

CHAPITRE 1 - METTRE LA TABLE POUR LA GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE

1.1 Introduction

La bouffe est la « nouvelle religion des Québécois »⁸, selon le gastronome Daniel Pinard⁹. Pourtant, la frénésie qui touche la sphère culinaire n'est pas unique au Québec. En ce début de 21^e siècle, le discours alimentaire est omniprésent dans les sociétés développées. Ce n'est donc pas un hasard si les études sur la gastronomie se multiplient à travers le monde. L'intérêt renouvelé pour cet objet de recherche a été renforcé par l'inscription du *Repas gastronomique des Français* au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010¹⁰. D'ailleurs, l'année suivante, lors du 79^e Congrès de l'Association canadienne-française pour l'avancement des sciences¹¹ (ACFAS), les chercheurs ont démontré la nécessité de faire de la gastronomie québécoise un objet de savoir, tant sur le plan scientifique, social, qu'identitaire. Un colloque intitulé *Lectures du patrimoine alimentaire - Pour une étude de la gastronomie québécoise* était alors consacré à cette question. C'est dans cette lignée que s'inscrivent nos travaux.

Dans ce premier chapitre, nous exposerons notre problématique, notre démarche et nos sources. Nous préciserons les concepts ayant permis de mieux cerner notre étude en examinant la littérature qui a contribué à enrichir nos recherches, puis nous dresserons un bref bilan historiographique.

1.2 Problématique

Ce mémoire étudie l'évolution du discours, des pratiques et des représentations liées à la gastronomie québécoise afin d'expliquer comment une identité culinaire propre au Québec s'est développée depuis la Révolution tranquille, et en quoi elle est le reflet de la culture.

⁸ Expression utilisée par le gastronome Daniel Pinard dans : « Savoir cuisiner : le paradoxe québécois », *Le Soleil*, 28 mars 2013, en ligne : <http://www.lapresse.ca/le-soleil/opinions/points-de-vue/201303/28/01-4635703-savoir-cuisiner-le-paradoxe-quebecois.php>

⁹ Daniel Pinard est né en 1942. Le sociologue a collaboré aux émissions télévisées *Consommation* et *Fleurs et Jardins* puis animé les émissions gastronomiques *Ciel ! Mon Pinard* de 1998 à 2000, *Les Pieds dans les plats* de 2000 à 2002 et *Du cœur au ventre* de 2007 à 2009. Il a publié les livres *Pinardises : Recettes et propos culinaires* en 1994 et *Encore des Pinardises* en 2000. Il a également été chroniqueur pour les émissions radiophoniques *Bonjour Montréal* et *Puisqu'il faut se lever*. Préoccupé par la mondialisation et les mauvaises habitudes de vie, il a mis de l'avant le terroir québécois et ses artisans tout au long de sa carrière.

¹⁰ Le repas gastronomique des Français à l'UNESCO : <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00437>

¹¹ 79^e Congrès de l'ACFAS, Sherbrooke, 9 au 13 mai 2011 : <http://www.acfas.ca/evenements/congres/archives-79e-congres-curiosite-diversite-responsabilite>

Nous émettons l'hypothèse que c'est un besoin identitaire, une quête de différenciation et d'affirmation, qui a donné naissance à la gastronomie québécoise dans les cuisines professionnelles et dans l'imaginaire collectif. Certes, les liens particuliers qui unissent la France et le Québec ont permis à la Belle Province de connaître une progression culinaire fulgurante dans l'après-guerre. Or, si les chefs français ont posé les premiers jalons de la gastronomie et joué un rôle de mentors auprès des cuisiniers québécois, l'élève a dû s'affranchir du maître pour affirmer une identité culinaire distincte. Animées par un sentiment de fierté nationale, les toques québécoises rêvaient d'une cuisine souveraine à leur image. C'est ainsi qu'elles ont déclaré l'indépendance du Québec derrière leurs fourneaux. Avec cette première génération de chefs propriétaires, la gastronomie québécoise a pris le pas sur la gastronomie française dans le cœur et la panse du peuple francophone d'Amérique. En somme, il y a eu une Révolution tranquille de l'assiette et de l'imaginaire gastronomique québécois.

La persistance du clivage entre la cuisine familiale québécoise et la cuisine gastronomique française avait jusque-là rendu inconcevable la présence de plats québécois sur les tables des grands restaurateurs. La cuisine typique du Québec, qui repose en partie sur un héritage culinaire britannique, avait en effet été reléguée aux oubliettes par les tenants du bien manger qui la considéraient comme robuste et bourrative. Dans la tête des Québécois, gastronomie a donc longtemps rimé avec cuisine française de la mère-patrie. De cet imaginaire a découlé un certain complexe d'infériorité par rapport aux Français, et ce même si les plats traditionnels de la Belle Province ont toujours été source de réjouissance sur les tables familiales. L'arrivée des premiers chefs propriétaires québécois changea donc la donne. Ils étaient persuadés qu'ils pouvaient faire aussi bien, sinon mieux que les chefs français en concevant de nouveaux plats à base de produits québécois et en renouvelant les recettes patrimoniales. Synergie entre chefs et artisans producteurs ; liberté de création ; ouverture sur le monde et affirmation d'une identité singulière, tel était l'esprit de cette génération qui redora le blason de la table québécoise en s'éloignant de l'imaginaire teinté d'élitisme associé à la gastronomie française. L'ancrage de ce discours dans l'espace public permit de légitimer l'émancipation de la cuisine québécoise en un quart de siècle.

Cette évolution rapide de la culture culinaire du Québec coïncida avec l'explosion des communications à l'aube du 21^e siècle, de même qu'avec la montée du nationalisme québécois. « Il n'y a pas d'État et il n'y a pas de nation sans sa cuisine »¹², aime rappeler le chef français Jean Bardet. Dans cette optique, l'affirmation de la nation québécoise devait

¹² Jean Bardet, Séminaire « Du chaudron à la soupière », Institut de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 11 octobre 2012.

aussi passer par l'assiette et c'est ce que nous allons démontrer en s'inspirant de l'approche d'histoire culturelle en alimentation.

1.3 Démarche

Selon l'historien Pascal Ory, qui a notamment rédigé *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*¹³, l'histoire culturelle se définit comme une histoire sociale des représentations. Elle s'intéresse aux phénomènes symboliques et envisage la culture comme un ensemble de représentations collectives propres à une société; une culture qui engendre des pratiques et des discours¹⁴. L'histoire culturelle ne s'intéresse donc pas au réel, mais plutôt à la manière dont la société interprète, transmet et transforme la réalité. Comme il est impossible d'accéder au passé tel qu'il était, il faut donc le reconstruire à partir de la conscience historique de chaque individu, et cette conscience est déterminée par sa culture¹⁵. Elle résulte d'une interprétation et d'une objectivation du passé qui permettent de donner du sens à l'histoire et de se plonger dans l'esprit du temps.

Bien qu'on ne puisse considérer la culture québécoise comme étant homogène, les actes du plus grand nombre sont structurés par les représentations qu'ont les Québécois de leur société. En ce 21^e siècle, la définition de la culture est toutefois de plus en plus hybride puisque, comme l'explique l'historien anglais Peter Burke, la période dans laquelle nous vivons est marquée par des rencontres culturelles de plus en plus fréquentes et de plus en plus intenses. L'idée d'une culture monolithique est donc à écarter. Or, même s'il y a plusieurs sous-cultures, la majorité des Québécois partagent une variété de valeurs et d'attitudes propres à la société dans laquelle ils vivent. C'est pourquoi Burke définit plutôt l'histoire culturelle comme étant l'histoire des idées et des objets d'un groupe social donné et la place qu'ils occupent dans la façon de vivre de ce groupe¹⁶.

Notre approche d'histoire culturelle s'inspire à la fois des écoles française et anglaise pour rendre compte de la réalité nord-américaine de la gastronomie québécoise. Nous examinons l'évolution et la circulation des idées, des croyances, des pratiques et des représentations. Cette étude nécessite une « analyse du circuit complet de la production, de

¹³ Pascal Ory, *Le discours gastronomique français. Des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998, 210 pages.

¹⁴ Pascal Ory, « Histoire culturelle », Encyclopædia Universalis, en ligne, <http://www.universalis-edu.com/encyclopedie/histoire-domaines-et-champs-histoire-culturelle/>

¹⁵ Fernando Sánchez Marcos, « Historical culture », portail Cultura Historica, en ligne : http://www.culturahistorica.es/historical_culture.html#

¹⁶ Entretien de Ernst Gombrich avec Peter Burke, *The Listener*, 27 décembre 1973, Vol. 90, p881-883, en ligne : <https://gombricharchive.files.wordpress.com/2011/04/showdoc19.pdf>

la diffusion, de la consommation et de la réception d'un phénomène ou d'un objet culturel. »¹⁷
Notre approche privilégie donc « l'opinion publique exprimée dans les institutions et dans les médias »¹⁸ pour analyser les changements dans l'alimentation des Québécois et le discours gastronomique véhiculé.

Ainsi, nous verrons que la gastronomie québécoise a effectué une pénétration sociale, passant d'une culture bourgeoise associée à la gastronomie française à une culture qui se veut de plus en plus populaire. De même, nous verrons que les influences culturelles européennes et américaines ont joué un grand rôle dans la culture alimentaire du Québec. Par ailleurs, comme l'histoire culturelle est souvent pluridisciplinaire, nous allierons histoire, ethnologie, anthropologie, littérature, géographie, politique, économie et sociologie pour cerner notre objet d'étude. Cela permet de mieux saisir les facteurs qui ont permis l'invention d'une gastronomie québécoise ainsi que la motivation de ses principaux artisans à produire, transformer, cuisiner et consommer des produits du Québec.

1.4 Sources

De nombreuses sources ont nourri cette histoire de la gastronomie québécoise. Notre corpus de données est composé de plus de 500 articles de journaux et de magazines ainsi que d'émissions radiophoniques et télévisées datant des années 1950 à aujourd'hui. Ces archives de presse permettent de retracer les changements sur la scène culinaire au fil des ans, la mutation du discours gastronomique, l'apport des différents acteurs du milieu, l'évolution de la terminologie, le déploiement à travers les régions du Québec, la reconnaissance de la cuisine québécoise à l'international, la perception des chroniqueurs qui surveillent de près la scène culinaire, etc. Ce dépouillement significatif a notamment permis de construire les biographies des acteurs principaux de l'évolution et de l'émancipation culinaire du Québec sur trois générations, de 1950 à 1975, de 1975 à 2000 et de 2000 à nos jours. Il n'existe ni ouvrage, ni encyclopédie dédié à ces artisans. Une recherche dans les archives, ainsi qu'une revue de presse quotidienne depuis l'été 2011, ont permis de colliger ces données précieuses tant dans les médias anglophones que francophones, au Québec et à travers le monde.

La chronologie des événements qui ont marqué la révolution culinaire québécoise depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale s'appuie sur trois ouvrages qui complètent les

¹⁷ Yvan Lamonde, « L'Histoire culturelle comme domaine historiographique au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 51, no 2, 1997, p.285-299, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/305650ar>

¹⁸ *Ibid*

informations obtenues dans la presse écrite. Il s'agit du recueil intitulé *La Gastronomie* de Roger Champoux¹⁹ qui regroupe 230 chroniques publiées dans *La Presse* entre 1968 et 1981. À travers ces écrits, l'évolution des habitudes alimentaires et de l'imaginaire gastronomique québécois sont manifestes. À cela s'ajoute l'ouvrage de l'historienne Hélène-Andrée Bizier : *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler*²⁰. Cette synthèse de centaines d'articles rédigés par la chroniqueuse et critique culinaire de *La Presse* témoigne des changements spectaculaires survenus entre 1960 et le début du 21^e siècle. Enfin, il y a la biographie de *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*²¹. Cet important protagoniste de la renaissance gastronomique du Québec était un ambassadeur de la cuisine québécoise à l'étranger. Son parcours est intimement lié à celui de la gastronomie dans la province. Il contribua notamment à fonder l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) en 1968 et fut un ardent défenseur du visage francophone de la province.

Le corpus de recherche comporte d'ailleurs des documents produits par l'ITHQ tel que le recueil *Vers une nouvelle cuisine québécoise* qui a contribué au virage gastronomique majeur entrepris dans les années 1970, ainsi que *Cuisine traditionnelle des régions du Québec* et *La cuisine traditionnelle du Québec*, des livres de recettes patrimoniales qui recensent les pratiques culinaires des familles établies au quatre coins de la province.

Une quarantaine de livres de recettes, allant d'une édition de la *Cuisinière de la révérende mère Caron*²² datée de 1907, aux plus récents livres signatures des chefs québécois tels que *Toqué! Les artisans d'une gastronomie québécoise*²³ ont aussi servi de référence. Cette production professionnelle dépeint la philosophie des chefs, l'évolution des ingrédients, des recettes et des propos culinaires.

Quelques magazines dédiés aux produits du terroir, aux chefs, aux traditions culinaires ainsi que des éditions spéciales de revues scientifiques consacrées au patrimoine gastronomique ont également été consultés, de même que des études gouvernementales

¹⁹ Né en 1905, Roger Champoux fut journaliste, chroniqueur et éditorialiste à *La Presse* pendant plus d'un demi siècle. Chantre des plaisirs de la bonne table, il publia des centaines de billets et de chroniques qui mettaient en appétit les lecteurs de 1968 jusqu'à sa mort en 1981. Il participait à de nombreux cercles de gastronomes et d'œnologues. Il fut président du Cercle des journalistes de Montréal, vice-président de l'Association internationale des journalistes de langue française, président du Conseil des Arts de Montréal, membre du club Prosper Montagné et membre de l'Ordre du Canada. Il fut par ailleurs décoré de la Médaille d'or du 7^e Congrès mondial de la gastronomie.

²⁰ Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler – Chronique d'une cuisine québécoise en évolution*, Montréal, Fides, 2012, 224 pages.

²¹ Jocelyne Delage, *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*, Québec, Les Éditions Graphein, 1998, 589 pages.

²² *Cuisinière de la Révérende Mère Caron*, Septième édition, Montréal, (1878) 1907, 296 pages. Enregistré par la communauté des sœurs de Charité de la Providence en 1884.

²³ Normand Laprise, *Toqué ! Les artisans d'une gastronomie québécoise*, Les éditions du passage, Montréal, 2012, 464 pages.

sur les habitudes de consommation des Québécois et des données ministérielles sur le secteur agrotouristique. Les informations provenant d'émissions liées à la culture culinaire du Québec ont par ailleurs été consignées. À ce chapitre, le défunt magazine radiophonique *Bien dans son assiette*²⁴ de Radio-Canada était une véritable mine d'or.

Finalement, pour être davantage représentatif, le corpus de données qualitatives a été élargi grâce à des entretiens réalisés à l'été 2013 avec dix chefs cuisiniers. Ces toques sont : Jean-Paul Grappe, Joël Chapoulie, Jean Soulard, Normand Laprise, Daniel Vézina, Diane Tremblay, Marie-Chantal Lepage, Martin Gagné, Sébastien Houle, ainsi que le duo composé de Frédéric Laplante et Karen Therrien²⁵. Les entrevues ont eu lieu un peu partout à travers la province, dans les lieux choisis par les artisans culinaires. La méthode d'enquête orale s'est imposée dès l'amorce de ce projet pour bien saisir comment les acteurs du milieu se représentent l'évolution de la gastronomie et discuter de leur contribution. Ces artisans jouissent d'une reconnaissance sociale mais sont aussi des pédagogues auprès des Québécois.

1.5 Cadre théorique

Outre la dimension historique de ce mémoire, il importe de définir les notions d'alimentation, de culture, d'identité, de patrimoine, de terroir et de gastronomie, qui sont fondamentales à la compréhension de l'évolution culinaire du Québec. Les études sur la gastronomie française ont servi de modèle de référence pour établir ce cadre théorique. La place occupée par la France dans l'historiographie mondiale de l'alimentation est d'ailleurs considérable.

Notre alimentation, c'est-à-dire nos trois repas quotidiens, expriment nos goûts et nos valeurs en fonction de nos moyens. Nous effectuons des choix dans la sélection des aliments et la préparation d'un repas. Nous choisissons également avec qui nous partageons ce repas, où nous le partageons, dans quelles circonstances, à quelles fins et dans quelle ambiance. Nulle part au monde on ne mange n'importe quoi, n'importe comment, n'importe quand, avec n'importe qui. L'acte alimentaire est un acte de civilisation et un acte de construction sociale qui nous en dit long sur la représentation du monde dans une culture donnée. Comme l'a soutenu l'historien Anthony Rowley lors de la reconnaissance du repas

²⁴ Site web de l'émission *Bien dans son assiette* : http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/

²⁵ Voir notices biographiques dans les annexes 1, 2 et 3

gastronomique français à l'UNESCO, la gastronomie permet de reticoter des liens à table. Ce sont des moments privilégiés de recomposition familiale et sociétale²⁶.

L'acte alimentaire occupe une place prépondérante dans la culture et les représentations identitaires²⁷. En situation d'immigration, par exemple, ce sont la langue et la cuisine qui résistent le plus longtemps au changement. L'anthropologue Claude Lévi-Strauss s'est attardé à cette dimension culturelle de l'alimentation dans son ouvrage *L'Origine des manières de table*, en démontrant que « la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions. »²⁸

Au-delà de ces réflexions anthropologiques, la définition culturelle de l'UNESCO fait désormais école. Telles que définies par les critères du patrimoine immatériel, les notions de savoir-faire, de pratiques et de connaissances transmises de générations en générations, procurent aux individus un sentiment d'identité et de continuité²⁹. Prenons l'exemple des habitants des régions québécoises du Saguenay et du Lac-Saint-Jean pour qui la tourtière, la soupe aux gourganes, la salade aux cailles (lait acidulé) et la tarte aux bleuets sont des marqueurs identitaires très puissants. Ils font partie de la culture saguenéenne et jeannoise, au même titre que le cassoulet reflète la culture régionale du Languedoc. La culture ne se limite évidemment pas qu'aux Beaux-Arts, c'est aussi ce que l'on mange.

Dans *L'Homnivore*, le sociologue Claude Fischler écrit d'ailleurs qu'incorporer un aliment, c'est incorporer ses propriétés au sens réel et figuré. Nous devenons ce que nous mangeons. L'incorporation fonde l'identité. Elle est également fondatrice de l'identité collective, et du même coup, de l'altérité. L'alimentation et la cuisine sont donc des éléments capitaux du sentiment collectif d'appartenance³⁰. De la même façon, manger représente un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation de soi et de l'autre. Ce métissage peut être désiré pour signifier une ouverture à l'autre³¹, mais il peut aussi être imposé, soit par la mondialisation, la colonisation ou les stratégies de marketing alimentaire. Dans une idéalisation d'un patrimoine gastronomique figé, certains nient ce métissage ou le refusent carrément. La notion d'identité est donc difficile à définir, précisément en raison de son caractère multidimensionnel tel que l'explique Edmond Marc Lipiansky.

²⁶ Entrevue avec Anthony Rowley à France Info, en ligne : http://www.dailymotion.com/video/xfnytb_anthony-rowley-france-info-17112010_news

²⁷ Manuel Calvo, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, no 21, vol 3., 1982, p.383-446

²⁸ Claude Lévi-Strauss, *L'Origine des manières de table*, France, Plon, 1968, p.411

²⁹ Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, Bourin Editeur, 2011, p.118

³⁰ Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Éditions Odile Jacob, 2001, p.66-68

³¹ Daniel Latouche dir., *Voulez-vous manger avec moi ? - Pratiques interculturelles en France et au Québec*, Fides, Canada, 2003, p.211-224.

Phénomène complexe, l'identité est aussi paradoxale. En effet, dans sa signification même, elle désigne ce qui est unique : elle se distingue et se différencie irréductiblement des autres. Mais elle qualifie également ce qui est identique, c'est-à-dire ce qui est parfaitement semblable tout en restant distinct. Cette ambiguïté sémantique a un sens profond : elle suggère que l'identité oscille entre la similitude et la différence, entre ce qui fait de nous une individualité singulière et qui, dans le même temps, nous rend semblables aux autres. La psychologie montre bien que l'identité se construit dans un double mouvement d'assimilation et de différence, d'identification aux autres et de distinction par rapport à eux.³²

L'engouement pour le terroir depuis les années 1980 s'inscrit dans un processus de patrimonialisation attribuable à une quête d'identité, d'histoire et de mémoire selon l'historienne Julia Csergo. « C'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle. »³³ Le sociologue Jean-Pierre Poulain établit aussi une corrélation entre l'industrialisation de l'alimentation et cette reconquête de l'identité. Lorsque le lien entre l'aliment et la nature est rompu, le mangeur est en partie déconnecté de son univers bioculturel. Il cherche donc à rétablir cette liaison³⁴. La volumineuse *Histoire de l'alimentation* dirigée par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari explique ce retour marqué au terroir à l'heure de la mondialisation et de l'uniformisation des pratiques alimentaires.

La tendance à une homogénéité plus grande des comportements engendre, par réaction, un fort attachement à sa propre identité. Les récents événements de la politique mondiale l'ont montré à l'évidence: là où les identités sont soumises à un projet de normalisation et d'universalisation, elles se rebiffent avec une vigueur rénovée et même avec virulence.³⁵

La patrimonialisation alimentaire est parfois une réaction protectrice à la perte appréhendée de traditions et d'un sentiment d'authenticité, mais elle peut aussi être une construction sociale qui permet de développer le tourisme, ou même un processus identitaire qui fonde l'appartenance à un groupe³⁶, qui incarne le groupe³⁷.

D'ailleurs, en se basant sur l'histoire de la gastronomie française et de sa reconnaissance au patrimoine mondial de l'UNESCO, Julia Csergo démontre que la gastronomie mérite d'être reconnue comme une marchandise culturelle au même titre que d'autres pans de la culture. L'historienne met en évidence la nécessité d'élaborer une politique culturelle nationale pour encourager l'économie de cette culture immatérielle, tout

³² Edmond Marc Lipiansky, « L'identité personnelle », *Revue Sciences Humaines : L'identité*, Auxerre, 1998, p.22

³³ Julia Csergo, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, no 194, mai 2000, p.156-162

³⁴ Jean-Pierre Poulain, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, T.27, No. 1, Pratiques alimentaires et identités culturelles, Janvier-Mars 1997, p.20

³⁵ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996, p. 885

³⁶ Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, « Éditorial : Patrimoines Alimentaires », *Anthropology of food*, 8 | 2011, en ligne : <http://aof.revues.org/6782>

³⁷ Pierre Nora dir., *Les lieux de mémoire*, Volume 1, Paris, Quarto-Gallimard, 1997, p.103-110

en protégeant ses produits et ses acteurs des dangers de la standardisation en cette ère de mondialisation³⁸.

La chercheuse Marie-Noëlle Aubertin décrit aussi le patrimoine comme étant un travail de mémoire à partir du présent qui est redéfini au fil des transmissions successives³⁹. Les représentations alimentaires patrimoniales agissent donc comme des mythes fondateurs de l'identité gastronomique : « Le patrimoine advient lorsqu'une collectivité identifie un objet pour lequel elle manifeste un goût particulier et décide d'en faire un emblème qui sera reconnu par tous, c'est-à-dire par ses membres et par les autres nations, puisqu'il s'agit d'une preuve d'identité. »⁴⁰

L'historien britannique Eric Hobsbawm a d'ailleurs développé le concept d'invention de la tradition en s'intéressant à l'essor des nationalismes. Il a démontré que les traditions inventées ou revisitées symbolisent l'appartenance à une communauté et établissent la cohésion sociale⁴¹. La nation moderne invente une tradition et en fait un patrimoine qui puise sa légitimité dans le passé plutôt que de miser sur sa nouveauté. Ces créations néo-traditionnalistes permettent de définir des lieux de références et des repères stables dans les sociétés neuves issues du colonialisme. Ce processus de patrimonialisation fait d'ailleurs partie de l'imaginaire national théorisé par Benedict Anderson qui s'est attardé à la constitution de l'identité collective⁴². Pour cet historien américain, la nation est une communauté imaginée qui repose sur une représentation collective d'un état où les individus partagent appartenance, territoire et culture.

L'invention d'une gastronomie nationale au Québec répondrait donc au besoin populaire d'établir un marqueur identitaire éloquent. Dans *Genèse des nations et cultures du nouveau monde*⁴³, l'historien et sociologue québécois Gérard Bouchard a d'ailleurs établi que la société québécoise a été incapable de se représenter comme une « collectivité neuve » avant les années 1970 en raison du lien colonial entretenu par les élites avec la mère-patrie française. La dichotomie entre la propension du peuple canadien-français à s'inventer une identité propre au Nouveau-Monde et l'imaginaire projeté par l'élite très attachée au Vieux-

³⁸ Julia Csergo, *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*. Chartres, Menu Fretin, 2016, 313 p.

³⁹ Marie-Noëlle Aubertin, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », *Continuité - Le goût de l'identité*, Numéro 130, Automne 2011, p.18-20

⁴⁰ Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte dir., *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p.5

⁴¹ Eric Hobsbawm et Terence Ranger, *The invention of tradition*, Cambridge University Press, 1983, 320p.

⁴² Benedict Anderson, traduit par Pierre-Emmanuel Dauzat, *L'imaginaire national – Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, Éditions La Découverte, Paris, 2006, 224p.

⁴³ Gérard Bouchard, *Genèse des nations et cultures du Nouveau Monde*, Les éditions du Boréal, Montréal, 2001, 504p.

Monde aurait donc fait dévier la société de sa trajectoire en projetant de fausses représentations d'elle-même. Cette fracture entre la culture populaire et la culture de la haute société s'est effritée avec la Révolution tranquille. Fini la continuité coloniale, le peuple a embrassé la modernité, l'américanité et en grande partie le rêve continental d'une nation québécoise. Ce mémoire corrobore cette théorie. Le schéma de continuité engendré par la culture des élites a dominé les imaginaires gastronomiques de la Nouvelle-France jusqu'aux années 1970 avec l'ascendant de la haute cuisine française. Puis le schéma de la rupture engendré par la culture populaire a permis l'invention de la gastronomie québécoise.

Tel que mentionné précédemment, la gastronomie ne fait pas nécessairement référence à la cuisine des chefs étoilés. C'est « l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire »⁴⁴. Patrick Rambourg explique dans son *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, qu'elle naît dans la longue durée et dans la sociabilité. La gastronomie prend forme avec le partage du repas et l'émergence des propos de table. Au bout d'un moment, un discours s'associe à la dégustation des plats. C'est alors que culture et bonne chère s'unissent pour donner naissance à la gastronomie⁴⁵.

Pour que la gastronomie puisse se manifester, un va-et-vient entre cuisine familiale et cuisine professionnelle est essentiel. Jean-François Revel est l'historien qui a théorisé ces deux souches culinaires dans son *Festin en paroles*, soit la cuisine populaire et la cuisine savante⁴⁶. Francis Chevrier dit qu'il ne faut privilégier ni l'une, ni l'autre, puisqu'elles ont une relation dialectique⁴⁷. En fait, la cuisine populaire est transmise de génération en génération par imitation ou habitude. Elle est diversifiée mais elle évolue lentement, alors que la cuisine savante en est une d'innovation et d'expérimentation. La cuisine savante, dite professionnelle, s'inspire donc de la cuisine populaire, dite familiale ou domestique, pour renouveler les plats. Les grands chefs puisent d'ailleurs fréquemment dans les traditions culinaires et dans leurs souvenirs d'enfance pour concocter des menus⁴⁸. De la même manière, les familles sont aussi nombreuses à s'inspirer de la cuisine professionnelle pour tenter de nouvelles recettes à la maison.

L'autre condition *sine qua non* pour qu'il y ait gastronomie est la disponibilité des ressources, peu importe que les aliments soient locaux ou de provenance étrangère. Ce

⁴⁴ Aubertin et Sicotte, *Op. Cit.*, p.4

⁴⁵ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, p.20

⁴⁶ Jean-François Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert, 1979, p.36

⁴⁷ Francis Chevrier, *Op.Cit.*, p.55-56

⁴⁸ *Ibid*

n'est donc pas un hasard si la circulation des produits a coïncidé avec la montée du discours alimentaire à l'échelle planétaire.

1.6 Bilan historiographique

L'alimentation intéresse les historiens depuis le 17^e siècle. Certains, comme Le Grand D'Aussy en 1782, dans *Histoire de la vie privée des Français de l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, consignèrent d'abord les produits et les techniques culinaires utilisés en décrivant ustensiles, repas, boissons et comportements alimentaires⁴⁹. Cet objet d'étude connut toutefois un déclin au 19^e siècle, où on lui réserva une part bien anecdotique. La recherche en alimentation reprit de plus belle au 20^e siècle avec l'École des Annales qui lui conféra sa légitimité comme champs d'étude scientifique. Trois approches essentiellement quantitatives émergèrent de cette école : une histoire économique (rapports de production, sécurité alimentaire, techniques agricoles, etc.), une histoire de la culture matérielle et de la consommation (nutrition, apport calorique, régimes, systèmes alimentaires, etc.) et plus tardivement, une histoire sociale et culturelle s'intéressant aux codes, aux choix, aux goûts et aux symboles alimentaires⁵⁰.

Dans les années 1960, l'anthropologue et ethnologue Claude Lévi-Strauss ouvrit d'ailleurs la porte à une nouvelle conception culturaliste en questionnant les rapports entre alimentation, culture et société, tout en s'intéressant à l'histoire des mentalités. Dans son petit traité d'ethnologie culinaire, il affirma que la cuisine était un vecteur d'identité culturelle⁵¹. « La nourriture doit être bonne à manger, mais aussi bonne à penser »⁵², disait-il. Père du structuralisme, Lévi-Strauss révolutionna l'approche de l'alimentation en s'intéressant à sa place dans la mythologie et en démontrant que la cuisine était un langage révélateur des sociétés. Inventeur du triangle culinaire du « cru », du « cuit » et du « pourri », il établit un modèle de mises en relations structurales des différentes formes de cuisine selon le mode de cuisson des aliments. Cette démarche lui permit d'exposer les oppositions fondamentales entre sacré et profane, culture et nature, cru et cuit. Ainsi, le cru représente la nature et le sauvage, alors que le cuit est synonyme de culture et de civilisation.

Par la suite, les historiens s'attardèrent davantage aux habitudes alimentaires caractéristiques des nations, des religions, de l'urbain et du rural, ou encore des classes

⁴⁹ Julia Csergo, *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?* Educagri Éditions, 2004, 199 pages.

⁵⁰ Csergo, *Op.Cit.*

⁵¹ Yvonne Verdier, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, tome 9 n°1, pp. 49-57, en ligne : http://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018

⁵² Claude Lévi-Strauss, *Œuvres*, Gallimard, 2008 (1961), 2128 pages.

sociales. Ils comparèrent également l'évolution des préférences alimentaires, des techniques culinaires et des manières de table. *L'Histoire de l'alimentation* de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari en est un exemple probant. Les travaux de Flandrin, plus proches d'une histoire des mentalités, donnèrent d'ailleurs une autre saveur à l'histoire de l'alimentation dans les années 1980. Cette approche qualitative des normes alimentaires et de l'histoire du goût est toujours privilégiée.

Depuis le début du 21^e siècle, le regain d'intérêt est d'ailleurs manifeste pour l'histoire de l'alimentation. Une multitude de champs d'étude tels que l'histoire des ingrédients, des aliments, des alcools, des traditions alimentaires et de plats particuliers se sont développés, tout comme l'intérêt pour les imaginaires de la gastronomie, les industries alimentaires et le secteur agrotouristique. Les possibilités sont désormais multiples et il ne fait plus de doute que l'alimentation est un objet scientifique sérieux.

Au Québec, c'est également un ethnologue, Jacques Rousseau, qui d'une certaine façon, pava la voie à une nouvelle histoire de l'alimentation. Il laissa de côté les approches anecdotiques et descriptives adoptées depuis le début du siècle par les Marius Barbeau et Édouard Zotique-Massicotte. Dans l'article *Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec*⁵³ publié en 1967, Rousseau prôna une démarche pluridisciplinaire afin d'étudier la gastronomie. Selon lui, l'analyse de l'évolution des moeurs alimentaires devait se faire sous le prisme de la culture, des classes sociales et de la géographie. Un peu à l'instar de l'histoire de l'alimentation en Europe, c'est à partir des années 1980 que cette discipline s'ancre dans la Belle Province.

Les historiens québécois ont toujours eu une affection particulière pour l'alimentation en Nouvelle-France. Cette période charnière du Québec fut largement étudiée. Dans *L'oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*⁵⁴, François Rousseau offrit par exemple une description détaillée des goûts et dégoûts de l'époque, des déterminants socio-économiques, des rations et des représentations culturelles de l'alimentation. Bernard Audet fit de même avec *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*⁵⁵, où il traita à la fois de production, de distribution et de consommation, mais également de l'évolution des pratiques culinaires et des manières de table.

⁵³ Jacques Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les Cahiers des Dix*, no 32, 1967, Montréal, p.13-35, en ligne :

<http://www.ourroots.ca/page.aspx?id=3648494&qryID=2ccf3515-2ae5-42d0-82ac-734099fd5c55>

⁵⁴ François Rousseau, *L'oeuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1990, 448 pages.

⁵⁵ Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Montréal, Les éditions GID, 2001, 368 pages.

Pour ce mémoire, l'étude publiée en 1989 par Yvon Desloges et Marc Lafrance intitulée *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*⁵⁶ fut une référence. Il s'agit d'une histoire de la gastronomie par les recettes de cuisine professionnelle entre le 16^e et le 19^e siècle. Sous l'angle des sensibilités alimentaires et de l'évolution des goûts, les historiens utilisèrent une approche culturaliste. En 2009, Yvon Desloges publia également *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*⁵⁷. Cet ouvrage traite des modèles culturels alimentaires et des pratiques du 17^e et du 18^e siècle. En 2011, l'auteur rédigea aussi un article scientifique intitulé « Les Québécois francophones et leur identité alimentaire : de Cartier à Expo 67 »⁵⁸, qui porte sur l'évolution de la cuisine et de la gastronomie dans la province, des mythes liés aux traditions culinaires québécoises et des différences entre alimentation populaire et bourgeoise. Ces travaux ont tous été précieux pour résumer l'histoire de la table québécoise avant les années 1960.

À ceux-ci s'ajoute le travail de Martin Fournier dans *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*⁵⁹. Cet ouvrage grand public publié en 2004 recense la variété de ressources alimentaires disponibles dans la colonie grâce à une compilation de témoignages et d'observations de l'époque. Le panorama des jardins des communautés religieuses, des nobles, de l'élite paysanne et d'une famille de censitaires, démontre que les habitants plus aisés étaient bien nourris en Nouvelle-France.

*Le menu quotidien en Nouvelle-France*⁶⁰ signé Hélène-Andrée Bizier et Robert-Lionel Séguin contient quant à lui la liste des aliments européens implantés dans les moeurs de la colonie. Ce livre aborde également l'épisode où Samuel de Champlain a institué la gourmandise en art de vivre en Nouvelle-France.

Michel Lambert a pour sa part effectué une recherche colossale qui sert de repère en histoire de l'alimentation québécoise. L'auteur a sillonné le Québec pendant six ans pour recueillir témoignages, recettes et documents historiques. *L'Histoire de la cuisine familiale du Québec* se décline en cinq volumes : *Ses origines autochtones et européennes*⁶¹, *La mer,*

⁵⁶ Marc Lafrance et Yvon Desloges, *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*, Québec, Les Éditions de la Chenelière, 1989, 160 pages.

⁵⁷ Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

⁵⁸ Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur identité alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, Volume 3, numéro 1, 2011, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1004727ar>

⁵⁹ Martin Fournier, *Jardins et potagers en Nouvelle-France – Joie de vivre et patrimoine culinaire*, Québec, Septentrion, 2004, 243 pages.

⁶⁰ Hélène-Andrée Bizier, *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, Montréal, Art Global, 2004, 124 pages

⁶¹ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 1 : Ses origines autochtones et européennes*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 501 pages.

ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui⁶²; *La forêt, ses régions et ses produits, des origines à aujourd'hui*⁶³; *La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*⁶⁴ et enfin, *Le monde à notre table: ses cuisines et ses produits*⁶⁵. Cette histoire des habitudes alimentaires par les menus est une démonstration de la spécificité de la cuisine québécoise en raison de son métissage unique.

Henri-Paul Garceau a également légué une histoire de l'hôtellerie et de la restauration au Québec en deux volumes : *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*⁶⁶ et *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*⁶⁷. Au menu : la trajectoire de la haute cuisine sur 100 ans, les balbutiements de la démocratisation de la gastronomie et une brève description des acteurs marquants de ces décennies.

Les notes colligées par Jacques Lacoursière sur l'histoire de la gastronomie et de l'alimentation au Québec ont par ailleurs servi de point de départ à ce mémoire. L'historien atteste que la Nouvelle-France est née sous le signe de la gastronomie en raison de l'abondance du gibier, du poisson, des fruits, des légumes et des fines herbes qu'on y trouvait. Ce manuscrit intitulé « Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec » m'a été transmis par l'historien en 2010⁶⁸.

Au-delà des ouvrages historiques, certaines études pluridisciplinaires s'avèrent aussi fort utiles. C'est le cas du recueil *Voulez-vous manger avec moi ? Pratiques interculturelles en France et au Québec*⁶⁹ et des actes de colloque *Gastronomie québécoise et patrimoine*⁷⁰ publiés à la suite du 79^e Congrès de l'ACFAS. Marie-Noëlle Aubertin, qui a dirigé cette publication, a produit un mémoire intitulé *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*⁷¹. S'appuyant sur le concept de Pascal Ory qui définit la gastronomie comme étant la combinaison des discours technique, environnemental et esthétique, la chercheuse analyse les livres culinaires des

⁶² Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 2 : La mer, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2006, 912 pages.

⁶³ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 3 : La forêt, ses régions et ses produits des origines à aujourd'hui*, Les Éditions GID, Québec, 2009, 1380 pages.

⁶⁴ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 4 : La plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle*, Les Éditions GID, Québec, 2011, 1103 pages

⁶⁵ Michel Lambert, *Histoire de la cuisine familiale du Québec, Volume 5 : Le monde à notre table, ses cuisines et ses produits*, Les Éditions GID, Québec, 2013, 987 pages.

⁶⁶ Henri-Paul Garceau, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1880 à 1940*, Les Publications du Québec, Montréal, 1990, 212 pages.

⁶⁷ Henri-Paul Garceau, *Chronique de l'hospitalité hôtelière du Québec de 1940 à 1980*, XYZ éditeur, 1995, Louiseville, 239 pages.

⁶⁸ Jacques Lacoursière, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec*, 45 pages, 2010.

⁶⁹ Daniel Latouche dir., *Op.Cit.*

⁷⁰ Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte dir., *Op.Cit.*

⁷¹ Marie-Noëlle Aubertin, *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, Mémoire, Université du Québec à Montréal, mars 2010.

chefs Daniel Vézina, Diane Tremblay et Martin Picard, trois ouvrages qui participèrent à la création d'une culture gastronomique québécoise. Elle revient notamment sur la publication du premier livre d'un chef québécois en 1997, celui de Daniel Vézina. Le « passage à l'écriture de la part de Vézina marque une nouvelle ère. Il indique que les chefs nés et formés au Québec peuvent désormais aussi écrire et fabriquer de beaux livres pour faire état de la grande cuisine. »⁷² Par ailleurs, dans l'article « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique »⁷³ paru dans le magazine *Continuité*, Marie-Noëlle Aubertin arrive aux mêmes conclusions que Michel Lambert sur la spécificité de la cuisine québécoise.

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.⁷⁴

Ce numéro du magazine *Continuité* intitulé *Le goût de l'identité* contenait aussi un texte de Michel Lambert sur le particularisme de la cuisine du Québec, un autre de Laurier Turgeon sur le métissage de la cuisine, ainsi que des articles portant sur les personnalités culinaires marquantes de la Belle Province et sur la problématique des appellations contrôlées. La revue *Québec Science* a également dédié un numéro spécial⁷⁵ à la question des circuits courts d'alimentation, de la transformation rapide de la cuisine québécoise, des circuits agrotouristiques du Québec et des produits de niche. Cette publication mettait notamment à contribution Jean-Pierre Lemasson, professeur associé à l'Université du Québec à Montréal qui a fondé le Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie et qui a publié des ouvrages sur l'histoire du pâté chinois et de la tourtière, en plus de rédiger les *Chroniques gastronomiques québécoises*⁷⁶, un petit livret traitant des enjeux d'identité culinaire.

Enfin, trois autres articles scientifiques ont alimenté nos réflexions : « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité » (2007) de Carole Chazoule et Rémy Lambert⁷⁷; « The Myth of Québec Traditional Cuisine at

⁷² Marie-Noëlle Aubertin, *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, Op.Cit.

⁷³ Marie-Noëlle Aubertin, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », Op.Cit.

⁷⁴ *Ibid*

⁷⁵ Québec science, *Retrouvez le plaisir de manger*, Volume 47, numéro 9, Été 2009, 91 pages.

⁷⁶ Jean-Pierre Lemasson, *Chroniques gastronomiques québécoises*, Delbusso, 2012, 194 pages.

⁷⁷ Carole Chazoule et Rémy Lambert, « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité », *Économie rurale*, 299 | 2007, p.24-39

Au Pied de Cochon » (2012) de Catherine Turgeon-Gouin⁷⁸; et « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec » (2005) de Caroline Coulombe⁷⁹. Cette dernière a également rédigé le mémoire de maîtrise « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 »⁸⁰. L'article de Chazole et Lambert nous permet de mieux cerner l'enjeu des appellations, alors que celui de Turgeon-Gouin explique très bien les notions de folklorisation de la cuisine et des mythes fondateurs du patrimoine. Quant aux travaux de Coulombe, ils délimitent l'influence de la littérature sur les moeurs culinaires et valident l'impact de ces écrits dans la canadianisation de l'alimentation. À ce titre, le mémoire de Julie Parker intitulé « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIXe siècle »⁸¹ nous renseigne sur la naissance de la cuisine canadienne aujourd'hui dite « cuisine traditionnelle québécoise » à travers l'analyse du livre de recettes *La cuisinière canadienne*.

1.7 Conclusion

La problématique, l'approche d'histoire culturelle, le cadre théorique et l'historiographie présentés dans ce chapitre permettent d'analyser la mutation du discours et de l'imaginaire gastronomique au Québec en y jetant un regard neuf. Il apparaît clair que l'invention de la gastronomie québécoise dans les cuisines professionnelles, et la façon dont l'émancipation des chefs québécois s'est opérée, demeure un angle peu étudié. Les prochains chapitres contribueront donc à l'avancement des connaissances scientifiques en la matière.

MCours.com

⁷⁸ Catherine Turgeon-Gouin, « The Myth of Québec Traditional Cuisine at Au Pied de Cochon », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, Volume 3, numéro 2, 2012, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/1012454ar>

⁷⁹ Caroline Coulombe, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, Volume 58, numéro 4, printemps 2005, p. 507-533, en ligne : <http://id.erudit.org/iderudit/012211ar>

⁸⁰ Caroline Coulombe, « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 », Mémoire, Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 158 pages.

⁸¹ Julie Parker, « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIXe siècle. », Mémoire, Université du Québec à Montréal, 2006, 114 pages.