'attend à ce que la recette soit reproduite sans beaucoup d'instructions ou de procédures détaillées<sup>23</sup>. Les recettes

23 David E. Sutton, « Cooking Skills, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge », dans *Food and Culture: A Reader*, 3<sup>e</sup> éd., sous la direction de Carole Counihan et Penny Van Esterik, New York, Routledge, 2012, p. 299-319; Diane Tye, op. cit, p. 121.

FRICÔT		Pomquet Parish Ladies' Club
1 3- or 4-lb. fowl	1 Tbsp. salted onions 6 c. diced potatoes	Dumplings
Cut up fowl into small pieces; sear until well browned. Add enough water to cover meat. Add dash of pepper and salted onions; cook meat until tender. Add potatoes and cook about 10 minutes. Add dumplings and cook a few more minutes.		
Dumplings: 1 c. flour	3 tsp. baking powder 2 Tbsp. shortening	1/2 c. milk Pinch of salt
Mix together and drop by teaspoonful into fricôt.		

Figure 3

Recette de fricôt, *Home Cooking Secrets of Pomquet*

ont l'air de présupposer que la lectrice, le lecteur possède déjà un certain niveau de compétences. Par exemple, sur la figure 3, la recette de fricôt n'indique pas les mesures exactes de la quantité d'eau à ajouter à la soupe ni combien de temps la soupe devrait mijoter avant l'ajout des pommes de terre. Elle indique simplement de les laisser « jusqu'à ce qu'elles soient tendres », et les indications pour faire cuire des boulettes dans le bouillon de soupe sont encore moins précises.

La présentation simpliste des recettes traduit une impression d'utilisation quotidienne et de partage entre les groupes de femmes, ce qui constitue une forme de code<sup>24</sup>. C'est-à-dire que les personnes familiarisées avec les recettes, ou faisant partie du même cercle social que l'auteure, sont capables de percevoir les recettes d'une façon différente des non-initiés, à cause des nombreux niveaux de lecture que comportent les recettes, nécessitant souvent une connaissance préalable des plats ou des recettes<sup>25</sup>. Radner et Lanser<sup>26</sup> décrivent un tel procédé comme « un ensemble de signaux – de mots, de formes, de comportements, de signifiants d'un certain genre – qui protègent l'auteur des conséquences d'ex-

24 Joan N. Radner et Susan S. Lanser, « Strategies of coding in women's cultures », dans *Feminist Messages: Coding in Women's Folk Culture*, Chicago, University of Illinois Press, 1993, p. 1-29; Diane Tye, *op. cit.*, p. 121.

25 *Ibid.*, p. 30.

26 Joan Radner et Susan Lanser, *op. cit.*, p. 3.

primer ouvertement des messages précis<sup>27</sup>», ce qui permet aux femmes connaissant les plats de décoder les recettes, malgré les instructions minimales données.

Au-delà de la simple vente, la création à part entière d'un livre de recettes indique l'intention de la communauté de partager et transmettre certaines informations. Cela implique aussi la présence d'un public réceptif à ces recettes – un public éprouvant une nostalgie préétablie pour la cuisine acadienne. Dans son examen des livres de cuisine et leur diffusion en Inde, Appadurai remarque que

les livres de recettes régionaux et ethniques remplissent deux missions : ils permettent aux personnes extérieures de voir et d'expérimenter les traditions culinaires d'un autre peuple, mais ils représentent également les caractéristiques basées sur la nourriture, contribuant à l'altérité ethnique<sup>28</sup>.

Ces textes régionaux sont « rédigés par les initiés », faisant preuve d'un sens de l'authenticité et d'un répertoire unique<sup>29</sup>. Souvent, la cuisine comprend un aspect d'apprentissage et de pédagogie<sup>30</sup>; mais dans les sociétés modernes, les moyens de transmission de ce savoir se font plus rares et au manque d'apprentissage se substituent « les nouvelles sources d'apprentissage culinaire, telles que les émissions de cuisine omniprésentes<sup>31</sup> ». Peut-être donc que le livre de cuisine permet au Club des femmes de perpétuer leurs connaissances même si le groupe ne peut plus apprendre aux nouvelles générations à cuisiner leurs recettes testées et approuvées pour la collectivité, comme ce fut le cas autrefois.

## 2. La continuité du travail communautaire

Le Club des femmes a construit une base solide pour le travail

27 Text original : « a set of signals—words, forms, behaviors, signifiers of some kind—that protect the creator from the consequences of openly expressing particular messages ».

28 Arjun Appadurai, *op. cit.*, p. 15. Texte original : « regional and ethnic cookbooks do two things »/« food-based characterizations of the ethnic other ».

29 *Ibid.*, p. 17.

30 David E. Sutton, *op. cit.*, p 305.

31 *Ibid.*

communautaire à Pomquet. Moore Milroy et Wismer définissent le travail communautaire comme

un terme collectif désignant le travail que les femmes (et les hommes) effectuent en dehors de leur domicile et de leurs heures de travail rémunérées dans leurs localités. Cela peut être politique ou dirigé publiquement, mais semble souvent être un travail d'entretien – une partie de la « colle sociale » qui maintient une communauté ensemble<sup>32</sup>.

Cette sphère du travail communautaire, qui existe entre le domestique et le public, continue de jouer un rôle clé dans la reproduction sociale de l'ethnicité à Pomquet. Dans la section précédente, j'ai partagé la description de Jeanette d'une génération de Pomqueters se rassemblant pour organiser des soupers au saumon, puis sa remarque : « Et maintenant, il n'y a rien de tel. » Les rassemblements à caractère alimentaire ne sont pas absents, mais ils ont changé les activités et la façon dont elles reproduisent la communauté et l'identité à travers la nourriture. Beaucoup de celles et ceux qui s'impliquent dans le travail alimentaire aujourd'hui sont des membres de la famille ou des mentorés des membres du Club des femmes, dont l'héritage reste dans les rassemblements locaux, les espaces de cuisine et les recettes.

Les traditions et les identités ethniques changent avec le temps<sup>33</sup>. Ce même sens de la communauté et de l'unité qui constitue une grande partie de l'identité de Pomquet se retrouve dans de nouveaux endroits. La façon dont le travail alimentaire est entrepris a changé en raison d'un changement plus important dans l'espace domestique alors que les femmes sont entrées sur le marché du travail et que les ménages à deux revenus sont devenus la norme au Canada<sup>34</sup>. Les participants au travail alimentaire se sont diversifiés au fil du temps, les hommes et les jeunes générations étant davantage impliqués à la fois dans les groupes et dans la réalisation des événements.

---

32 Beth Moore Milroy et Susan Wismer, *op. cit.*, p. 72.

33 Eric J. Hobsbawm et Terence Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1992, p. 5.

34 Meg Luxton et Kate Bezanson, *op. cit.*, p. 5.

À Pomquet, la nourriture acadienne est cuisinée, préparée, partagée et consommée lors de nombreux évènements tout au long de l'année. Quand j'ai emménagé pour la première fois à Pomquet, c'était l'été. Mon compagnon et moi avons fait le voyage depuis Sydney jusqu'à Pomquet en cet après-midi pluvieux pour ne pas rater la célébration de la Fête nationale des Acadiens et des Acadiennes le 15 août. Comme dans la plupart des petites communautés du Canada atlantique, nous avons rencontré des regards interloqués lorsque nous sommes arrivés à l'étage principal de la salle paroissiale. Il était évident que nous venions de l'extérieur, ce que notre manque de familiarité avec l'endroit trahissait. Nous nous sommes assis et avons profité des divertissements musicaux. Après cela, nous avons été attirés par la nourriture. Faisant toute la longueur de la salle, il y avait une rangée de tables, nappées des couleurs acadiennes – rouge, blanc et bleu – offrant d'innombrables douceurs sucrées et des sandwiches. Il y avait également du chocolat chaud et des tables de bricolage pour les enfants ainsi qu'un barbecue installé juste en dehors de l'entrée principale.

Alors que nous nous avançons le long des tables chargées de nourriture, j'ai remarqué Anna, une bénévole impliquée Chez Deslauriers. Je lui ai présenté mon compagnon, nous avons échangé quelques politesses, puis elle m'a présentée à d'autres membres de la communauté qui s'affairaient à servir la nourriture et qui avaient aidé à organiser l'évènement. Ils m'ont expliqué que, d'habitude, la fête du quinze août se déroule Chez Deslauriers, mais que la salle communautaire convenait mieux pour accueillir l'évènement par temps pluvieux. Une certaine fierté communautaire se dégageait de ces actions, de cet esprit d'accueil dont j'ai été témoin ce jour-là. Bien que la salle paroissiale ne soit pas le lieu initial de la fête, cela n'a pas empêché la tenue des célébrations en bonne et due forme, y compris la décoration de la salle. Le partage et l'inclusion étaient au cœur de l'évènement.

Dans son travail sur la nourriture et la mémoire, David Sutton explique que certains mets sont réservés pour des célébrations ou des rituels plus expansifs. Selon lui, cet usage rituel de la nourriture

crée une nouvelle lecture d'un évènement<sup>35</sup>. À Pomquet, les rassemblements communautaires sont les moments où le partage a lieu. Pendant le Carnaval d'hiver 2017, j'ai assisté au déjeuner de fricôt dans le sous-sol de la salle paroissiale. C'était la première fois que je me retrouvais dans cet endroit, et il était rempli de bouches à nourrir. Alors que j'entrais dans le bâtiment, un homme avec un rouleau bleu de tickets 50/50 m'a accueilli. J'ai acheté un billet, il en a conservé une partie et m'a donné la seconde – pour le fricôt. Je suis passée ensuite à l'étage inférieur, dans la salle aux nombreuses tables alignées. C'était bondé de monde. Je me suis faufilée à travers la foule jusqu'à la cuisine au fond du grand sous-sol. Cette aire était ouverte sur le reste de la salle, mais séparée par un long comptoir courbé, recouvert de bois contreplaqué en plastique.

J'ai été accueillie au comptoir par Noémie, qui faisait régulièrement du bénévolat à ce genre de grand évènement. J'ai échangé mon ticket contre un bol de fricôt et une boulette, avant de me trouver une place aux côtés de Muriel et Ronnie, chez qui je suis restée cette semaine-là. La bolée de fricôt était composée d'un bouillon sombre, de morceaux de poulets, de pommes de terre et de ravioles. Les ravioles étaient faites avec une pâte cuite dans le bouillon (voir la recette de fricôt ci-dessus, figure 3). Yvonne m'a raconté qu'à travers l'histoire du carnaval, la fête était principalement organisée par et pour les locaux, sauf lorsque la nourriture était offerte, dans lequel cas des personnes extérieures à Pomquet y prenaient également part. Autrefois, il y avait plus d'évènements lors desquels du fricôt, du pâté, des biscuits et bien d'autres victuailles étaient servis. « Au final, observe Yvonne, les Acadiens travaillaient pour nourrir tous les visiteurs parce qu'ils appréciaient tellement notre nourriture. »

Le carnaval comportait de nombreux évènements qui impliquaient la production de nourriture, et différents groupes communautaires étaient responsables de ces évènements. Le repas de fricôt était organisé par la Pomquet Development Society, le même groupe qui préparait les déjeuners Chez Deslauriers, où le personnel de la

35 David Sutton, *op. cit.*; David Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, Berg Press, « Materializing Culture », 2001, 211 p.

caserne de pompiers et des volontaires organisent un déjeuner de pancakes pendant le festival. Les membres d'Héritage Pomquet, dont certains étaient d'anciens membres du Club des femmes, cuisinaient du tamarin – un bonbon fondant à base de mélasse. Se remémorant le procédé de confection des bonbons auquel le Club des femmes s'était adonné pendant des années, Adèle raconte : « Toutes les femmes présentes aujourd'hui, la plupart d'entre elles, nous nous rassemblions, nous préparions ces friandises. Nous les emballions et, lors de la parade, nous les jetions sur les spectateurs. » Cette année-là, tandis que les enfants descendaient la rue principale dans leurs costumes, les résidents distribuaient le tamarin auprès de la foule.



**Figure 4**  
*Tamarin*

Certains mets étaient plutôt associés aux congés. Ces jours fériés et ces pratiques culinaires étaient davantage liés aux traditions familiales qu'à des célébrations classiques qui rassemblaient toute la communauté. Selon Paul Connerton, les rituels peuvent incorporer des souvenirs qui, à travers un pouvoir performatif, se rattachent parfois à la corporalité<sup>36</sup>. Dans ce concept de lien entre la nourriture et le souvenir, scellé à travers des rituels, il est normal que lorsqu'ils me parlaient de

36 Paul Connerton, *How Societies Remember*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.

nourriture, cela était souvent lié à des aspects rituels, par exemple : «Ma mère faisait du pain tous les matins», ou : «Chaque Noël, nous préparions du pâté, nous attendions la fin de la messe pour le manger.»

PATE'		Pomquet Parish Ladies' Club
1 large rabbit = 1 lb. meat, all bones removed	8-9 rabbits or chicken or turkey	4 lb. bean pork chopped 1/4 c. salted onions Season to taste
Cook meat until tender; remove meat from bones. Save juice meat was cooked in. Cut meat into small pieces. Put pork in chopper; mix with meat and add juice to make mixture sufficiently moist. Put into unbaked pie shell and cover with top crust. Steam before serving.		
Pie Crust for Pâté: 15 c. flour	1 lb. lard 2 level tsp. salt	4 rounded tsp. baking powder
PATE' (Continued)		
Blend lard into dry ingredients; add enough water so as to make dough the right consistency to roll. Yields 8-10 large pies.		

Figure 5

Recette de pâté, *Home Cooking Secrets of Pomquet*

La tarte de viande ou le pâté est fortement associé au réveillon de Noël; il est aussi servi l'été Chez Deslauriers. Beaucoup conservent des souvenirs fortement liés au pâté dans le cadre spécifique de Noël, comme l'explique Adèle :

La veille était une journée de jeûne et d'abstinence, donc personne ne mangeait les pâtés avant la messe de minuit. Mais dans beaucoup, beaucoup de maisons, après la messe de minuit, les familles se rassemblaient et mangeaient leur tarte de viande, leur pâté, et se rassemblaient spécialement pour ça.

C'est un aspect important de la culture qu'ils estimaient devoir transmettre aux autres générations. Personne n'a manqué de souligner l'enthousiasme qu'ils éprouvaient devant les pâtés, en rentrant de la messe de minuit. Les tartes sont généralement faites avec un mélange de porc et de poulet mijotés et de pâte similaire à du biscuit. À la différence des autres communautés acadiennes, à Pomquet, ils cuisent leur tarte de viande à la vapeur au lieu de les cuire au four, les femmes affirmant que ce procédé donne des tartes plus tendres.

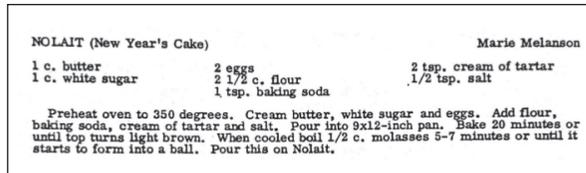


Figure 6

Nolait

La nourriture et la mémoire se rejoignent dans la vie quotidienne et ces réflexions simples sur la façon dont les mets étaient préparés et compris dans le passé en disent long sur les changements que la communauté a connus<sup>37</sup>. Prendre le thé était souvent un geste à la fois simple et significatif pour les relations sociales. Chaque fois que je rendais visite aux membres de la communauté, une tasse de thé m'était servie, puis nous nous asseyions pour discuter. Beaucoup se remémorent avoir rendu visite à leur marraine au jour de l'An pour recevoir leur « nolait », un pain dense fait de *cookie*, de pain de ménage ou de pâte de torteau (un biscuit) (voir figure 7) et souvent recouvert de mélasse ou de reste de friandises dures de Noël fondues par-dessus. Un après-midi, tandis que nous rendions visite à Yvonne et sa mère Estelle, Yvonne s'est souvenu qu'elle avait du nolait dans son congélateur. Elle m'a expliqué que l'hiver précédent elles avaient organisé un rassemblement avec la Société acadienne Saint-Croix (SASC), la branche locale de la Fédération acadienne de la Nouvelle-Écosse (FANE), lors duquel de nombreuses femmes ont apporté du nolait, témoignant de la diversité des techniques de préparation de ce met à travers la communauté.

« Différentes personnes le préparaient différemment », se souvient Yvonne, et cela semblait en effet être le cas, car les autres se rappelaient que leurs grand-mères ajoutaient toujours des cerises et du glaçage, tandis qu'une recette tirée d'un document d'archives préconisait plutôt d'incorporer des raisins. Le nolait préparé par Yvonne était un biscuit très compact, parsemé de graines de carvi.

37 David E. Sutton, *op. cit.*, p. 28.



**Figure 7**

Recette de nolait, *Home Cooking Secrets of Pomquet*

Elle a coupé le nolait comme du pain et nous l'avons mangé avec du beurre. C'était sucré et cela se mariait parfaitement avec le thé. À cause du phénomène d'émigration, la préparation du nolait est devenue moins fréquente. «Ma marraine avait déménagé à Boston, raconte Adèle, donc il n'y en avait pas de nolait pour moi. Tous mes frères et sœurs revenaient à la maison avec leur nolait.» Beaucoup s'accordaient à constater que la tradition du nolait dans la communauté était en déclin, puisque très peu le préparaient encore.

## **Conclusion**

Cette étude voulait démontrer comment le travail communautaire par le biais d'évènements et d'activités à caractère alimentaire peut jouer un rôle important dans la reproduction de l'ethnicité. Comme en témoignent les documents d'archives et les récits oraux du Club des femmes de Pomquet, l'organisation du travail alimentaire s'étend bien au-delà de la cellule familiale. Les activités des femmes, en particulier dans la reproduction du patrimoine culinaire à Pomquet, jouent un rôle beaucoup plus

important que simplement l'apport de nourriture ou la subsistance; ils peuvent créer et maintenir un paysage social, culturel et politique complexe au sein de la communauté. Alors que Pomquet continue d'évoluer au fil du temps, la nourriture peut être plus essentielle que jamais à la reproduction sociale et au maintien de l'identité et de la culture. Dans les espaces communautaires et domestiques, la nourriture, qui a traditionnellement relevé, à Pomquet, du «travail des femmes», a été particulièrement centrale dans la reproduction sociale et culturelle. L'importance du travail alimentaire et des rassemblements communautaires s'est poursuivie au-delà de ce rôle sexospécifique.

Cette étude voulait aussi démontrer comment la préparation de la nourriture peut servir d'élément central dans la reproduction de la culture et de l'identité. Dans les espaces domestiques et féminins, la nourriture a été la quintessence dans la reproduction sociale et culturelle. À travers ces récits autour de la nourriture, j'ai démontré que les espaces domestiques et communautaires ont un impact plus important sur la reproduction des identités locales. Les histoires officielles acadiennes et les récits nationalistes tendent à négliger la reproduction sociale et culturelle que les femmes réalisaient quotidiennement et à travers les générations à Pomquet. Les «structures, relations et dynamiques» qui ont été produites étaient plus localisées, accordaient plus d'autonomie aux femmes et témoignaient d'une action communautaire<sup>38</sup>. Malgré sa marginalisation dans l'idéologie nationaliste, le travail accompli par les femmes, et plus tard par la communauté, présente un fort contraste entre l'histoire officielle et les récits locaux qui, eux, mettent en évidence ce qui est vital pour la reproduction de l'identité ethnique.

---

38 Lindsay DuBois, « VALIANT LADIES: Gendered Dispositions in Argentine Working Class Memories », dans *Social Analysis: The International Journal of Anthropology*, vol. 43, n° 3, 1999, p. 20.