
Le Goût en Héritage¹ : Exploration des transformations alimentaires dans quelques familles montréalaises

Christine Jourdan *Concordia University*
Sylvain Poirier *Cegep de Rosemont*

Résumé : L'article présente les résultats de la première phase d'un projet de recherche sur les changements dans les idéologies et pratiques alimentaires de trois générations appartenant à cinq familles de la classe moyenne à Montréal. Son objectif est d'analyser les phénomènes de continuités, discontinuités et transformations qui ont lieu dans les cultures alimentaires familiales au cours du passage des générations. Cette analyse se fait en regard des principaux changements sociaux qui les sous-tendent et montre le monde des relations sociales et idéologiques qui affectent la transmission de l'acte alimentaire.

Mots-clés : Famille, transmission, pratiques et idéologies alimentaires, transformations sociales, Montréal

Abstract: This article presents the first results of a project studying changes in food ideologies and practices in Montreal, focusing on five families of the middle class over three generations. Its goal is to analyze the continuities, discontinuities and transformations that affect family food cultures over time. This analysis takes into account the main social and economic changes that work to drive food ideologies and practices.

Keywords : Family, transmission, food ideologies and practices, social transformations, Montreal

Introduction

« On apprend avec notre mère, en faisant nos tâches », nous a dit Carole (63 ans) quand nous lui avons demandé comment elle avait appris à cuisiner. De prime abord, cette affirmation semble bien péremptoire. En y regardant bien, elle est intéressante à plusieurs titres. Tout d'abord, elle établit un état de fait qui semble aller de soi et qui dépasse le cadre plus subjectif de l'expérience familiale. Étant donné l'histoire sociale du Québec, et la place centrale que la mère a occupée pendant très longtemps dans la famille québécoise en raison de cette histoire², elle semble bien raisonnable. Ensuite, elle met de l'avant l'idée d'une transmission de proximité, liée à la vie de famille et à l'éducation des enfants. Le mot « tâche » est révélateur : élever ses enfants, leur montrer comment cuisiner, leur transmettre des règles de vie, tout cela se fait au quotidien, tout au long de gestes anodins et répétitifs dont on espère qu'ils vont en faire des êtres autonomes et responsables. C'est le travail de la mère (Charles et Kerr 1988; Dagenais 2000; DeVault 1991). Comment ne pas s'étonner alors de la réponse de Florence (23 ans) à la même question? « Avec mes gentils parents, ça c'est sûr. C'est eux qui m'ont transmis la passion culinaire ». Cette petite phrase qui fait place au père comme agent de transmission culinaire nous interpelle d'autant plus qu'elle est typique de l'expérience de la jeune génération du corpus d'entretiens enregistrés sur lequel est basé cet article, mais n'est pas caractéristique de celle de Carole.

En utilisant des données ethnographiques recueillies auprès de trois générations de mangeurs appartenant à cinq familles de la classe moyenne (définie en termes d'occupation professionnelle et de revenus) de Montréal, nous essayons de comprendre les témoignages de Carole et de Florence. Nous mettrons surtout l'accent sur les phénomènes de continuité, de discontinuité et de transformation qui, d'une part, rythment l'histoire de la transmission alimentaire des familles qui se sont prêtées à notre enquête³, et, d'autre part, révèlent l'effet des changements sociaux

sur les traditions alimentaires familiales. Au cœur des sujets abordés ici se trouve l'articulation entre identité, pratiques gastronomiques (au sens large du terme) et changements socioculturels survenus au Québec pendant cette période. Après avoir présenté l'approche théorique qui sert de squelette à l'étude, nous effectuons plusieurs détours par ce qui constitue l'essence de l'alimentation familiale, à savoir : la transmission des savoirs et des pratiques; la construction identitaire alimentaire; les plats emblématiques familiaux; la commensalité familiale⁴. Ces détours nous permettent de mieux cerner les différents moments de la transformation alimentaire des familles étudiées.

Transformations alimentaires, transformations sociales

Notre argumentaire tient compte de deux observations importantes, déjà bien documentées. Premièrement, en raison de leur centralité dans la vie quotidienne les pratiques et idéologies alimentaires expriment et révèlent des phénomènes familiaux de rétention, d'adaptation, d'innovation, d'incorporation et d'appropriation de façons de vivre et de penser l'alimentation qui accompagnent les changements socioculturels plus larges (Corbeau 1992; DeVault 1991; Levenstein 1988; Mennell 1985; Mintz 1985). Ces phénomènes se construisent au quotidien. Comme nous le verrons plus bas, les changements les plus marquants de la vie alimentaire des familles de notre corpus se situent à un moment clé de l'histoire sociale et économique du Québec. Ainsi, la petite phrase apparemment anodine de Florence va bien au-delà d'un simple commentaire sur les rapports de genre au sein de sa propre famille. Elle connote des changements sociaux beaucoup plus larges, lesquels ont permis au Québec que soient redéfinis les rapports de genre. Deuxièmement, les pratiques alimentaires constituent un lieu de discours culturels qui révèlent ces changements; ils façonnent les pratiques, en permettant la reproduction et la justifient. Le travail d'Allison James (1996) sur les changements alimentaires en Angleterre illustre bien les changements idéologiques qui les sous-tendent. Ainsi, la différence entre l'expérience de Carole et celle de Florence, telle que révélée par leur réponse spontanée à notre question, montre l'intégration de ces pratiques au niveau discursif, chacune de ces deux femmes présentant son expérience comme une évidence.

Notre étude se situe donc dans une approche de la socio-anthropologie de l'alimentation que Mennell *et al.* (1992:15 et sqq.) ont qualifiée de « développementaliste » (voir aussi Poulain 2002b pour un survol de cette approche). Retrouvée chez Goody (1982) et Mintz (1985),

et surtout chez Mennell (1985) lui-même, elle s'intéresse aux rapports entre les transformations sociales et le développement des systèmes de cuisine. Mennell (1985) est particulièrement attentif aux effets que les processus de transformations sociales, y compris les changements historiques et économiques, peuvent avoir sur les transformations et sur l'émergence des pratiques alimentaires et des cuisines (Mennell *et al.* 1992:17). Ici, les transformations socioéconomiques et politiques du Québec servent de creuset aux transformations des appétences et des pratiques gastronomiques. Comme dans les situations analysées par Mennell et Mintz, les changements (et les continuités) que nous analysons s'accompagnent du développement de la classe moyenne et d'une émulation par cette dernière de comportements alimentaires jusqu'ici associés à l'élite : la diversité et le raffinement comme valeurs centrales à l'identité sociale. Cela n'est pas sans rappeler l'étude célèbre de Bourdieu (1979) sur la distinction, dans laquelle il montre que les valeurs centrales de la distinction sont la différence et l'élitisme. On retrouvera une forme d'élitisme alimentaire dans certains des témoignages que nous avons recueillis.

Ces transformations ne prennent pas place dans un désert gastronomique. Elles se constituent sur un substrat alimentaire qui forme ce que Jean-Pierre Poulain (2002a, 2002b) a qualifié d'espace social alimentaire. Ce dernier se construit à l'intersection de trois types de contraintes (écologiques, physiologiques/biologiques et culturelles) qui définissent, d'une part, l'ordre du mangeable, mais aussi, d'autre part, le système alimentaire et culinaire, les modes de consommation, la temporalité et la différenciation sociale. Cet espace tient en grande partie de l'ordre du patrimoine intangible; il repose sur, et met en place, un système de sens qui se transmet partiellement au cours du temps mais se transforme au rythme des changements qui marquent l'histoire des groupes sociaux. Trois aspects de la constitution de ce patrimoine – apprentissage, transmission, innovation – marquent les trajectoires de vie alimentaire des familles avec lesquelles nous avons travaillé.

Transmission et socialisation alimentaires

Comme l'ont montré De Certeau (1990), Corbeau (1992) et Sutton (2001:19), les rituels journaliers sont le creuset dans lequel la symbolique alimentaire prend son sens : la préparation et la consommation des repas, leur organisation sont des lieux de création et d'expression de liens sociaux et affectifs, souvent associés à des expériences et souvenirs heureux et malheureux. Ils sont autant d'évènements au cours desquels les enfants assimilent, ou non, les valeurs familiales et sociales qui leur sont

présentées : partage et entraide, responsabilité alimentaire, planification, ordre hiérarchique familial (voir aussi Charles et Kerr 1988; Ochs et Taylor 1995; Ochs et Shohet 2006), structure sociale, lien familial⁵. Car au-delà de la (re)production des corps, l'alimentation pensée, préparée et consommée chaque jour reproduit aussi la famille. À ce titre – et les résultats de notre projet tendent à confirmer les résultats trouvés ailleurs –, il n'est pas étonnant de retrouver le repas familial parmi ces rituels du quotidien qui permettent la conscience et le développement de l'appartenance au groupe primordial. Ainsi, Moïsio *et al.*, en référence au travail de la sociologue américaine Majorie DeVault, disent-ils : « Family meals become a central site for making family meaning » (Moïsio *et al.* 2004:363). Mais ce repas est aussi le lieu de la cristallisation d'un répertoire gastronomique familial qui sert d'assise à la reproduction du lignage alimentaire. Dans le même temps, il sert de base au développement d'un répertoire alimentaire individuel et permet la mise en place de préférences gustatives (Dupuy 2010) où la notion de plaisir, comme l'ont montré Dupuy et Poulain (2008), est centrale. Le repas est donc le lieu de l'acquisition de compétences sociogustatives au sein d'une idéologie familiale de la prise de nourriture. La socialisation alimentaire, c'est recevoir le goût en héritage.

Cette socialisation, ici comme ailleurs, est plurielle. Les membres de la famille étendue sont aussi des éléments importants de la socialisation des enfants et les influences familiales sont rapidement transformées ou même supplantées par les influences extérieures (école, amis, médias) dès que l'enfant quitte le giron familial. Notre enquête illustrera les effets de la socialisation plurielle sur les traditions alimentaires familiales et montrera que ces influences deviendront plus flagrantes avec la génération des baby-boomers.

Mais la préparation et la consommation alimentaires sont bien davantage que la simple expression de la commensalité familiale. Elles permettent aussi la découverte de l'espace social alimentaire (Poulain 2002b), c'est-à-dire le monde des relations sociales et idéologiques qui permettent et organisent l'acte alimentaire. La transmission des rôles sociaux liés à l'alimentation en est un exemple. Pour la génération 1 (G1) qui grandit pendant la Deuxième Guerre mondiale, la mère est le plus souvent celle qui prépare la nourriture et le père celui qui, par le salaire qu'il gagne, permet son approvisionnement⁶. Au sein des familles québécoises, et jusqu'à récemment, ce sont surtout les femmes qui organisent la vie domestique⁷ et c'est par elles que s'est faite la socialisation alimentaire dominante. À partir de la génération 2 de notre corpus (G2), cette division du travail n'est plus aussi claire : tous,

hommes et femmes, travaillent à l'extérieur de la maison et font office de fournisseur de l'alimentation et de préparateur.

Le contexte socioculturel : Montréal

Comme d'autres sociétés au XX^e siècle, le Québec est le théâtre de profondes transformations socioculturelles et socioéconomiques. La ville de Montréal y tient un rôle central : métropole du Québec, deuxième ville au Canada en termes de nombre d'habitants, modèle de modernité, pôle culturel et économique de la province, moteur du changement, point de chute de l'immigration et de l'exode rural, Montréal est le chef de file de la métamorphose d'une société majoritairement rurale en société majoritairement citadine⁸. Soumise à l'industrialisation et l'urbanisation, la population ne verra cependant sa situation socioéconomique s'améliorer qu'à la suite d'événements très dramatiques, la crise économique de 1929 et la Seconde Guerre mondiale, notamment. Ces époques marquées par le rationnement pousseront d'abord les citoyens à espérer un certain secours de l'État. Toutefois, politiquement, le Québec tardera à suivre la voie de l'État providence et ce n'est que dans la seconde moitié du siècle que le discours se cristallisera en ce sens, lors d'une campagne électorale devenue par la suite un moment charnière dans l'histoire de la province. Avec le slogan électoral de 1960 : « C'est le temps que ça change », Jean Lesage donnera le signal de départ de ce qu'il est convenu d'appeler la « Révolution tranquille ». Porteur d'un sens nouveau, d'une responsabilité nouvelle face au modernisme (« Maîtres chez-nous »), ce mouvement instituera indirectement le changement comme mode de pensée. Les changements seront d'une importance capitale au niveau culturel et social, du fait de l'augmentation du niveau d'éducation, de l'entrée massive des femmes sur le marché du travail et du rejet de l'emprise de l'Église sur les familles. L'impact sera donc décisif et ce remodelage affectera, bien entendu, les pratiques alimentaires : absence de la mère au foyer (donc à la cuisine et éventuel partage des tâches), augmentation du revenu familial (amélioration de la qualité et de la variété alimentaire) et diminution de la taille des familles (famille à enfant unique, garçon ou fille). Ce dernier point aura pour résultat un déséquilibre démographique important que l'on cherchera à pallier par une augmentation de l'immigration. Sur le plan culinaire, l'immigration laissera aussi sa marque dans les assiettes du Québec grâce à l'ouverture de restaurants offrant une cuisine « étrangère » et par la présence de produits autrefois exotiques dans les rayons des supermarchés (voir Nash 2009).

Dans les sociétés industrielles urbaines telles que Montréal, les types d'aliments consommés et leur quantité, la structure et l'heure des repas, le concept même de repas et les goûts alimentaires sont tributaires de l'interaction de nombreux facteurs tels que la globalisation économique et culturelle ou les nouveaux modes de vie et phénomènes sociaux provoqués par la vie moderne. Sous la pression de ces facteurs, on assiste au développement de deux phénomènes distincts et complémentaires. Dans un premier lieu, au sein de la famille, elle-même bien modifiée, on observe un raccourcissement du temps passé à la planification, préparation et consommation des repas quotidiens. Il y a un assujettissement des rythmes alimentaires aux horaires d'école, de travail ou de loisir des membres de la maisonnée. Rapidité et efficacité sont souvent les mots d'ordre. On en voit les effets dans les programmes de télévision, qui proposent des repas complets préparés en moins de 30 minutes; dans le nombre toujours croissant de robots ménagers destinés à faire économiser du temps; dans la grande diversité des plats vendus tout préparés, surgelés, déshydratés, en conserve; et dans la popularité grandissante des livraisons de repas à domicile. D'un autre côté, on assiste à une explosion du nombre et de la diversité des restaurants, mais également à une prolifération de livres de cuisine, de programmes télévisés traitant de nourriture et de cuisine, de chroniques culinaires, de magasins spécialisés, ainsi qu'à une augmentation prodigieuse de la variété d'aliments disponibles en tout temps. Tout cela donne l'impression d'une cacophonie alimentaire où se bousculent idéologies, pratiques, goûts et diversité culturelle. Mais est-ce vraiment le cas?

Comme l'a montré Ascher (2005), la multiplicité et la diversité de l'offre et de la demande alimentaire sont typiques de l'hypermodernité. Le Québec n'y échappe pas. Alors que les compagnies agroalimentaires locales et étrangères ont de plus en plus la mainmise sur cette offre et contrôlent la demande, des phénomènes apparaissent qui font de la nourriture aimée et consommée un indice d'une identité de classe. Cela n'est pas nouveau, bien sûr, et Desloges (2009) montre bien que de tout temps au Québec, les classes sociales ont eu des régimes alimentaires différents, en termes de diversité et de quantité (voir aussi Goody 1982). Le changement tient à l'explosion démographique de la classe moyenne, la génération des baby-boomers étant mieux éduquée que la précédente, et plus urbanisée : dans notre étude, la classe moyenne manifeste des intérêts et des comportements sociaux très cosmopolites, qui vont de pair avec le développement de Montréal en ville internationale sous l'égide du maire Jean Drapeau. Cette transformation socioéconomique permet à la diversité alimentaire de s'implanter dans le paysage

gastronomique de la ville et d'en devenir une des fiertés culturelles. Depuis une vingtaine d'années des festivals alimentaires de luxe (Montréal en lumière) se développent; les gourous gastronomiques (critiques de restaurants et chroniqueurs alimentaires, chefs, sommeliers) voient leur importance grandir; de nombreux magasins d'alimentation spécialisée ont désormais pignon sur rue; les marchés fermiers s'embourgeoisent et vendent à un prix souvent très élevé des produits de plus en plus beaux, spéciaux et originaux. Cette transformation permet aussi que cette diversité alimentaire soit appréciée et reconnue comme une valeur sociale qui constitue un marqueur la classe moyenne. Dans son analyse de processus de transformation de Montréal en ville internationale, Darel Paul (2004) montre bien la façon dont le cosmopolitisme (ici, alimentaire) est instrumentalisé par la classe moyenne. Nous le verrons plus loin.

Un patrimoine intangible en transformation

La transmission des savoirs et des pratiques

En général, dans les familles de notre corpus, et jusqu'à récemment, la transmission des techniques culinaires se faisait par les femmes : les filles de la G1 et de la G2 apprenaient auprès de leur mère en accomplissant les corvées domestiques. « J'ai appris de ma mère », nous dit France, qui appartient à la génération G1. « La base, on apprend ça chez notre mère », dit Carole (G2). Pour ces femmes, le lien alimentaire passe par la mère; la transmission culinaire domestique se fait surtout par tradition orale.

Si livres de cuisine il y a au début des années 1940 dans les maisons où grandit la G1 de notre corpus, ils servent surtout dans les grandes occasions pour réaliser une recette spéciale. Très souvent, on ne possède qu'un seul ouvrage. En réponse à notre question sur son identité, 3 femmes de la G1 sur 5 étaient en mesure de montrer le livre de cuisine transmis par leur mère. Taché, déchiré, contenant parfois des annotations et des marques pages, le livre devient objet de mémoire et s'inscrit dans le patrimoine familial. Il fait aussi la preuve qu'il existe des pratiques culinaires familiales et par le fait même rend tangible l'intangible. L'étude des livres de cuisine qui étaient en vigueur pendant la jeunesse de la G1, bien souvent des rééditions de volumes publiés au début du siècle, comme *La Cuisinière Canadienne* ou *La Cuisine Raisonnée*⁹, révèle que les recettes y sont succinctes, et les quantités et temps de cuisson souvent absents. Tout indique donc que l'apprentissage se faisait sur le tas, aux côtés de quelqu'un d'expérimenté, en fonction des outils disponibles à l'époque. La préface de ces livres fait foi de leur philosophie et de leur objectif : former des femmes

d'intérieur, tout en leur inculquant des principes de morale sociale et en leur faisant comprendre l'importance de leur rôle comme agent essentiel de transmission de ces valeurs. En faisant référence aux années 1940-1950, et en parlant plus particulièrement de sa belle-mère et de sa femme, Robert (80 ans) nous rappelle que : « Dans ce temps les femmes étaient de futures ménagères, et puis elles apprenaient l'art ménager et tout... et puis à tenir une maison et à cuisiner ».

Au fur et à mesure des années, la transmission alimentaire continue à se faire de la même façon. Carole, 62 ans (G2), nous dit : « C'est en aidant dans la cuisine qu'on apprend ». Colette (60 ans) rajoute que c'est par imitation qu'elle a appris à cuisiner : « c'est vrai que c'est sûrement par imitation ». Les membres de la G2 nous parlent souvent de leur mère comme étant toujours occupée, quelqu'un qu'on dérange quand elle cuisine. Dans les familles nombreuses, la gestion du temps semble être une source de préoccupation constante pour les mères, même pour celles qui ne travaillent pas à l'extérieur de la maison. On comprend bien ici que faire la cuisine s'apparente à un travail et à une responsabilité sociale : une tâche que les femmes doivent assumer pour accomplir leur devoir.

Par contre, les femmes de la G2 cuisinent le plus souvent avec des livres qui sont à l'opposé de ceux utilisés par leurs propres mères : on y voit maints détails sur les coupes, les temps de cuisson, les poids et les mesures à l'once ou au gramme près, qui rendent la cuisine très technique. De par sa philosophie et son approche, cette cuisine est à des lieues de celle des femmes de la génération précédente. Tout y est décrit dans les moindres détails. L'accent n'est pas mis sur l'apprentissage auprès d'une personne expérimentée, mais plutôt sur la virtuosité culinaire, l'autonomie et la réussite individuelle, fleurons de l'idéologie néolibérale. Trois mots en décrivent la teneur : variété, esthétisme, nouveauté. Ces ouvrages ne s'adressent plus exclusivement à une clientèle féminine : les principes de morale alimentaire et familiale associés au rôle de mère typique de la G1 ont disparu des préfaces. L'industrie du livre de cuisine a bien pris note des changements sociaux qui affectent la division du travail domestique et voient les hommes actifs en cuisine. Les jeunes de la G3, quant à eux, semblent trouver l'inspiration dans les programmes de cuisine vus à la télévision ou en furetant sur Internet. Cependant si ceux qui possèdent des livres de cuisine sont rares, cela est probablement davantage lié à l'étape où ils en sont dans leur trajectoire de vie qu'à un changement social proprement dit.

L'impact respectif des hommes et des femmes dans la socialisation alimentaire familiale varie au cours des générations. Ainsi, pour ce qui est de la génération 1 de

notre corpus, c'est la tradition alimentaire des femmes qui devient rapidement dominante au sein de leur nouvelle famille. La participation des hommes s'exerce différemment, de façon indirecte, et le plus souvent sans qu'ils aient besoin de mettre les pieds dans la cuisine. Par exemple, quand les femmes adaptent leur façon de cuisiner au goût de leur mari (goût développé au contact de la cuisine de leur propre mère); quand ces derniers refusent de manger certains types de mets auxquels ils ne sont pas habitués; quand ils prononcent des phrases assassines telles que : « j'aimais mieux la tourtière de ma mère », les hommes exercent un contrôle et un pouvoir masculin sur la cuisinière et sur le devenir alimentaire de la tradition familiale. La mère n'est donc pas l'unique source d'influence gustative : l'influence indirecte des pères et des grand-mères paternelles est à prendre en compte à chaque génération. D'ailleurs, Laurence (G3) nous dit préférer la cuisine de sa grand-mère paternelle à celle de sa grand-mère maternelle et même s'en inspirer.

De nos jours, cette influence masculine est plus directe, puisque presque tous les hommes de la G2 et G3 cuisinent régulièrement et impriment leur marque dans l'univers gustatif familial. La cuisine familiale n'est plus le seul apanage des femmes. Cependant, ce sont encore elles qui « contrôlent » la cuisine et qui préparent le plus souvent la plus grande partie ou la totalité des repas des fêtes ou pour les invités, etc. Si avec la G2 les femmes font de la place aux hommes dans la cuisine, à partir de la G3 le changement est plus important encore : les hommes réclament leur place et vantent même leurs prouesses culinaires. Le modèle proposé par les jeunes chefs masculins montréalais, très médiatisés, y est peut-être pour quelque chose. Chose nouvelle cependant, des jeunes femmes osent afficher leur manque d'intérêt pour la cuisine. Anne, 26 ans, nous dit par exemple espérer trouver un conjoint qui aime cuisiner car elle-même n'y trouve aucun plaisir. Dans un Québec où les rôles sociaux liés au sexe ont changé, elle est maintenant libre de le dire à voix haute sans s'exposer à l'opprobre public.

Nous le savons, la transmission culturelle d'une génération à l'autre n'est pas complète, ni nécessairement toujours harmonieuse. Elle est soumise à des discontinuités, des ajouts, des rejets, des influences externes, des recherches identitaires qui la disloquent ou la transforment. Cela est vrai aussi des transmissions alimentaires. Le cas de Céline (89 ans) est révélateur. Mise à l'orphelinat dès l'âge de 8 ans après la mort de sa mère, Céline n'a jamais appris la cuisine dans sa famille : la rupture du lien familial est aussi la rupture du lien alimentaire qui en est souvent l'essence. Sans socialisation alimentaire familiale, Céline acquiert ici et là au cours de sa vie des principes et

des méthodes. Comme les autres femmes de sa génération, elle nous dit faire la cuisine dans un geste purement alimentaire, lié au devoir familial, dénué de recherche de plaisir ou de créativité. Cuisiner est une tâche. Aux dires de Paul, son fils âgé de 55 ans, les repas faits par Céline étaient rudimentaires :

J'ai appris tôt. Ma mère travaillait le soir et les fins de semaine. Surtout que mon père était la moitié du temps là. Je devais avoir une dizaine d'années quand j'ai dû commencer à me débrouiller (omelettes, sandwiches). Mais malgré tout, c'est mon père qui me l'a appris. Ma mère n'a jamais été une très grande cuisinière.
Paul, 55 ans, G2

La construction identitaire

Le plaisir associé à la cuisine ne fait pas partie du patrimoine que Céline a transmis à ses enfants. Par contraste, la notion de plaisir, d'expérience, de découverte est inhérente à la façon de cuisiner de son fils Paul : « C'était plus des découvertes par moi-même... par esprit critique, peut-être par esprit de contradiction, ne serait-ce que pour changer quelque chose en me convainquant que le changement que je vais faire va améliorer les choses ». La construction identitaire qui le mène à innover est au centre de son comportement alimentaire et contribue à faire de lui l'initiateur d'une nouvelle tradition culinaire familiale que l'on retrouve en partie chez sa fille Florence.

La rupture révélée par le témoignage de Paul peut prendre la forme d'un rejet de la cuisine de la génération précédente. Dans le cas de Colette et des autres membres de la G2, ce rejet s'inscrit dans une perspective de récréation ou de redéfinition identitaire. Colette, l'aînée de 10 enfants, a toujours vu sa mère parer au plus pressé et préparer des plats simples, rapides et peu coûteux : elle trouvait ce type de cuisine rébarbatif et pensait que la cuisine de sa tante Thérèse, la jeune épouse de son oncle préféré, était beaucoup plus attrayante : « Je pense que s'il y a quelqu'un que j'imitais, c'était peut-être pas ma mère, c'était ma tante. Je voulais arriver à faire comme elle, pas comme ma mère. Pour moi, c'était pas vraiment un modèle, c'était trop simple ». En rejetant certains aspects de la cuisine de sa mère, Colette rejette aussi une cuisine répétitive, qu'elle associe à la corvée domestique, à la nécessité qu'avait sa mère de nourrir 12 personnes 3 fois par jour, à l'inquiétude de manquer d'argent et de ne pouvoir y arriver, à la fatigue qui accompagne le geste alimentaire. Au-delà de la cuisine, qui prend ici une valeur métaphorique importante, Colette rejette aussi le mode de vie de sa mère. Quand elle se mariera, elle embrassera une profession, n'aura qu'un seul enfant et

fera de la place pour son mari dans la cuisine. Mais, elle a également soif de nouveautés alimentaires, et la cuisine de sa tante, pleine d'imagination et de variété, l'attire. L'esthétique, qui à ses yeux avait souvent été absente de la cuisine de sa mère, prend une grande importance. Des mots comme couleurs, formes, textures, variété, présentation sont aussi centraux à la description qu'elle fait de sa propre cuisine que ceux qu'elle attache à la cuisine de sa mère : nourrissante, rapide, et économique. Le contraste est saisissant.

Un autre type de transformation identitaire apparaît associé à un mouvement social plus général qui prend sa source dans la contre-culture des années 1960 et au sein duquel les choix alimentaires sont un lieu d'expression d'affirmation politicsociale (Belasco 1989). Le Québec n'échappe pas à cette tendance, et la G2 s'en inspire : recherche de soi au gré des expériences alimentaires; rejet de la société de consommation; retour aux aliments naturels. Dans leur première phase de vie d'adulte indépendante, Claudine et son mari ont embrassé le macrobiotisme, une idéologie alimentaire qui tient à la fois de la nourriture comme médecine (« l'équilibre entre le yin et le yang », nous dit-elle), et du choix alimentaire comme index de l'identité : « J'ai arrêté de manger de la viande quand je suis partie de chez mes parents. De 17 à 27 ans, je faisais de la macrobiotique, après ça je me suis assouplie ». Mais la foi a ses limites! Elle ajoute :

Quand j'étais macrobiotique, les platées vertes, grises ou brunes, j'en ai mangé. C'était pas bon non plus! Je me sauvais chez Cantor's (un pâtissier local), j'allais me chercher les grosses pâtisseries fourrées au fromage sucré dégueulasses, puis j'en mangeais deux trois, j'étais rassasiée.
Claudine, G2

Dix ans plus tard, Claudine a complètement abandonné le macrobiotisme : elle se délecte maintenant d'un régime alimentaire aussi varié que possible, ponctué d'une consommation hebdomadaire de sushis.

De leur côté, Marthe et son jeune mari (G2) s'inscrivent dans une relation à la terre nourricière. Ils ont passé les premières années de leur vie de couple dans une ferme où ils s'alimentaient, eux et leurs enfants, presque exclusivement des produits qu'ils cultivaient ou élevaient. Pouvoir contrôler la qualité des fruits de leur labeur, en connaître l'histoire, en anticiper le bon goût, tout en respectant la nature était essentiel pour eux. Et Marthe de dire :

On utilisait pas de pesticides... Les pommes de terre, on les avait plantées au printemps, je savais, là. Donc on avait un meilleur contrôle de la qualité du début à

la fin... J'ai eu une longue période plus granola, retour à la terre. J'avais un meilleur contrôle sur ce qu'on mangeait.

Marthe, G2

Les composantes de l'alimentation sont donc aussi un lieu de différence, particulièrement entre la génération 1 (née avant la Deuxième Guerre mondiale) et la génération 2. Les membres de G1 se rappellent avoir mangé à la table de leur mère (G0) et avoir servi à la leur à peu près toujours les mêmes choses : rôtis de bœuf et de porc, bouillis aux légumes très cuits, peu de poulet, presque pas de poisson et pas de fromage non plus. Il s'agissait d'une cuisine locale et de saison : une cuisine du marché avant que cela soit mis à la mode par les grands chefs masculins français qui en découvraient les mérites. Les légumes quotidiens de l'hiver étaient presque toujours des pommes de terre, des carottes et des navets; « la trinité, quoi! », raille France (G1), pour bien marquer le côté inévitable de cet assortiment de légumes. Les herbes se limitaient en général au persil frisé utilisé comme décoration, à la ciboulette qui poussait dans le jardin et aux herbes de Provence séchées. Les épices les plus courantes comprenaient le clou de girofle, la muscade et la cannelle. En saison, ceux qui cultivaient des potagers avaient des fèves (haricots verts ou jaunes) et un peu de salade. Les desserts, souvent présents, prenaient la forme de crèmes, de blanc-manger, de tartes. Le pain était blanc, les fruits se mangeaient en saison, ou en boîte hors saison. On se rappelle en riant et avec un certain embarras les raviolis et les spaghettis en boîte du Chef Boyardee (marque de commerce) ou les premiers paquets de Jell-o, et avec une ironie mêlée d'amusement (et de nostalgie pour certains), la salade de fruits en boîte dans laquelle tous les fruits avaient la même taille et le même goût, sans oublier les disputes entre enfants pour obtenir la seule cerise rouge fluo de la boîte. On était moderne!

Par contre, les membres de la G2 sont avides d'expériences gustatives nouvelles : « Tout ce qui est nouveau, je l'ai inclus », nous dit Carole. « Moi, maintenant mes choix passent entre les herbes de Provence et les épices à l'indienne, curry, etc. », dit Paul. La variété est le mot d'ordre. On aime les plats exotiques et on n'hésite pas à insérer dans les menus hebdomadaires curry, paëlla, *tamale* et goulaschs. France nous dit manger des sushis toutes les semaines, au grand dam de sa mère qui trouve dangereux de manger du poisson cru. S'installe ainsi une appréciation de la diversité comme valeur ajoutée. Alors que les membres de la G1 ont une alimentation souvent répétitive (les entrevues et les journaux alimentaires que nous avons recueillis le prouvent), soit par manque de choix, de moyens, d'intérêt, ou simplement par goût

et habitude, les membres de la G2 et de la G3 font de la diversité alimentaire une preuve de leur modernité. Comme l'a bien montré Giddens (1991) la modernité va de pair avec un accent mis sur l'individualité, qui se manifeste ici par des choix alimentaires variés et originaux et par une quasi obsession pour la néophilie alimentaire. Bien inscrit dans les valeurs sociales d'un monde cosmopolite, le fait de manger différemment tous les jours, si possible, permet un émoussissement intellectuel autant que sensoriel. Sur ce plan, les jeunes de la G3 ont des comportements très similaires à ceux de leurs parents, à cela près que ces goûts si nouveaux pour la génération parentale font maintenant partie de leur ordinaire.

Mais dans cette classe moyenne, tout ne fait pas vendre simplement parce que c'est nouveau. Alors que nous nous étonnons de ce que Carole ne mange pas de poutine, un plat récent de l'univers gastronomique québécois associé à la culture populaire et aux jeunes, elle répond : « Ben là! On n'est pas pour manger tout ce qui s'promène dans la rue, là! ». Notez que plus haut, Carole nous affirmait avoir inclus dans son alimentation tout ce qui était nouveau. Visiblement, pour elle, la notion de raffinement est très présente dans les transformations alimentaires qui sous-tendent une identité sociale sophistiquée. Carole, à qui on demandait de nous faire l'inventaire de ses menus de Noël termina sa liste en disant : « Après ça, j'ai passé au gigot d'agneau : des choses plus raffinées quoi! ».

Les plats familiaux emblématiques

Mais c'est souvent par la consommation de plats particuliers que l'on communique à l'autel de la famille. Certains d'entre eux deviennent emblématiques d'une identité familiale au même titre que le serait une maison de famille où on se retrouverait en vacances tous ensemble, année après année. Ils font souvent l'objet de demandes spéciales de la part des convives lors des repas de famille. Certains sont devenus des symboles du savoir-faire culinaire familial à un point tel que toutes les générations de la même famille de notre corpus peuvent en citer quelques-uns en exemple : le sucre à la crème de Céline; la paëlla de Carole; la tarte au citron de France; la lasagne de Marthe; la pâte à tarte de Carmelle. Le lien affectif qui lie un plat particulier avec celui ou celle qui lui est associé(e) est souvent très fort. Ainsi, Anne (G3) qui n'aime pas et ne sait pas du tout cuisiner, aime faire de la tarte au citron avec sa grand-mère France quand elle rend visite à la vieille dame. Elle dit retrouver ainsi les moments précieux de ses vacances auprès de sa grand-mère. Dans le lignage alimentaire d'Anne (G3), la tarte au citron de France (G1) est éminemment identitaire pour sa mère Marthe (G2) et pour ses propres frères et sœurs puisqu'elle est

associée par les uns et les autres à des expériences gustatives heureuses et partagées qui renvoient à l'histoire de la famille et la commémorent. Ainsi, de génération en génération, un savoir et des habitus alimentaires se transmettent et transcendent la mort des individus tout en maintenant le lien familial. On parle longtemps après sa mort de la tarte de tante Joséphine, ou du ragoût de boulettes de grand-maman Pierrette. Le plat, que l'on s'efforce souvent de reproduire, cristallise une appartenance à une famille alimentaire. La mémoire gustative qui s'y rattache renvoie à toute une série d'émotions et de souvenirs qui ravivent et renforcent l'appartenance du locuteur à une tradition familiale identifiable et unique qui perdure dans le temps.

Si les recettes de certains plats font l'objet de débats familiaux, d'autres vont jusqu'à créer des discussions d'autant plus animées au sein de la famille que le plat est important dans le régime alimentaire domestique. Le pâté chinois¹⁰, que tous nos interlocuteurs ont mis sur la liste des plats les plus souvent consommés dans leur enfance, semble avoir fait l'objet de discussions vives autour de la table. Au-delà de la structure étagée typique de ce plat emblématique de la cuisine familiale au Québec (Lemasson 2009), ce sont les ingrédients (maïs, purée de pommes de terre et bœuf haché) qui en sont l'essence. La discussion révèle l'attachement des convives à une conception très personnelle d'un plat commun qui marque ainsi la tradition alimentaire familiale. Par ailleurs, celle-ci, de par sa prévisibilité, peut être pesante. « Dis-moi pas que tu fais encore ta maudite bûche, toi! », dit Claudine (G2) à sa mère un jour qu'elles planifiaient ensemble le menu des fêtes. Elle ajoute que la tradition lui pèse, et qu'elle aimerait bien pouvoir cuisiner autre chose que de la dinde pour Noël : « Les fois où j'ai essayé de ne pas le faire, cela a été un drame national. Je me suis résignée à faire de la crise¹¹ de dinde, du crisse de ragoût de boulettes ». Pourquoi faire un drame à propos d'un plat? Parce que déroger à la recette familiale, c'est rendre impossible l'expérience gustative qui nourrit la mémoire. C'est aussi remettre en question l'authenticité des pratiques familiales.

Cette conscience de la cuisine familiale s'établit aussi en regard de ce qui se mange dans les autres familles. Anne (G3) se souvient clairement que la nourriture de ses voisins était surtout constituée de plats tout préparés achetés en boîte et de pâtisseries industrielles pour dessert. Il s'agissait de plats défendus chez elle à l'époque où ses parents s'étaient lancés dans la culture d'un potager et faisaient très attention à l'alimentation familiale. Cette interdiction renforçait davantage la différence avec les familles voisines ainsi que l'impression que sa famille était vraiment spéciale.

La commensalité familiale

Se transmet aussi l'idée de la nourriture comme preuve du lien social et affectif, autant dans le quotidien que lors des repas de fête. Ainsi en est-il pour Claudine, dont la mère est très malade, qui marque son affection en cuisinant les plats que cette dernière affectionne particulièrement : chaque maladie est l'occasion d'une nouvelle preuve d'amour culinaire alors que Claudine, fouillant dans ses souvenirs d'enfance, recrée pour sa mère les goûts et les textures qui la réconfortent. On cuisine pour les autres, pour leur prouver l'affection qu'on leur porte et si possible, on cuisine les mets qu'ils aiment particulièrement. Le repas est non seulement l'occasion pour la famille de se retrouver, mais aussi de se construire et, dans certains cas, de panser ses plaies (voir aussi Meyers 2001) et de vivre diverses émotions : disputes (chez Claudine), règlements de conflit (chez Marthe), compte-rendu de la journée des enfants (chez Carole). Ce faisant, on perpétue l'histoire familiale en même temps qu'on se la remémore. La force de ce lien est avérée pour toutes les générations de notre corpus, y compris pour les jeunes G3 qui, quoique tous autonomes, affirment aimer les repas familiaux auxquels leurs parents les convient. Ils disent venir se ressourcer, reconstruire des liens, participer pour renouer les liens d'affection, pour conforter leur identité, retrouver le plaisir du partage, du bruit familial, de l'émotion : bref, pour continuer de s'inscrire dans la vie familiale.

Comme nous l'avons vu plus haut, l'affectif et le moral ne peuvent être dissociés de la préparation et de la consommation alimentaire. L'ordre dans lequel se présentent les plats reflète un système de valeur bien établi qui situe le devoir avant le plaisir. Marthe (G2) se souvient, avec un sens aigu de l'autodérision, avoir asséné à ses propres enfants des phrases dont sa mère l'avait menacée : « Si tu manges pas tes légumes, t'as pas de dessert ». De génération en génération, le message est le même. L'ordre de valeur morale des aliments est clairement établi : le dessert, source de plaisir (donc superflu) doit passer après les légumes, source de santé (donc nécessaire). La morale chrétienne qui oppose le plaisir au devoir laisse des traces, même dans ce Québec contemporain où les citoyens se sont détournés de l'Église. On pense avec amusement à la phrase similaire tirée de « The Wall » la chanson de Pink Floyd : « You can't have any pudding if you don't eat your meat ». Le survol comparatif que font Ochs et Shohet (2006) montre clairement que ces valeurs et ordres sociaux sont proprement culturels même si au sein des mêmes communautés, les familles divergent sur le contenu moral, symbolique et social qu'elles leur confèrent. Dans une ville cosmopolite telle que Montréal, on peut se demander à

quel point ce type de morale alimentaire résiste au passage du temps et à la diversité culturelle.

Tous les membres de notre corpus ont noté l'importance du souper¹² familial de semaine comme repas principal de la journée. Contrairement à ce que l'on peut penser, il ne disparaît pas¹³, mais il semble changer de forme et se simplifier¹⁴. Alors qu'il était composé de plusieurs plats (dont une soupe) pour tous les membres de la G1, il consiste souvent en seul plat pour ceux des G2 et G3 (pour la France, voir Poulain 2002a). C'est ce que confirment les journaux alimentaires que nous avons recueillis lors de notre enquête: la forme et la complexité de ces repas sont aussi liées à la trajectoire de vie des gens et à l'évolution de la famille¹⁵. Peut-on considérer, comme le font Louise, Charles et Caroline qui appartiennent à la G3 de notre corpus, que le muffin aux bleuets¹⁶ mangé à midi constitue vraiment un repas? N'est-ce pas un chamboulement, et donc une remise en question, de la pertinence sociale de la séquence devoir/plaisir dans l'alimentation familiale? Peut-être. À moins qu'il ne s'agisse de l'affirmation d'une liberté alimentaire enfin trouvée au sortir du cocon familial. Ou encore d'un commentaire alimentaire sur l'accélération du mode de vie.

Conclusion

L'étude de l'histoire alimentaire des familles de notre corpus a permis, d'une part, de dégager les points d'ancrages de la tradition alimentaire familiale en montrant les discontinuités et continuités, et, d'autre part, d'identifier les jeux identitaires et les transformations socioculturelles qui se développent au cours du temps. Il ne faut pas s'étonner que les discontinuités les plus profondes se trouvent entre la G1 et la G2. Elles apparaissent au moment où la majorité des baby-boomers arrive à l'âge adulte (vers les années 1970), soit à un moment charnière de l'histoire sociale et économique du Québec. Comme nous l'avons montré plus haut, cette histoire est marquée par des mouvements d'affirmation identitaire, des contacts accrus avec le monde extérieur, une augmentation du taux de scolarité et d'urbanisation dans le paysage social de la Province, et un accroissement de la classe moyenne. Les sociologues de la postmodernité ont montré que l'individualité est le mot d'ordre du nouvel ordre social néolibéral. Au Québec ce nouvel ordre apparaît dans les années 1970 et s'accroît dans les années 2000. Sur le plan gastronomique (compris au sens large), la manifestation de l'individualité s'exprime, tant pour la G2 que pour la G3, par l'importance accordée à la diversité et à l'éclectisme alimentaire.

Mais l'individualisation des pratiques sociales ne s'exprime pas partout de la même façon. Nous notons

ainsi que les jeunes de notre corpus continuent d'acquérir des comportements et habiletés alimentaires par observation et sur le tas, comme par le passé. Avec les tâches domestiques familiales qu'ils effectuent, les jeunes acquièrent des habitudes de consommation et des pratiques qui s'apparentent à ce qu'Elias (2002) a appelé les processus de civilisation : l'établissement d'un système de valeurs associé à la prise alimentaire, aux codes à suivre, à la compréhension de l'importance du dîner de famille, etc. Cet apprentissage de proximité en fait des membres de la famille. Mais leurs sources d'apprentissage ne sont plus seulement familiales ou scolaires : elles sont plus diverses et plus nombreuses que celles de leurs parents et grands-parents et mènent à des choix alimentaires guidées par des idéologies souvent différentes : on mange « bio », « équitable » ou « local » selon ses convictions écologiques, politiques ou socioéconomiques. De plus, l'importance donnée à l'esthétisation de la cuisine et à la diversité de l'univers gustatif par certains groupes sociaux pousse les membres des G2 et G3 de notre corpus à aller chercher ailleurs les sources de l'inspiration gastronomique (au sens large). Les livres de cuisine contemporains deviennent des best-sellers et leurs auteurs des célébrités¹⁷.

Les changements sociaux sont tels qu'ils impriment fortement la vie alimentaire des familles. S'ils ont toujours été présents dans la cuisine québécoise (apport de la cuisine amérindienne, cuisine de la Nouvelle-France, cuisine anglaise après la Conquête, influence des immigrants de l'Europe du sud immédiatement après la Deuxième Guerre mondiale, globalisation alimentaire des vingt dernières années), ils se sont accélérés au point que la cuisine familiale est constamment renouvelée : ainsi se mettent en place des traditions qui sont en constante redéfinition. La culture alimentaire familiale est donc la somme des transmissions et des transformations qui se font au sein des familles de génération en génération. Se transmettent et se transforment non seulement les recettes de cuisine, mais aussi toute une philosophie de l'alimentation qui va bien au-delà de ce qui est mangé : structure et nombre des prises alimentaires quotidiennes (repas et collations), lieux où elles se prennent, commensalité, morale qui l'accompagne (ne pas gâcher le repas, finir son assiette, ne pas jeter le pain, partager, en laisser pour les autres), etc., sont autant d'éléments de socialisation qui tissent le lien intergénérationnel et situent la famille dans un groupe social plus large tout en la distinguant des autres familles. Les rituels familiaux liés au quotidien alimentaire sont les points d'ancrage de l'identité alimentaire familiale.

Mais le changement le plus marquant de notre histoire est lié à l'importance accordée par les générations les plus jeunes à la diversité alimentaire, toujours plus

disponible dans le paysage gustatif de la ville. Nous ne nous attardons pas ici sur les causes de ces différences, mais en signalons trois. Tout d'abord, une globalisation alimentaire qui rend caduques les idées de saisons alimentaires et de manger local. Tout est disponible à n'importe quel moment de l'année et les groupes sociaux qui peuvent se le permettre n'hésitent pas à payer à prix d'or les denrées provenant de contrées lointaines. Cette globalisation est encouragée et soutenue par l'industrie agroalimentaire qui, par l'intermédiaire des supermarchés, contrôle la distribution et l'offre en nourriture et guide donc les choix des consommateurs. Deuxièmement, comme nous l'avons expliqué, l'importance des groupes d'immigrants dans la diversité alimentaire à partir des années 1960-1970 par l'intermédiaire des restaurants dit ethniques (Turgeon 2002; Turgeon et Pastinelli 2002; Nash 2009) et des épiceries « exotiques ». Le paysage de la restauration et de l'épicerie se diversifie rapidement depuis les années 1970 et est l'occasion d'expériences gastronomiques nouvelles qui, pour beaucoup, permettent de « voyager » tout en restant chez soi, de se dépayser culinairement, ou encore d'établir un contact avec « l'autre » (Turgeon 2002:225). Finalement, la modernité de bon aloi dans certains groupes sociaux qui trouvent dans un cosmopolitisme gustatif une source de distinction sociale. Les analyses d'Ascher (2005) et de Paul (2004) à cet égard associent cette distinction au positionnement symbolique de la classe moyenne en émergence. Le rôle à la fois emblématique et déclencheur de l'exposition universelle de 1967 à Montréal, comme le montre si bien Richman Keneally (2008), y joue un rôle non négligeable.

Le goût manifesté par les G2 et G3 pour cette diversité ainsi que les changements de modes de vie sont autant de facteurs qui alimentent ces tensions et provoquent ce que Fischler (1990) et Beardsworth (1995) ont appelé de l'anxiété alimentaire. On peut aussi, comme Lewenstein (1988) l'avait fait à propos des transformations alimentaires en Amérique du Nord, penser qu'il s'agit là d'une cacophonie alimentaire : le social laisserait le pas à l'individuel et les formes alimentaires collectives s'estomperaient sous la poussée de l'expérience gustative unique. Trente ans plus tard, Lewenstein lui-même ne serait plus d'accord avec cette analyse : il semble qu'un nouvel ordre alimentaire se recrée, qui lie fortement les générations 2 et 3 de notre corpus. D'un semblant de désordre potentiel créé par la diversité des modes de vie, la variété alimentaire, et les nouvelles idéologies alimentaires naît un ordre alimentaire nouveau. Les mangeurs ne sont pas déstabilisés : bien au contraire, la diversité devient la norme et ouvre la porte aux marges. Certains chercheurs comme Beardsworth et Poulain (2002a) préfèrent

parler de « pluralistic nutritional order » (ordre nutritionnel pluraliste, Beardsworth 1995:139) pour le premier, et de transformation de l'appareil normatif pour le second. Quoiqu'il en soit, et comme l'a suggéré l'anthropologue Jonathan Friedman dans un autre contexte (1994:210-211), « what appears as disorganization and often real disorder is not any the less systemic and systematic ». La question reste de savoir si ce semblant d'ordre se trouve aussi dans d'autres segments de la société montréalaise. La suite de notre enquête nous le dira peut-être.

Christine Jourdan, Department of Sociology and Anthropology, Concordia University, 1455, de Maisonneuve W., Montréal, H3G 1M8 Canada. Courriel: christine.jourdan@concordia.ca.

Sylvain Poirier, Cégep de Rosemont, 6400, 16ième Avenue, Montréal, H1X 2S9 Courriel: spoirier@crosemont.qc.ca.

Notes

- 1 Cet article est dédié à la mémoire de Marcel Cardinal Harel.
- 2 Dans son analyse de la famille moderne, et parlant de la famille québécoise, Daniel Dagenais affirme que, « nombre de femmes ont été orientées, par la socialisation qui les a formées, à s'identifier immédiatement à un rôle de mère » (Dagenais 2000:190).
- 3 Cette enquête, qui continuera pendant les prochains mois, s'inscrit dans un projet de recherche d'anthropologie de la nourriture portant sur l'évolution des pratiques et idéologies alimentaires de la population montréalaise francophone au cours du siècle dernier. Les données qui sous-tendent cet article, recueillies d'avril à mai 2010, consistent en : 1) 15 entrevues en profondeur (d'une durée de 1h30 à 2h) faites auprès d'au moins 3 à 4 personnes appartenant à 3 générations de 5 familles différentes, et vivant dans la ville de Montréal depuis 3 générations (17 personnes au total). Au moment de l'enquête, les membres de la G1 ont entre 78 et 86 ans, ceux de la G2 entre 50 et 62 ans, ceux de la G3 entre 22 et 29 ans; 2) de l'observation participante; 3) des journaux alimentaires tenus par les participants pendant 1 semaine; 4) une étude des livres de cuisine québécoise les plus importants (en terme d'impact) des 60 dernières années. En posant des questions sur les pratiques alimentaires existantes lors de l'enfance de la génération la plus âgée de notre corpus, c'est en fait celles de 4 à 5 générations que nous pouvons comprendre. Il s'agit d'un projet pilote (expérimental et exploratoire par la méthode et les concepts utilisés) qui nous permettra de raffiner les outils et les questions de recherche pour la suite du projet. Nous tenons à remercier sincèrement ici pour leur générosité les personnes qui se sont prêtées à notre enquête.
- 4 Nous ne discuterons pas des transformations du repas familial (Latreille et Ouellette 2008) ni des tensions symboliques et identitaires qui peuvent exister entre la cuisine faite maison et celle qui est achetée toute prête (Moisio *et al.* 2004), si ce n'est pour montrer comment ces changements affectent les lignages alimentaires.
- 5 Loin de nous l'idée de vouloir présenter un modèle harmonieux de famille qui serait universel : le manque d'harmonie

et même le dysfonctionnement, qu'il soit social, alimentaire ou autre, se transmet aussi. Mais sans aucun doute, l'alimentation familiale est un des vecteurs de la socialisation.

- 6 Il ne s'agit pas d'un raccourci, ni d'une généralité, mais bien d'une réalité propre à notre corpus. À l'exception d'un seul cas, nos participantes de la G1 affirment que c'est leur mari ou père qui travaillait, et que l'approvisionnement en nourriture de la famille (en ville) dépendait de son salaire.
- 7 Quand la commission Bird publie son rapport sur la condition féminine en 1970, elle recommande, entre autres, ce grand principe : « Les femmes ne sont pas les seules à assumer la responsabilité d'élever les enfants. Cette responsabilité doit être partagée par les hommes et l'ensemble de la société ». Une responsabilité qui commencera très timidement à s'appliquer aux jeunes membres de la génération 2 et davantage à la génération 3 qui en verra les effets. Ce Rapport de la Commission royale d'enquête sur la situation de la femme au Canada allait avoir finalement plus d'effets dans la cuisine qu'on pouvait le croire à l'époque. Voir Commission Royale d'enquête sur le statut de la femme au Canada (1970).
- 8 La population de Montréal double entre 1896 et 1911 et, accroissement démographique aidant, elle atteint 28,4% de la population québécoise en 1931. Pendant ce temps le taux d'urbanisation de la province augmente jusqu'à 63% (Dickinson et Young 1995:223).
- 9 *La cuisine raisonnée*, un grand classique de la cuisine québécoise, publié pour la première fois en 1919 par la Congrégation des Sœurs de Notre-Dame, a été réédité à plusieurs reprises, et le plus récemment en 2004 par Fides. Pour une analyse des livres de cuisines québécoises voir Coulombe (2005); Jourdan *et al.* (2006); Driver (2008).
- 10 Mets québécois servi dans un plat à gratin et constitué de trois ingrédients superposés : une couche de viande hachée cuite, une couche de maïs et une couche de purée de pommes de terre. Un peu de chapelure peut venir couronner le tout avant que le plat ne soit mis au four.
- 11 En français du Québec, les jurons les plus forts sont tirés du vocabulaire religieux et comprennent des mots comme « tabarnac » (tabernacle), « câlis » (calice), « ciboère » (ciboire), « crisse » (Christ), etc. Il faut lire ici « une foutue dinde, un foutu ragoût de boulettes ».
- 12 Là où, en général, les Français utilisent les mots petit-déjeuner, déjeuner et dîner, les Québécois utilisent les mots déjeuner, dîner et souper.
- 13 Utilisant des données tirées d'un sondage Gallup effectué en 2004 dans lequel 40 % des Canadiens affirment qu'ils partagent environ 5 à 6 repas de famille par semaine, Nathalie Cooke (2009:230) en conclut que le repas familial au Canada est encore bien vivant.
- 14 Voir Poulain (2002a) pour une analyse des changements dans les repas de midi en milieu de travail en France
- 15 Par exemple, les membres des G1 (dont l'âge varie de 78 à 86 ans) faisaient des repas plus complexes quand leurs enfants vivaient encore avec eux. Maintenant qu'ils sont seuls, les repas du soir sont beaucoup plus simples qu'avant, tant en termes de nombre de plats servis que de composition et choix des mets. Cette simplicité alimentaire rejoint celle observée chez leurs petits-enfants, qu'ils vivent seuls ou en couple.
- 16 Équivalent québécois des myrtilles européennes.
- 17 Les programmes de cuisine télévisée font fureur : véritables

événements de l'art culinaire plus que de cuisine, ce sont des spectacles délassants et distrayants comme le serait un programme de télé-réalité. L'idéologie de la « cuisine comme spectacle », si bien exploitée par les programmes de cuisine télévisée, est à des lieues de la cuisine familiale enseignée aux femmes de la G1 dans les couvents du Québec jusque dans les années 1960. L'art de la cuisine est maintenant un objet de consommation autant que peut l'être la nourriture qui en est le produit.

Références

- Ascher, François
2005 *Le mangeur hypermoderne*. Paris: Odile Jacob.
- Beardsworth, Alan
1995 *The Management of Food Ambivalence: Erosion and Reconstruction*. Dans *Eating Agendas: Food and Nutrition as Social Problem*, Donna Maurer and Jeffrey Sobal, Dirs. Pp. 117-143. New York: Walter de Gruyter.
- Belasco, Warren
1989 *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*. Ithaca: Cornell University Press.
- Bourdieu, Pierre
1979 *La distinction: critique sociale du jugement du goût*. Paris : Éditions de Minuit.
- Charles, Nickie, et Marion Kerr
1988 *Women, Food and Families*. Manchester: Manchester University Press.
- Commission Royale d'enquête sur le statut de la femme au Canada
1970 *Rapport Bird*. Ottawa: Gouvernement du Canada.
- Congrégation des Sœurs de Notre-Dame
1919 *La cuisine raisonnée*. Montréal: Congrégation des Sœurs de Notre-Dame.
- Cooke, Nathalie
2009 *Home Cooking: The Stories Canadian Cookbooks Have to Tell*. Dans *What's to Eat? Entrées in Canadian Food Histories*. Nathalie Cooke, Dir. Pp. 228-244. Montreal: McGill Queens University Press.
- Corbeau, Jean Pierre
1992 *Rituels alimentaires et mutations sociales*. Cahiers internationaux de sociologie 92:101-120.
- Coulombe, Caroline
2005 *Entre l'art et la science: la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec*. *Revue d'histoire de l'Amérique française* 58(4):504-533.
- Dagenais, Daniel
2000 *La fin de la famille moderne*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- De Certeau, Michel
1990 *L'invention du quotidien*. Tome 1 et Tome 2 (avec Luce Giard et Pierre Mayol). Paris : Éditions Gallimard.
- Desloges, Yvon
2009 *À table en Nouvelle-France: alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*. Silery: Les Éditions du Septentrion.

- DeVault, Marjorie
1991 Feeding the Family. Chicago: The University of Chicago Press.
- Dickinson, John A., et Brian Young
1995 Brève histoire socio-économique du Québec. Sillery: Les Éditions du Septentrion.
- Driver, Elizabeth
2008 Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825–1949. Toronto: University of Toronto Press.
- Dupuy, Anne
2010 Pluralité des lieux d'alimentation dans le processus de socialisation de jeunes mangeurs. *Dans* Les enfants et les jeunes dans les espaces du quotidien. I. Danic, I. O. David, et S. Depeau, Dirs. Pp. 105-118. Rennes: Presses universitaires de Rennes.
- Dupuy, Anne, et Jean-Pierre Poulain
2008 Le plaisir dans la socialisation alimentaire. *Enfance* 60(3):261-270.
- Elias, Norbert
2002 La civilisation des mœurs. Paris: Calman Lévy.
- Fischler, Claude
1990 L'Homnivore. Paris: Odile Jacob.
- Friedman, Jonathan
1994 Cultural Identity and Global Process. Londres: Sage.
- Giddens, Anthony
1991 Modernity and Self Identity: Self and Identity in the Late Modern Age. Cambridge: Polity Press.
- Goody, Jack
1982 Cuisine, Cooking and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press.
- James, Allison
1996 Cooking the Books: Global or Local Identities in Contemporary British Food Cultures. *Dans* Cross-Cultural Consumption. Global Markets, Local Realities. David Howes, Dir. Pp. 77-92. Londres: Routledge.
- Jourdan, Christine, Sylvain Poirier, et Véronique Allard
2006 Le goût du Québec: étude longitudinale des livres de cuisine au Québec, 1900-2000. Communication présentée au colloque de la CASCA, Atelier Pratiques et Idéologies Alimentaires. Montréal.
- Latreille, Martin, et Francoise-Romaine Ouellette
2008 Le repas familial: recension d'écrits. Montréal: Institut National de la Recherche Scientifique.
- Lemasson, Jean-Pierre
2009 Le mystère insondable du pâté chinois. Montréal: Amerik Média.
- Levenstein, Harvey A.
1988 Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet. New York: Oxford University Press.
- Mennell, Stephen
1985 All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford: Basil Blackwell.
- Mennell, Stephen, Anne Murcott, et Haneke Van Oterloo
1992 Introduction: Significance and Theoretical Orientations. *Current Sociology* 40:1-19.
- Meyers, Miriam
2001 A Bite of Mama's Plate. Mothers and Daughters' Connections through Food. Westport: Bergin and Garvey.
- Mintz, Sydney
1985 Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. New York: Penguin Books.
- Moisio, Risto, Eric Arnould, et Linda Price
2004 Between Mothers and Market: Constructing Family Identity through Homemade Food. *Journal of Consumer Culture* 4(3):361-384.
- Nash, Alan
2009 From Spaghetti to Sushi: An Investigation of the Growth of Ethnic Restaurants in Montreal, 1951-2000. *Food, Culture and Society* 12(1):5-24.
- Ochs, Elinor, et Carolyn Taylor
1995 The "Father Knows Best" Dynamic in Dinner Time Narratives. *Dans* Gender Articulated: Language and the Socially Constructed Self. M. Bucholtz and Kira Hall, Dirs. Pp. 97-120. Londres: Routledge.
- Ochs, Elinor, et Merav Shohet
2006 The Cultural Structuring of Mealtime Socialization. *New Directions for Child and Adolescent Development* 111(2):35-49.
- Paul, Darel E.
2004 World Cities as Hegemonic Projects: The Politics of Global Imagineering in Montreal. *Political Geography* 23(5):571-596.
- Poulain, Jean-Pierre
2002a Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques. Toulouse: Éditions Privat.
2002b Sociologies de l'alimentation. Paris: Presses universitaires de France.
- Richman Keneally, Rhona
2008 The Cuisine of the Tundra: Towards a Canadian Food Culture at Expo 67. *Food, Culture and Society* 11(3):287-313.
- Sutton, David
2001 Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory. Oxford: Berg.
- Turgeon, Laurier
2002 Manger le monde. Rencontres postcoloniales dans les restaurants étrangers de la ville de Québec. *Dans* Regards croisés sur le métissage. Laurier Turgeon, Dir. Pp. 207-233. Québec: Les Presses de l'Université Laval.
- Turgeon, Laurier, et Madeleine Pastinelli
2002 Eat the World: Postcolonial Encounters in Quebec City's Ethnic Restaurants. *Journal of American Folklore* 115(456):247-268.