

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

« TIENS, Y'A UN PETIT PEU DE FRANCE QUE J'AI GARDÉ PRESQUE SANS
M'EN RENDRE COMPTE »

ANALYSE QUALITATIVE DES TRACES DE LA MÉMOIRE ALIMENTAIRE
FAMILIALE DES JEUNES QUÉBÉCOISES AYANT UNE MÈRE ISSUE DE
L'IMMIGRATION FRANÇAISE

THÈSE

PRÉSENTÉE

COMME EXIGENCE PARTIELLE

AU DOCTORAT DE SOCIOLOGIE

PAR

BALIA FAINSTEIN

NOVEMBRE 2020

REMERCIEMENTS

Je remercie mes répondantes qui m'ont généreusement livré des morceaux de leur histoire alimentaire familiale. J'espère que leur parole aura été fidèlement restituée.

Merci à Anne Quéniart, ma directrice de thèse, sans qui je ne serais jamais arrivée au bout de ce marathon. Merci pour les nombreuses heures passées à relire, répondre aux courriels, prendre part à des rencontres de travail et calmer mes angoisses doctorales. J'espère avoir hérité d'un peu de sa grande finesse analytique et de son souci de toujours mettre au premier plan la parole de celles et ceux qui nous confient, à nous sociologues, leurs histoires.

Merci à Johanne Charbonneau, ma directrice de maîtrise, qui m'a intellectuellement et méthodologiquement outillée pour me lancer dans une thèse de doctorat.

Merci à Maïa Fansten, mon autre directrice de maîtrise, grâce à laquelle j'ai fait mes premiers pas en recherche.

Merci à Bertrand, sans qui je n'aurais pas pu entamer ces longues années d'études. Son empathie, son soutien et ses encouragements illimités m'ont permis de tenir jusqu'à la fin de cette aventure.

Merci à Élisabeth, qui comprend mieux que quiconque le choix de ce sujet de recherche.

Merci à Alain et Danielle, mes beaux-parents, pour leurs encouragements.

Merci à mes collègues de doctorat, particulièrement Emmanuelle et Julie, pour leur soutien.

Enfin, merci à toutes celles et ceux ont suivi de près ou de loin cette aventure : Alessia, Antoine, Claudia, Dany, Franck, Julien, Léa, Marie-Claire, Micheline et Sébastien.

DÉDICACE

Femmes sans écriture qui m'avez précédée, vous qui m'avez légué la forme de vos mains ou la couleur de vos yeux, vous qui m'avez, par avance, désirée, portée, nourrie, bisaiseule aveuglée par l'âge et qui attendiez que je naisse pour consentir à la mort, vous dont je balbutiais les noms dans mes rêves d'enfant, vous dont je n'ai conservé ni les croyances, ni les servitudes, je voudrais que la lente mémoration de vos gestes en cuisine me souffle les mots qui vous seront fidèles, que le poème des mots traduise celui des gestes, qu'à votre écriture de recettes et de saveurs corresponde une écriture de paroles et de lettres. Tant que l'une d'entre nous conservera vos savoirs nourriciers, tant que, de main en main, et de génération en génération, se transmettront les recettes de votre tendre patience, subsistera une mémoire fragmentaire et tenace de votre vie même.

— Luce Giard, *Faire-la-cuisine*

Avec l'amour maternel, la vie vous fait à l'aube une promesse qu'elle ne tient jamais. On est obligé ensuite de manger froid jusqu'à la fin de ses jours.

— Romain Gary, *La promesse de l'aube*

À toutes les femmes de ma famille.

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES.....	ix
LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES	x
RÉSUMÉ.....	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE I LECTURE CRITIQUE DES RECHERCHES EN LIEN AVEC NOTRE OBJET.....	12
1.1 Les pratiques alimentaires : des tâches domestiques féminines ambivalentes ..	13
1.1.1 Le travail alimentaire : une place à part dans les travaux domestiques ..	14
1.1.2 Les hommes et le travail alimentaire : participation en demi-teinte	21
1.1.3 Le travail alimentaire : une puissante ressource identitaire	22
1.2 Immigration et alimentation	27
1.3 Transmission familiale des pratiques alimentaires	31
1.3.1 Transmission inversée des pratiques alimentaires chez les familles immigrantes : donner la parole à la génération des enfants	32
1.3.2 Transmission des pratiques alimentaires entre mères et filles	35
1.4 Problématisation de l'objet et pistes exploratoires de recherche.....	41
CHAPITRE II ORIENTATIONS THÉORIQUES	44
2.1 L'alimentation, de nature à culture : trois perspectives socioanthropologiques	46
2.1.1 Perspective fonctionnaliste.....	49
2.1.2 Perspective structuraliste.....	51
2.1.3 Perspective culturaliste	55
2.2 Survol du concept de transmission et de son évolution en sociologie.....	60

2.2.1	Transmission et socialisation, deux processus interdépendants.....	61
2.2.1.1	Rôle de la socialisation dans les sociétés traditionnelles	62
2.2.1.2	Rôle de la socialisation dans les sociétés modernes	63
2.2.2	Modèles hybrides de la socialisation contemporaine.....	65
2.2.2.1	La socialisation ne se fait plus seulement dans la famille.....	65
2.2.2.2	L'individu socialisé ne joue plus un rôle passif.....	68
2.3	Temporalités et mémoire : deux notions interdépendantes	72
2.3.1	Le temps est multiple	74
2.3.2	Temporalités, alimentation et migration	76
2.3.3	Mémoire et mémoire migratoire	79
CHAPITRE III CADRE MÉTHODOLOGIQUE.....		83
3.1	Choix de la démarche qualitative avec entrevues semi-dirigées	83
3.2	Processus d'échantillonnage.....	84
3.2.1	Recrutement des répondantes.....	84
3.2.2	Un échantillon par diversification interne.....	89
3.3	Profil des répondantes	90
3.4	Les entrevues	99
3.1	L'analyse des entrevues.....	100
3.2	Les limites méthodologiques et la question de la saturation	102
3.3	Considérations éthiques.....	105
CHAPITRE IV L'ALIMENTATION À TRAVERS LES FIGURES FAMILIALES SIGNIFIANTES.....		107
4.1	Ouvrir les portes du souvenir avec la madeleine de Proust.....	107
4.2	Un détour par la madeleine des pâtes	111
4.3	La mère, au cœur des madeleines	120
4.4	La grand-mère, loin des yeux, près de l'estomac	146
4.5	Le père, près des yeux, loin des casseroles.....	164

4.6	Conclusion : émergence du concept de mémoire alimentaire familiale	170
-----	--	-----

CHAPITRE V L'ALIMENTATION À TRAVERS LES TEMPORALITÉS SIGNIFIANTES..... 175

5.1	Le repas de Noël	177
5.1.1	Maintien du modèle français du repas de Noël.....	178
5.1.2	Intégration de marqueurs alimentaires québécois au repas de Noël	186
5.1.3	Le repas de Noël de la grand-mère québécoise.....	188
5.2	Les autres événements festifs	193
5.2.1	La galette des Rois	194
5.2.2	Les anniversaires.....	210
5.3	Les réceptions d'amis de la famille	216
5.4	Conclusion : un investissement majeur des femmes dans les temporalités signifiantes familiales	226

CHAPITRE VI L'ALIMENTATION À TRAVERS LES HÉRITAGES SIGNIFIANTS

6.1	Héritages alimentaires matériels.....	235
6.1.1	La voie classique	236
6.1.2	Hériter du vivant des personnes « transmetteuses » : fabriquer son propre objet de mémoire.....	237
6.2	Hériter d'aliments « totems » : passage d'un héritage matériel à immatériel..	242
6.2.1	Le pain : un « vrai » et un « faux » sans détour	243
6.2.2	Le fromage : un « vrai » et un « faux » plus nuancé.....	254
6.3	Héritages alimentaires immatériels	261
6.3.1	Les manières de table	263
6.3.1.1	Un jeu de contrastes	267
6.3.1.2	Les mères veillent au grain	271
6.3.2	Hériter de manières de penser bien plus que de faire l'alimentation	278
6.3.2.1	La décohabitation, une appropriation des héritages alimentaires immatériels en deux temps	280

6.3.2.2 Hériter du souci de « bien » s'alimenter : une chaîne d'héritages interdépendants	284
6.4 Conclusion : des héritages alimentaires qui s'inscrivent dans un temps long .	298
CONCLUSION	302
ANNEXE A ANNONCE DE RECRUTEMENT	312
ANNEXE B CERTIFICAT D'APPROBATION ÉTHIQUE	313
ANNEXE C FORMULAIRE D'INFORMATION ET DE CONSENTEMENT .	315
ANNEXE D GUIDE D'ENTREVUE.....	318
ANNEXE E FICHE SOCIODÉMOGRAPHIQUE (POST-ENTREVUE).....	323
ANNEXE F TABLEAU SOCIODÉMOGRAPHIQUE DES RÉPONDANTES .	324
ANNEXE G TABLEAU SOCIODÉMOGRAPHIQUE PARENTS DES RÉPONDANTES	326
ANNEXE H EXTRAIT CODAGE MANUEL D'ENTREVUE SELON LA MÉTHODE D'A. QUÉNIART.....	330
ANNEXE I EXTRAIT ARBRE THÉMATIQUE NVIVO.....	336
BIBLIOGRAPHIE	338

LISTE DES FIGURES

Figure	Page
Figure 1 Claude Lévi-Strauss, triangle culinaire.....	52
Figure 2 Synapsie à partir du mot « salade » dans l’entrevue d’Emma via NVivo ..	143

LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES

CRÉDOC – Centre de Recherche pour l’Étude et l’Observation des Conditions de Vie

IMC — Indice de Masse Corporelle

TCA – Troubles du comportement alimentaire

UNESCO — Organisation des Nations unies pour l’éducation, la science et la culture

UQÀM — Université du Québec à Montréal

RÉSUMÉ

La présente thèse de doctorat vise à analyser les traces de la mémoire alimentaire familiale des jeunes Québécoises âgées de 25 à 35 ans ayant une mère issue de l'immigration française.

Le plus souvent, la littérature portant sur le rapport à l'alimentation des descendants de migrants interroge, sur un mode binaire, soit l'intégration de ces derniers aux coutumes alimentaires du pays de résidence, soit la perpétuation des traits alimentaires prémigratoires de la famille. Ces recherches interrogent peu la zone grise que représentent les traces culturelles alimentaires laissées par le processus de transmission familiale. Ce sont justement ces fragments que cette thèse se propose de décortiquer.

Afin de mener cette recherche, une méthodologie qualitative a été privilégiée. Au total, vingt entrevues semi-dirigées ont été réalisées et ont porté sur un ensemble de thèmes autour de l'alimentation et la famille. Pour l'analyse des données, une démarche inductive a été mobilisée, une approche consistant à partir des données recueillies pour construire une interprétation théorique (Glaser et Strauss, 1967) plutôt que de vérifier des hypothèses préexistantes à la phase de terrain.

L'exploration attentive des traces laissées par les mères nous a permis de formuler deux principaux constats. Premièrement, les femmes tiennent dans la famille un rôle de porte-parole culturelle en matière d'alimentation. Cette fonction permet à la dimension culturelle de la mémoire alimentaire familiale de se maintenir. Deuxièmement, nous avons découvert que la notion de culture, telle qu'elle est envisagée par nos répondantes pour parler de leur alimentation, ne renvoie pas à des références nationales, mais familiales, soulignant la place primordiale de la famille dans le processus contemporain de socialisation.

Mots clés : alimentation ; cuisine ; sociologie de l'alimentation ; temporalités ; transmission ; héritage ; socialisation ; jeunes adultes ; immigration ; identité ; Québec ; France

ABSTRACT

The purpose of this doctoral thesis is to analyze the traces of family food memory of young Quebec women aged 25 to 35 with a mother of French immigrant descent.

Most often, the literature on the relationship of the descendants of migrants to their diet questions, in a binary way, either the integration of the migrants into the food customs of the country of residence or the perpetuation of the family's premigratory dietary traits. These studies are limited in their questioning of the grey area represented by the cultural dietary traces left by the process of family transmission. It is precisely these fragments that this thesis proposes to dissect.

In order to conduct this research, a qualitative methodology was used. A total of twenty semi-directed interviews were conducted on a range of themes related to food and family. An inductive approach was used to analyse the data, an approach consisting of using the collected data to construct a theoretical interpretation (Glaser and Strauss, 1967) rather than testing hypotheses that existed prior to the field phase.

Careful exploration of the traces left by the mothers allowed us to make two main observations. First, women are cultural spokespersons for food in the family. This function allows the cultural dimension of the family's food memory to be maintained. Second, we discovered that the notion of culture, as envisioned by our respondents when talking about their food, does not refer to national but to family references, underscoring the family's primordial place in the contemporary process of socialization.

Keywords: food; cuisine ; sociology of food; transmission ; inheritance; heritage; socialization; young adults; immigration ; identity; Quebec; France ; temporalities ; socialization ; young adults

INTRODUCTION

Depuis les 20 dernières années, la sphère alimentaire est sous les feux de la rampe médiatique un peu partout en Occident. Au Québec, une pléthore d'émissions est consacrée à la cuisine, au sens large : concours entre professionnels, concours entre amateurs, tournage de recettes réalisées en plateau, etc. Du côté des librairies, les ouvrages traitant de l'alimentation se placent en tête des ventes : au Québec, on estime qu'il se vend chaque année plus de 450 000 livres portant sur ce thème¹. L'industrie cinématographique internationale n'est pas en reste, avec un accroissement non seulement des longs métrages de fiction et d'animation abordant de façon frontale la question de l'alimentation², mais aussi des documentaires, que ce soit sous un angle

¹ https://plus.lapresse.ca/screens/628986b4-b2e4-495d-a50e-c6e63f5ec8fb__7C__0.html?utm_medium=Email&utm_campaign=Internal+Share&utm_content=Screen

² *Dumplings* (2004), *De gronne slagtere (Les bouchers verts)* (2005), *Ratatouille* (2007), *Tempête de boulettes géantes* (2009), *Soul Kitchen* (2010), *Les saveurs du palais* (2012), *The lunchbox* (2013), *Le voyage des cent pas* (2014), *Les délices de Tokyo* (2016), *In Search of Israeli Cuisine* (2016), *Uncorked* (2020), etc.

esthétique³, nutritionnel⁴ ou encore militant⁵. Enfin, les créations audios⁶ sur le thème de l'alimentation sont de plus en plus nombreuses et manifestent le souci récurrent de donner aux questions traitées un éclairage sociologique. Signe que l'alimentation devient objet de la culture légitime — pour reprendre le terme bourdieusien — les musées commencent à lui réserver des espaces en ses murs⁷.

Si cet intérêt marqué pour l'alimentation est relativement nouveau dans les milieux médiatiques et culturels, il en va autrement pour les instances de santé publique qui s'en préoccupent depuis fort longtemps. En effet, dès les années 60, elles émettent des recommandations qui tracent les lignes à suivre pour « bien manger », faire les « bons choix » alimentaires, et plus globalement vivre en « bonne santé ». Sur le site Internet de l'Institut National de Santé publique du Québec, une requête avec les mots-clefs

³ *Jiro Dreams of Sushi* (2011), *Entre les Bras* (2011) *A Matter of Taste : Serving Up Paul Liebrandt* (2011), la série documentaire *Chef's table* (depuis 2015), la série documentaire *À pleines dents !* (depuis 2015), *Theater of Life* (2016), etc.

⁴ *Super Size Me* (2004), *Sugarland* (2014), *Fed Up* 2014, *Sugar Coated* (2015), etc.

⁵ *Food, Inc.* (2008), *Cowspiracy* (2014), *OGM OMG* (2013), etc.

⁶ *On va déguster* (France Inter, depuis 2010), *Bouffons* (Nouvelles Écoutes, depuis 2017), *Why We Eat What We Eat* (Blue Apron & Gimlet Creative, 2017), *Manger* (Louie Media, depuis 2018), *Les bonnes choses* (France Culture, depuis 2018) *On s'appelle et on déjeune* (Radio-Canada, depuis 2019), etc.

⁷ Le musée de la Civilisation, à Québec, a tenu en 2016 l'exposition « Manger ensemble ! ». Le musée Pointe-à-Callières, à Montréal, a proposé l'exposition « À table ! Le repas français se raconte » en 2019. En France, le musée de l'Homme devait accueillir jusqu'à la mi-juin 2020 l'exposition « Je mange donc je suis ». Enfin, sur une note plus légère, mais tout aussi éloquente, à Malmö, en Suède, le Disgusting Food Museum a ouvert ses portes en 2018.

« alimentation » et « nutrition » nous amène vers une longue liste de rapports⁸ rédigés par des institutions internationales de santé publique, dont l'Organisation mondiale de la santé. Les sujets de ces rapports sont divers, mais abordent tous l'alimentation sous l'angle sanitaire, c'est-à-dire en considérant que l'alimentation joue un rôle crucial dans la prévention des maladies chroniques et d'autres problèmes de santé.

Cette omniprésence dans l'espace social du thème alimentaire fait surgir un paradoxe : d'un côté, l'alimentation est mise en scène, célébrée dans sa forme la plus culturellement « aboutie », celle des grands chefs et des restaurants gastronomiques ; elle est aussi abordée comme un grand plaisir épicurien qui serait accessible à tous — même si, pourtant, l'alimentation est l'un des besoins humains élémentaires les plus discriminants au sein de la population en termes de genres et de catégories de revenus (Goody, 1982; Fischler, 1990; Beagan *et coll.*, 2015). D'un autre côté, les injonctions de santé publique, qui, ces dernières années, en Amérique du Nord, visent notamment à combattre l'obésité (en minimisant là aussi les facteurs de discrimination) vont dans le sens opposé des messages véhiculés par les médias. Au milieu de cette cacophonie alimentaire se retrouve l'individu, écartelé entre les messages de responsabilisation de santé publique dans chacune de ses décisions en lien avec sa façon de manger et les nombreuses invitations médiatiques à retrouver et célébrer avant tout le plaisir de manger.

⁸ <https://www.inspq.qc.ca/pag/alimentation-nutrition>

Cette rapide introduction nous permet de poser le constat suivant : dans l'espace social, l'alimentation est partout. Il n'est donc pas étonnant que plusieurs domaines universitaires se soient emparé des questions que cette thématique soulève, en psychologie, travail social, anthropologie et sociologie⁹. Certaines références sont ainsi devenues des incontournables pour celles et ceux qui s'intéressent à ce sujet, dont l'une des plus connues dans le monde francophone est sans doute *L'omnivore* publiée par le sociologue Claude Fischler dans sa première édition en 1990, octroyant à l'alimentation le statut maussien de fait social total¹⁰.

Envisager que s'alimenter n'est pas uniquement une nécessité biologique, mais un phénomène social complexe, culturellement construit, avec ses codes — sa syntaxe et sa grammaire, comme Lévi-Strauss l'avait montré le premier dans *Le cru et le cuit* (1964) — est aujourd'hui un enseignement largement intégré à la connaissance sociologique de l'alimentation. Si quelques contributions ont placé l'alimentation en tant qu'objet central d'investigation en sciences sociales (Moulin, 1975; Fischler, 1990; Lahlou, 1995; Poulain, 2008; Cardon *et coll.*, 2019), plusieurs recherches ont intégré les pratiques alimentaires dans leur sujet pour aborder des questions aussi diverses que l'immigration (Calvo, 1982; Girard et Sercia, 2009; Barou, 2010a, 2010b), les représentations sociales (Lavallée *et coll.*, 2004; Garnier *et coll.*, 2007; Bouchard,

⁹ Rappelons toutefois que l'alimentation a longtemps été considérée comme un objet trop banal pour occuper une place à part entière au sein des sciences sociales (Moulin, 1975 ; Fischler, 1990 ; Giard, 1994 ; Lahlou, 1995 ; Régnier et coll., 2006).

¹⁰ L'alimentation s'étendant aux dimensions symboliques, sociales, culturelles de la société et de ses institutions.

2010), le vieillissement (Gojard, 2003; Montagne, 2006; Cardon, 2009; Cardon et Gojard, 2009). Dans ces travaux, les pratiques alimentaires servent de véhicule pour éclairer d'autres thématiques sociales.

La présente thèse va dans cette direction en prenant pour point de départ la transmission familiale à travers l'alimentation. Fischler, dans son ouvrage *L'omnivore* (1990), avait déjà traité de la question de la transmission dans un chapitre consacré à la formation du goût. S'intéressant plus particulièrement aux enfants et à la manière dont leur entourage influe sur la construction gustative, l'auteur laisse cependant de côté tous les autres éléments (représentations, croyances, etc.) qui se transmettent *via* les pratiques alimentaires. Les auteurs et autrices qui ont traité du thème de la transmission par la suite soulignent que la plupart du temps, dans la famille, la transmission est muette : les mères n'apprennent pas explicitement aux enfants (en particulier aux filles), ces derniers se plaçant plutôt, de façon volontaire ou non, dans une position d'observation de la cuisine journalière (Marie, 2014). Une enquête du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie (Crédoc) qui porte sur la transmission du savoir-faire culinaire entre les mères et leurs filles conclut que plutôt que des savoir-faire techniques, ce sont surtout des valeurs et des représentations qui sont transmises (Loisel *et coll.*, 2004). Ces valeurs et représentations portent sur une multitude d'aspects de l'alimentation : le « bien manger », le rapport au corps, les goûts et dégoûts pour des aliments en particulier, etc.

Tout en tenant compte de l'ensemble de ces travaux sur la transmission de représentations et de valeurs, nous avons souhaité pour notre part nous focaliser sur le recueil d'histoires de famille qui gravitent autour de l'alimentation. Ces histoires racontent les relations, les contextes, les ressentis, et sont marquées par le passage du

temps qui modifie sans cesse un peu la manière dont nous nous souvenons de ce qui nous a été transmis. Ainsi, plutôt que d'en rester au stade de la catégorisation des héritages reçus, nous avons voulu explorer les souvenirs liés à ces transmissions familiales.

Pour ce faire, nous avons choisi de nous intéresser aux femmes en nous basant sur le constat que celles-ci tiennent toujours une place prépondérante dans la préparation des repas de tous les jours et sont responsables de la majorité des tâches afférentes à l'acte alimentaire (Loisel *et coll.*, 2004; Beagan *et coll.*, 2008; Cairns *et coll.*, 2010; Marie, 2014; Cardon *et coll.*, 2019). Plus spécifiquement, nous avons opéré un saut générationnel en nous tournant vers les filles dont les mères sont issues d'une population spécifique : celle de l'immigration française venue s'installer au Québec au cours des décennies 1980-1990. En interrogeant les filles, nées ou arrivées jeunes au Québec (au plus tard à l'âge de dix ans), qui sont au moment de notre phase de terrain âgées entre 25 et 35 ans, nous souhaitons rendre sociologiquement visible cette catégorie d'âge, les travaux traitant de l'alimentation ayant majoritairement porté sur et interrogé de jeunes enfants et des adolescents (par exemple Garabua-Moussaoui, 2001; Lioré, 2010; Bordet *et coll.*, 2011; Diasio, 2014; Dupuy, 2014; Rodier, 2014). À notre connaissance, seule l'étude de Loisel *et coll.* (2014) s'est appuyée sur les souvenirs alimentaires, c'est-à-dire sur le plan méthodologique « des déclarations rétrospectives et passées au prisme de la recomposition mémorielle » (Octobre et Jauneau, 2008, p. 696), rapportées par des personnes adultes pour traiter de la transmission familiale.

Avant d'arrêter notre choix sur les filles exclusivement, nous voulions travailler sur des dyades de mères et de filles issues de l'immigration française du Québec. Cette option

a finalement été délaissée, car elle soulevait un ensemble d'enjeux théoriques et méthodologiques qui nous sont apparus difficilement réalisables compte tenu du temps qui nous était alloué pour mener à bien la présente recherche doctorale. Il nous apparaît néanmoins important d'en faire mention puisque ce choix initial et son abandon éclaireront les lectrices et les lecteurs quant à l'angle de la transmission que nous avons choisi lors de l'élaboration de notre problématique et qui a teinté nos entrevues et nos premières analyses. Lors de celles-ci, cependant, il est devenu très vite clair que le concept d'héritage s'avérait plus pertinent pour comprendre l'expérience des filles, c'est-à-dire des héritières. Plutôt que de réintroduire ce concept dans le cadre théorique que nous avons rédigé au début de notre démarche, nous avons choisi, conformément aux principes de la recherche qualitative inductive, de le développer au moment où il a réellement émergé, c'est-à-dire au moment où nos répondantes abordent ce qu'elles ont reçu de leur mère, en termes à la fois matériels et immatériels (au chapitre VI particulièrement).

L'intérêt de retenir, via les mères de nos répondantes, la variable migratoire française au Québec est multiple. Posons une rapide quantification de cette population, en partant de la vague migratoire française la plus récente. Depuis une dizaine d'années, la « communauté¹¹ » française au Québec connaît un accroissement important : entre

¹¹ Terme emprunté au site Internet du consulat général de France au Canada.

2006 et 2010, toutes catégories d'admission¹² confondues, 13 440 immigrant·es¹³ français·es se sont installé·es au Québec, et entre 2011 et 2016, ce chiffre est passé à 20 030. Soit un total de 33 470 pour la seule décennie 2006-2016. L'augmentation de cette population se mesure aussi lorsqu'on la compare aux deux décennies migratoires qui nous intéressent : entre 1980 et 1990, 6 245 personnes nées en France sont venues s'installer au Québec, et de 1991 à 2000, elles étaient 12 395. Sur ces deux décennies, l'immigration française arrive en tête devant les autres pays d'Europe de l'Ouest répertoriés (Allemagne, Autriche, Belgique, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Suisse) venus s'établir au Québec. Au total, les pays d'Europe de l'Ouest représentent 7 % du volume total des personnes immigrantes au Québec entre 1980 et 1990 et 8,4 % entre 1991 et 2000¹⁴.

Mais ce n'est pas tant le volume de cette population qui nous interpelle que son invisibilité. En effet, c'est une immigration transparente au niveau linguistique — car partageant une même langue avec les Québécois — qui ne se heurte pas forcément aux

¹² Soit l'immigration économique issue des « programmes des travailleurs », « programme des gens d'affaires », « candidats des provinces et des territoires » ainsi l'immigration par parrainage, celle de réfugiés et des autres catégories d'admission

¹³ Statistique Canada considère immigrante une « personne qui est, ou qui a déjà été, un immigrant reçu ou résident permanent. Il s'agit d'une personne à qui les autorités de l'immigration ont accordé le droit de résider au Canada en permanence. » (https://www23.statcan.gc.ca/imdb/p3Var_f.pl?Function=Unit&Id=85107). Nous utiliserons ce terme pour parler des mères et familles de nos répondantes.

¹⁴ Pour l'ensemble des données qui figurent dans ce paragraphe, voir le site de Statistique Canada (<https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2016/dp-pd/dv-vd/imm/index-fra.cfm>).

problèmes que peuvent rencontrer les populations immigrantes d'autres nationalités. Ainsi, elle ne semble attirer l'attention ni des pouvoirs publics, ni vraiment des sciences sociales : « les Français sont bien intégrés au milieu local et ne rencontrent pas de difficultés particulières »¹⁵ peut-on lire sur le site du consulat général de France au Canada à la page consacrée à l'immigration française. Dans les faits, cette immigration, puisqu'elle apparaît non problématique, est relativement peu explorée sur le plan sociologique¹⁶. Nous pouvons néanmoins mentionner quelques récents travaux en lien — plus ou moins ténu — avec l'immigration française au Québec : une recherche portant sur la cuisine des crêpes bretonnes au Québec (Guidroux, 2008), et une autre sur l'entrée en « carrière migratoire » des jeunes Français dans la ville de Québec (Le Her, 2013). Il n'y a cependant pas, à notre connaissance, d'études sociologiques qui ont porté sur les enfants d'immigrant·es français.

Si l'étude des enfants de Françaises primo-immigrantes vivant au Québec est désertée par les sciences sociales, elle offre pourtant pour notre thèse plusieurs attraits. D'abord, le capital culinaire de la France et sa renommée mondiale pourraient nous faire penser que les Françaises sont porteuses d'une « mémoire collective » alimentaire particulièrement prospère, y compris, si ce n'est davantage, chez celles ayant immigré au Québec. Ces dernières ont pu en quelque sorte « exporter » cette mémoire et en être devenues, bon gré, mal gré, les représentantes dans le paysage culturel québécois. Ensuite, par leur statut d'expatriées, ces Françaises ont apporté un bagage alimentaire

¹⁵ <http://www.consulfrance-quebec.org/La-communaute-francaise-au-Quebec>

¹⁶ Nous revenons là-dessus dans le chapitre méthodologique de la thèse.

qui leur est propre (goûts alimentaires, techniques culinaires, plats de fête, etc.) et ont eu à reconstruire un nouveau « chez-soi » alimentaire. Une génération plus tard, que reste-t-il de ce travail de reconstitution chez les filles de ces femmes ? Telle est la question générale à l'origine de cette thèse.

Cette thèse prend pour point d'ancrage la parole des femmes que nous avons rencontrées. Nous mobilisons pour cela une méthodologie qualitative et faisons le choix d'une approche analytique inductive pour restituer dans toute leur richesse les propos de nos répondantes. Cette approche consiste à faire émerger une interprétation théorique à partir des données au lieu de valider des hypothèses établies avant la phase de terrain (Glaser et Strauss, 1967; Paillé, 1994; Blais et Martineau, 2006). Elle stipule également que la compréhension d'un objet de recherche passe par la prise en compte de l'environnement social où celui-ci se déploie (Laperrière, 1997), en l'occurrence ici les histoires migratoires maternelles, dont la reconstitution permet, entre autres, de situer certaines caractéristiques familiales (milieu culturel, socioéconomique, etc.). Elle implique aussi un va-et-vient constant entre l'analyse des données empiriques (entrevues) et la théorie en construction. Par conséquent, notre thèse ne s'est pas construite de manière linéaire : des éléments réflexifs ont émergé à chaque étape de sa conception, y compris lors de la phase terrain, au cours de laquelle les analyses de nos premières entrevues ont permis l'émergence d'hypothèses de travail, que nous avons ensuite testées lors des analyses subséquentes.

La thèse comprend six chapitres. Les deux premiers, écrits en grande partie avant notre terrain, ont permis de mettre à plat les éléments de compréhension générale de notre objet et nous ont servi de point d'appui au cours de nos premières entrevues. Le troisième chapitre détaille les étapes de notre démarche méthodologique. Les chapitres

qui suivent présentent les résultats de notre recherche selon la conceptualisation de nos données de terrain que nous avons opérée au terme de notre analyse inductive. Autrement dit, on ne trouvera pas dans cette thèse un chapitre de résultats qui se voudrait purement descriptif suivi d'un chapitre de discussion « théorique », comme c'est souvent le cas en sociologie. Nous proposons plutôt trois chapitres d'analyse entremêlant à la fois des résultats descriptifs, des éléments de réflexion théorique et de discussion, le tout appuyé sur les extraits d'entrevue qui nous ont amenées à celles-ci. Le premier chapitre d'analyse (chapitre IV) qui, s'intéresse aux figures signifiantes, expose également les histoires migratoires maternelles des répondantes. De ce fait plus descriptif, il plante en quelque sorte le décor dans lequel se déroulent les récits de nos répondantes et éclaire le contenu amené aux chapitres V et VI, consacrés respectivement aux temporalités puis aux héritages signifiants.

CHAPITRE I

LECTURE CRITIQUE DES RECHERCHES EN LIEN AVEC NOTRE OBJET

You who come of a younger and happier generation may not have heard of her, you may not know what I mean by the Angel in the House. I will describe her as shortly as I can. She was intensely sympathetic. She was immensely charming. She was utterly unselfish. She excelled in the difficult arts of family life. She sacrificed herself daily. If there was chicken, she took the leg; if there was a draught she sat in it, in short she was so constituted that she never had a mind or a wish of her own, but preferred to sympathize always with the minds and wishes of others.

Virginia Woolf, extrait du discours prononcé au National Society for Women's Service le 21 janvier 1931

La question des femmes et de l'alimentation étant au cœur de cette thèse, nous avons privilégié pour notre travail de recension des écrits trois grandes thématiques qui permettaient d'en articuler les diverses dimensions, soit : l'alimentation en tant que tâche domestique genrée, l'immigration et l'alimentation, et la transmission familiale des pratiques alimentaires. À cet égard, au fil de nos lectures, nous avons constaté que les termes de « pratiques alimentaires » (ou encore travail alimentaire, tâche alimentaire, savoir-faire alimentaire) et « pratiques culinaires » étaient souvent employés indistinctement et sans que les auteurs et autrices ne s'aventurent à les définir. Pourtant, à lire les études en ce domaine, il était clair pour nous que les « pratiques alimentaires »

renvoient autant à diverses « tâches » qu'on peut nommer de culinaires, qu'il s'agisse du choix des aliments, de la préparation des repas, qu'à des savoirs, perceptions et attitudes envers le fait de s'alimenter ou de faire la cuisine pour autrui. Autrement dit, le « culinaire » n'est qu'un aspect des pratiques alimentaires. C'est pourquoi, à la suite de Cardon, nous définissons les pratiques alimentaires comme :

L'ensemble des activités quotidiennes liées à l'alimentation : approvisionnement (lieu, fréquence, choix des produits), stockage (lieu, quantité, type de produits), préparation culinaire (façons de cuisiner, type de plats préparés), consommation (lieu des repas, fréquences, structure des repas). (Cardon, 2010, p. 32)

Comme nous le verrons dans nos chapitres d'analyses, nos données de terrain ont essentiellement porté sur ce qu'il nomme la consommation et sur la préparation culinaire, tout comme d'ailleurs la majorité des études dont nous allons présenter une lecture critique.

1.1 Les pratiques alimentaires : des tâches domestiques féminines ambivalentes

Les écrits en sciences sociales qui ont abordé la question des pratiques alimentaires en tant que tâche domestique n'ont cessé de rappeler que la cuisine, mais aussi la planification alimentaire (faire les courses, ranger les commissions, organiser les menus hebdomadaires, faire la vaisselle, etc.), sont parmi les tâches ménagères celles qui prennent, au quotidien, le plus de temps (Luxton, 1980; Fischler, 1990; L'orange Fürst, 1997; Sluys *et coll.*, 1997; Sullivan, 1997; Girard, 2013). À l'heure actuelle, c'est aussi encore majoritairement un travail qui se conjugue au féminin (Fischler, 1990; Giard, 1994; Beagan *et coll.*, 2008; Girard, 2013; Marie, 2014; Cardon *et coll.*, 2019).

Cependant, lorsque la parole est donnée aux femmes au travers de recherches qualitatives, l'on s'aperçoit que tout le travail domestique qui se rapporte à l'acte alimentaire tient une place particulière, contradictoire, ambivalente dans le discours des femmes occidentales. Comme nous le verrons plus loin, la tâche alimentaire est investie non seulement d'affects, mais également de profondes significations culturelles, qui vont jusqu'à parfois participer à l'affirmation identitaire. À ce titre, l'investissement dans cette tâche peut être envisagé comme un puissant ressort familial et social, et non pas uniquement en tant qu'instrument de subordination féminine. Ces premiers éléments témoignent d'une polysémie du rapport qu'entretiennent les femmes avec le travail alimentaire, le décalage manifeste entre ses modalités pragmatiques et le discours que tiennent les principales intéressées à son égard.

1.1.1 Le travail alimentaire : une place à part dans les travaux domestiques

Lorsqu'elles abordent la thématique du travail domestique, les enquêtes quantitatives regroupent sous la bannière des « travaux ménagers » un ensemble de tâches assez disparates qui n'ont en commun que le cadre spatial dans lequel celles-ci se déroulent : le foyer. De ce fait, la tâche alimentaire semble se dissoudre dans l'ensemble des travaux domestiques. Or, l'acte de (se) nourrir ne peut être considéré en tant qu'ouvrage exécuté machinalement. Tenant une place distincte par rapport aux autres travaux ménagers, la tâche alimentaire doit être pensée comme un « enchaînement de tâches variées, complexes et potentiellement chronophages » (Fournier *et coll.*, 2015, p. 27). De là, deux éléments doivent être pris en compte pour la suite de notre démonstration. Premièrement, le temps investi par les femmes dans les tâches domestiques est

supérieur à celui des hommes. Et ce temps consacré aux tâches ménagères vient s'ajouter à celui du travail professionnel :

Cumul de deux professions (...) et l'autre, bénévole, ignorée, mais nécessaire, qui s'inscrit plus ou moins dans la reproduction de savoir-faire féminins dont on postule — parfois à tort — qu'ils ont été transmis... Les différents actes participant à l'alimentation du groupe familial y occupent une place importante. (Corbeau, 2004, p. 168)

Dans le même sens, L'Orange Fürst rappelle que les femmes qui occupent un travail rémunéré à temps plein ont aussi du travail domestique à accomplir le soir quand elles rentrent chez elles :

Les femmes, dans leur ensemble, sont toujours les principales responsables du travail qui doit être accompli. Cela s'explique notamment par le fait que le travail domestique n'a pas été aussi attrayant pour les hommes que le travail salarié l'a été pour les femmes. (Notre traduction, L'orange Fürst, 1997, p. 446)

À la double journée de travail vient s'ajouter une caractéristique importante du travail alimentaire fourni par les femmes : l'invisibilité sociale (DeVault, 1994; Giard, 1994; Fournier *et coll.*, 2015). L'article de L'Orange Fürst (1997) met en avant le fait que la tâche alimentaire ne devrait pas être considérée uniquement dans une perspective de subordination des femmes. L'action de nourrir est étroitement liée à la féminité et à l'expérience subjective d'être une femme. L'alimentation est un ressort vital dans l'affirmation d'une identité de genre. L'Orange Fürst avance que si les femmes sont encore celles qui s'occupent majoritairement du travail alimentaire, c'est que les attributs que cette occupation leur confère vient leur « confirmer » une identité féminine. En d'autres termes, l'identité féminine semble être à ce point imbriquée dans

la démarche de cuisiner et nourrir que les femmes pourraient hésiter à renoncer à cette part de leur identité.

En 1980¹⁷, Giard propose une réflexion concernant le « faire-la-cuisine » dans le second tome de l'ouvrage *L'invention du quotidien* dirigé par de Certeau (1994). Elle s'intéresse plus spécifiquement aux femmes et au rapport que celles-ci entretiennent avec le travail alimentaire. Giard postule que les activités alimentaires des femmes sont peu valorisées, et l'accent dans son raisonnement est mis sur le caractère quotidien, répétitif de ces gestes qui tend à les rendre invisibles aux yeux du monde social. L'autrice insiste néanmoins sur le fait que ces tâches quotidiennes en rapport avec l'alimentation forment un processus complexe, qui demande organisation et créativité.

Giard a mené 12 entretiens sur le thème alimentaire auprès de femmes issues de la petite et moyenne bourgeoisie française, âgées de 25 à 70 ans et résidant en milieu urbain. Les entretiens ont porté sur les manières de faire la cuisine, d'organiser le travail alimentaire, de le vivre et de le ressentir. L'intention première des entretiens « fut d'écouter des femmes parler : parler de ce pour quoi, d'ordinaire, on ne leur accorde aucune attention » (Giard, 1994, p. 226). L'une de ces entretiens, publiée dans son intégralité, met en lumière le fait que bien que le travail alimentaire soit chronophage et répétitif, il n'en est pas moins émotionnellement investi par les femmes. Si ce support a permis d'offrir à la parole des femmes un espace d'expression, nous pensons que, dans cette partie du livre tel qu'il a été publié, l'absence de liens entre le corps du texte

¹⁷ Cette année correspond à la première publication de *L'invention du quotidien*.

et les entrevues amoindrit la portée du contenu global de sa réflexion. Cette contribution a été néanmoins la première dans la littérature francophone à formuler d'une manière aussi limpide le paradoxe sous-jacent au travail alimentaire féminin. La mise en lumière de sa dimension à la fois quotidienne, non socialement significative, mais requérant néanmoins une part importante d'imagination, de créativité et d'organisation, tout en étant investie émotionnellement par les femmes, marque un tournant dans la façon de regarder sociologiquement ce sujet.

Au sein du foyer, les femmes et les hommes n'accomplissent pas les mêmes tâches domestiques (Sullivan, 1997), introduisant une différenciation genrée importante. Lorsque les hommes accomplissent des tâches ménagères dites « féminines », le partage du travail domestique est davantage perçu comme égalitaire, qu'importe le temps que les hommes investissent dans ces tâches (Blair et Johnson 1992, Baxter 2000). Partant du constat que les femmes et les hommes n'effectuent pas les mêmes tâches ménagères, certaines contributions avancent que la tâche alimentaire est l'un des ouvrages domestiques les plus discriminants du point de vue du genre (Fournier *et coll.*, 2015). Ces ouvrages domestiques « enchaînent » symboliquement les femmes à l'alimentation et les « confinent dans leur subordination » (Allen et Sachs, 2007). En s'appuyant sur la dissymétrie de genre entourant cette tâche, certaines études montrent de quelle manière les femmes se l'approprient et en font tantôt un outil de pouvoir et de contrôle (Devasahayam, 2005; D'Sylva et Beagan, 2011), tantôt un prétexte de partage familial (Girard, 2013 ; Kaufmann, 2006). Pour saisir ces différents aspects, d'autres recherches ont exploré le caractère ambivalent du travail alimentaire. Sous différentes formes (recherches qualitatives et quantitatives, échantillon de familles, de femmes, d'hommes, cadres théoriques variés, etc.), plusieurs recherches

interrogent la modalité du genre dans les pratiques alimentaires en tant que tâche domestique.

Un article de 2008 de Beagan *et coll.* s'intitulant « "It's Just Easier for Me to Do It" : Rationalizing the Family Division of Foodwork » s'appuie sur des résultats provenant d'une recherche canadienne explorant la façon dont les membres de la famille (parents et adolescents) perçoivent et justifient la division du travail alimentaire. Au total, 46 familles issues de trois communautés culturelles au Canada ont pris part à cette recherche. Plutôt que de s'appuyer sur des enquêtes quantitatives qui mesurent le temps dédié aux tâches domestiques, Beagan *et coll.* se sont penchées sur le sens que les différents membres d'une même famille donnent à la tâche alimentaire dans leur foyer. Une attention particulière a été portée à la rationalisation apportée par les femmes elles-mêmes sur leur implication dans cette tâche, à la manière dont leurs mots se comparent à ceux des autres membres de la famille sur cette question, et sur les similitudes et différences observées à travers les différentes communautés culturelles étudiées. Les chercheuses s'appuient sur l'étude d'Everingham *et coll.* (2007), qui a montré à travers l'analyse de trois générations de femmes australiennes que lorsque la question de la condition féminine est abordée, les plus jeunes d'entre elles tiennent un discours en termes de « choix ». Ces jeunes femmes considèrent que l'égalité entre les hommes et les femmes est acquise, et qu'en tant que femmes, elles sont libres de leurs choix. Les contraintes dites « féminines » (davantage d'heures passées au travail, la « deuxième journée » des travaux domestiques qui débute après la journée de travail rémunérée, les soins apportés aux enfants, etc.) relèveraient donc, pour elles, d'obstacles individuels qui n'ont aucun lien avec la question du genre. Beagan *et coll.* transposent cette observation à leur recherche en indiquant que les femmes rationalisent leur surinvestissement dans le travail alimentaire en mettant en avant le fait qu'elles font

elles-mêmes le choix de se fixer des standards élevés sur le plan de la santé, de la qualité et de la propreté. Ce choix, qui se matérialise sous la forme de diverses tâches alimentaires, serait ainsi issu d'une démarche individuelle consciente, et non plus d'un impératif normatif de genre.

Ainsi, lorsque les attentes de genre ne sont pas explicitement nommées par les répondants, elles apparaissent tout de même en filigrane. Les inégalités de genre dans les tâches domestiques, et particulièrement alimentaires, se sont non seulement maintenues dans le temps, mais elles semblent désormais se réinventer sous des modalités nouvelles. Autrement dit, les attentes genrées se sont reformulées en prenant l'apparence de choix et de préférences individuels, devenant de fait moins facilement identifiables.

Un autre constat, plutôt inusité dans la littérature, a été établi par Beagan *et coll.* : la prise en charge de la tâche alimentaire par une femme est un moyen d'éviter les frictions familiales. À l'exception d'une seule communauté culturelle, les répondants n'ont que rarement désigné les attentes genrées en tant qu'élément déterminant dans l'organisation du travail alimentaire. Il semblerait qu'il soit plus facile pour les femmes de faire le plus gros de ce travail plutôt que de gérer les conflits qui pourraient émerger de l'incitation des autres membres de la famille à s'impliquer dans cette tâche. Quand la responsabilité du maintien de l'harmonie familiale revient aux femmes, et en vue d'éviter les conflits liés à la division des tâches domestiques, les femmes doivent faire un choix entre endosser la responsabilité de la tâche alimentaire ou recourir au « travail émotionnel » (*emotion work*). Néanmoins, cette stratégie d'assurer la paix familiale n'amointrit pas la conscience, par les répondantes, de la pénibilité que peut représenter tout ce qui gravite au quotidien autour de l'alimentation. Les femmes

interrogées, toujours en faisant valoir l'argument du choix individuel, endossent volontairement toute la responsabilité du travail alimentaire, en le justifiant ainsi : « it's just easier for me to do it ».

Un article de Cairns *et coll.* (2010) portant sur le phénomène des « foodies »¹⁸ montre comment, sous des allures d'une mode indifféremment accessible à tous, ce mouvement est en réalité très largement soumis à des logiques genrées. Les « foodies » sont des individus qui nourrissent une passion pour tout ce qui gravite autour de l'alimentation. Cette recherche se fonde sur des entrevues semi-dirigées auprès d'hommes et de femmes qui se définissent « foodies ». Les résultats indiquent que les femmes et les hommes, du point de vue du genre, se positionnent différemment dans cette identité épicurienne. La définition en tant que « foodie » est aussi conditionnée par des attentes genrées. Par exemple, les hommes ont plus de facilité que les femmes à définir et préciser leur identité de « foodie », puisque les attentes genrées du travail alimentaire envers les hommes sont moins contraignantes qu'envers les femmes. A contrario, les femmes qui se définissent « foodie » jonglent entre le plaisir et les soins à apporter aux autres (le *care*). Alors que cette nouvelle manière de se définir ouvrirait, selon les auteurs, la possibilité de rebrasser les cartes du genre, les femmes s'avèrent plus susceptibles que les hommes de se retrouver au milieu de discours contradictoires, rendant plus difficile leur positionnement dans cette identité sociale. Se définir « foodie » n'enlève donc en rien les obligations associées au travail alimentaire des

¹⁸ Bien que cette recherche soit assez éloignée de notre sujet, elle est à notre sens éclairante pour discuter de la dimension du genre.

femmes. Cette conclusion rejoint l'article de Beagan *et coll* : les attentes et normes genrées n'ont pas disparu, mais se formulent désormais dans des discours qui placent au premier plan le choix et les préférences individuelles.

1.1.2 Les hommes et le travail alimentaire : participation en demi-teinte

Malgré l'observation d'une légère hausse de la participation des hommes dans la tâche alimentaire au cours des dernières décennies, celle-ci demeure genrée et associée à des caractéristiques féminines. Les études ayant porté sur la division du travail alimentaire montrent que les hommes en retirent une expérience différente de celles des femmes et se livrent à une cuisine occasionnelle (fin de semaine, anniversaires, barbecues, etc.) plutôt que quotidienne (L'orange Fürst, 1997; Daniels *et coll.*, 2012; Szabo, 2013). Quand ils cuisinent, les hommes mettent de côté les caractéristiques féminines associées à cette tâche, justifiant leur pratique soit comme une nécessité biologique, soit comme un passe-temps, un loisir dont ils retirent du plaisir et une forme de relaxation.

Une recherche quantitative de Daniels *et coll.* (2012) menée dans une région belge flamande a permis d'établir que les femmes cuisinent encore aujourd'hui davantage que les hommes, mais qu'il n'y avait pas de différences majeures quant à la signification du « faire la cuisine » entre les deux genres. Pour les auteurs, ce qui crée une différence n'est pas la variable genrée, mais la situation familiale des personnes interrogées : les hommes sont davantage portés à cuisiner par plaisir lorsqu'ils ont un·e conjoint·e et des enfants, tandis que les femmes en retirent plus du plaisir lorsqu'elles vivent seules que lorsqu'elles doivent nourrir leur famille. Ces résultats vont totalement

à l'encontre des recherches qualitatives menées par Beagan *et coll.* (2008) et Cairns *et coll.* (2010) qui avancent que les femmes retirent davantage de plaisir à cuisiner lorsqu'elles ont une famille. Ainsi, l'influence de la situation familiale sur le sens donné à la tâche alimentaire varierait significativement selon le genre. Lorsqu'ils parlent des hommes qui cuisinent, Daniels *et coll.* mettent en avant le plaisir que ceux-ci en retirent, sans toutefois rappeler que les hommes sont davantage enclins à cuisiner de manière sporadique, pour des événements isolés et non sur une base quotidienne.

Par ailleurs, plusieurs études constatent des inégalités de genre dans les métiers dits « de bouche » socialement valorisés (celui, par exemple, de chef), qui reviennent majoritairement aux hommes. Il existe donc une dissonance forte entre le statut privé de la cuisine des femmes et le statut public de l'« art culinaire » des hommes (Giard, 1994; Marie, 2014). En dehors du domaine professionnel de l'alimentation, dans l'intimité du foyer, les hommes font une cuisine éphémère, celle des fêtes, tandis que les femmes s'occupent de la cuisine quotidienne dans l'invisibilité de la vie privée (L'orange Fürst, 1997).

1.1.3 Le travail alimentaire : une puissante ressource identitaire

La prise en charge par les femmes du travail alimentaire au quotidien peut s'ériger en une véritable caractéristique de l'identité. Identité féminine, mais aussi identité ethnique lorsqu'il s'agit de femmes issues de l'immigration.

Au Canada, un article de D'Sylva *et coll.* (2011) porte sur la signification de la nourriture (*food*) et du travail alimentaire (*foodwork*) pour les femmes immigrantes de

la région de Goa en Inde résidant à Toronto. Il s'intéresse aussi au rôle de la nourriture dans la création et le maintien des identités ethniques genrées. D'Sylva et Beagan ont travaillé sur un échantillon de 13 femmes originaires de Goa, issues de la première génération migratoire. Pour ces répondantes, le rôle de la femme dans le travail alimentaire est lié à une forme de pouvoir au sein de la famille et de la communauté, qui favorise et maintient l'identité goanaise. Les autrices postulent que les pratiques alimentaires, qui constituent une forme d'oppression genrée pour les femmes, peuvent en même temps être perçues comme une forme de « capital culinaire » dans l'espace social de la communauté diasporique des Goans.

Les Goanes ayant participé à cette recherche utilisent le travail alimentaire pour renforcer les identités ethniques genrées. Manger représente une façon de se rappeler de son identité goane, car celle-ci, née de la colonisation portugaise d'une région située dans l'actuelle Inde occidentale, a peu de marqueurs de distinction ethnique par rapport aux autres Indiens. La cuisine de ces femmes permet de les distinguer non seulement des Canadiens, mais aussi des Indiens du sud, cette dernière différenciation étant primordiale pour marquer leur identité ethnique. Pour les répondantes, la nourriture de Goa est un référent symbolique à un espace géographique et temporel perdu, mais est aussi un moyen de se lier à d'autres femmes Goanes. La nourriture devient un élément de nostalgie et un outil de socialisation entre pairs. L'alimentation est ici considérée comme un élément fort de la transmission de l'identité ethnique. Dans cette recherche, le contexte particulier du maintien de la culture dans une diaspora donne au travail alimentaire l'attribut de marqueur identitaire au détriment d'autres perceptions rattachées à ce travail.

Dans une recherche qualitative basée sur 33 entrevues semi-dirigées avec des femmes de Chicago qui sont responsables de l'approvisionnement, des soins et de l'alimentation, au sens large, au sein de leur famille, DeVault (1994) questionne ce qu'elle nomme le « travail invisible » fourni quotidiennement par les femmes. Pour une femme, nourrir sa famille est un moyen de construire celle-ci, mais aussi de se construire une identité de femme et de mère. DeVault explore le caractère central du travail domestique féminin (*caring work*) dans la production du modèle de la famille hétéronormative. DeVault s'inscrit dans la tradition théorique des études féministes quant au travail domestique et de la famille qui considèrent que les variables de genre, de classe et de race sont cruciales dans la production des systèmes de subordination. Elle montre comment l'investissement des femmes dans le travail domestique participe à leur oppression. Le travail alimentaire effectué par les femmes prend part à la construction genrée au sein de laquelle les femmes adoptent elles-mêmes un comportement reconnu « féminin ». En cela, l'autrice montre que le travail alimentaire contribue à la construction et à la définition même de la famille.

Une typologie à métaphore militaire, produite par Sluys *et coll.* dans l'article « Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ? » (1997) montre comment les femmes s'approprient, sur le plan identitaire, la responsabilité de la tâche alimentaire au sein de la famille. Trois profils de répondantes sont établis à partir des entrevues semi-dirigées qui ont été conduites (nous en ignorons le nombre) : le profil de la recrue, celui de la guerrière et celui des objectrices. La métaphore militaire employée par les autrices a émergé en réaction au vocabulaire employé par les répondantes, tels qu'« attaquer », « se mobiliser », ou encore l'usage du mot « tactique ».

Le profil de la recrue se caractérise par de l'organisation, de la « débrouillardise » culinaire (les répondantes ne suivent pas systématiquement des recettes et composent entre produits frais et industriels), des tactiques (d'optimisation du temps, d'économies financières, etc.) « qui à leur tour absorbent leur énergie et prennent sur leur “temps de vivre” » (Sluys *et coll.*, 1997, p. 90). Ces femmes cuisinent « parce qu'il faut le faire », en sacrifiant au passage une partie de leur vie personnelle. C'est le profil le plus représenté dans l'échantillon de cette recherche.

Le profil de la guerrière se définit par une revendication des répondantes elles-mêmes en tant que maîtresses de maison. Elles sont responsables du travail alimentaire au sein de leur foyer et en retirent fierté et satisfaction. À la différence des recrues, ces répondantes maîtrisent le vocabulaire culinaire et l'utilisent avec aisance et plaisir. Leur investissement dans la tâche alimentaire est total. Elles se sont construit une forme d'indépendance alimentaire par rapport au reste de la famille, faisant de la cuisine un lieu de pouvoir. S'occuper de la tâche alimentaire au quotidien est un plaisir, mais avant tout une activité morale (préparer des plats « 100 % maison », rejeter les produits industriels). Ces femmes se définissent elles-mêmes « vieux jeu », trouvant normal d'endosser la totalité du travail alimentaire. Les repas quotidiens et leur préparation sont l'une de leurs principales préoccupations.

Enfin, le profil des objectrices est constitué de femmes qui s'investissent dans la tâche alimentaire d'une façon mécanique, n'y plaçant pas un trop grand investissement émotionnel, mais sans toutefois remettre en question l'impératif formulé aux femmes d'endosser cette responsabilité. Elles se soucient peu, par exemple, de varier les menus ou du nombre de plats constituant le repas, mais se préoccupent de la diététique globale de l'alimentation qu'elles fournissent à la famille, et en particulier aux enfants. Ces

femmes se retrouvent responsables du travail alimentaire par défaut, sans vraiment l'avoir demandé. La cuisine n'est pas pour elles un plaisir, mais une corvée. Elles ont recours aux aliments frais et surgelés, jugent leur organisation insuffisante. Ces répondantes préfèrent s'investir plutôt dans d'autres activités, telles que la vie professionnelle, le sport ou le bricolage. Leur objectif n'est pas de savoir bien cuisiner, mais plutôt de ne pas trop mobiliser leur esprit sur la question des repas et à leur préparation.

Le recours à la typologie, aux discours et comportements culinaires rapportés par les répondantes est une façon d'appréhender le rôle social de femme, épouse et mère. La cuisine demeure un enjeu dans le couple et la famille :

Ne pouvant ou ne voulant pas s'émanciper des rôles de responsabilité traditionnelle, les femmes développent des formes défensives qui vont du désintéret affirmé à la maîtrise parfois même agressive de la cuisine comme activité et comme lieu. (Sluys *et coll.*, 1997, p. 94)

En dépit des modifications de l'activité professionnelle rémunérée des femmes et des conditions d'organisation alimentaire, la cuisine demeure un moment essentiel dans ce que les Sluys *et coll.* appellent le « jeu familial ».

En guise de conclusion, soulignons le fait que les recherches présentées et discutées dans cette section analysent l'investissement des femmes dans le travail alimentaire en prenant appui quasi exclusivement sur les mères de famille. Elles sous-entendent donc que les femmes doivent être mères pour appréhender le travail alimentaire et, par extension, être en mesure de s'exprimer à son propos. Si, comme le rappelle Marie (2014), c'est particulièrement à la naissance du premier enfant que les femmes doivent

démontrer leur savoir-faire culinaire — le statut de mère nourricière se gagnant par l'enfantement —, un glissement s'opère dans plusieurs recherches, les femmes dont on parle étant toutes des mères.

1.2 Immigration et alimentation

L'intérêt de la sociologie francophone envers les pratiques alimentaires des populations immigrantes remonte au milieu des années 1980. Les recherches à ce sujet montrent que le contexte migratoire force à une reconfiguration alimentaire au sens premier du terme, mais également, comme le soulignent Crenn *et coll.*, à une réinvention d'une part importante de la symbolique qui y est associée :

Le mot « migration » recouvre aujourd'hui bien des configurations. Toutes impliquent d'avoir à repenser et à ré-imaginer l'acte alimentaire ; et c'est en ce sens que ces situations de migration sont heuristiques pour l'étude du fait alimentaire en général, car elles font varier, presque à l'infini, les paramètres sociologiques et historiques du changement alimentaire qui, lui, n'est pas spécifique aux déplacements de populations. (Crenn *et coll.*, 2010, p. 2)

On dénombre une littérature abondante en ce qui a trait à la thématique de la migration et de l'alimentation. Plusieurs études empiriques en sciences sociales portant sur les pratiques alimentaires prennent appui sur des populations issues de l'immigration. Le fait migratoire, par les changements qu'il engendre à tous les niveaux de la vie de l'individu, permet en effet d'établir facilement une chronologie, un avant et un après pour de nombreuses pratiques sociales des populations immigrantes (elles-mêmes très hétéroclites). Dans ces pratiques sociales, l'alimentation occupe une place signifiante. Plusieurs recherches mettent ainsi en avant l'existence d'une alimentation pré et post-

migratoire. La coupure engendrée par un déplacement géographique rendrait aussi plus « visibles » les pratiques alimentaires.

Au début des années 1980, Calvo publie un article s'intitulant *Migration et alimentation*. Se basant sur le contexte migratoire français, l'auteur commence par souligner que les recherches qui ont jusqu'ici porté sur le fait migratoire se sont surtout intéressées à l'aspect économique de ce phénomène, en mettant de côté ses aspects biologiques, sociaux et culturels. L'article de 64 pages est un large débroussaillage des connaissances sur le sujet. Y figurent par exemple les questions du budget alimentaire, de l'approvisionnement alimentaire, de la préparation des aliments, de la commensalité, autant de points qui seraient aujourd'hui chacun des objets de recherche en soi. Bien que ce travail ait été l'un des premiers à lancer ce sujet dans la recherche francophone, certains de ses éléments sont aujourd'hui discutés. Calvo propose notamment une approche en termes de styles alimentaires, et non en termes de structures (au sens Lévi-Straussien). Cet angle d'approche permet certes de saisir la fluctuation du changement des pratiques alimentaires des migrants, mais le vocabulaire employé suggère par moments l'existence de structures sous-jacentes :

Ainsi M. Calvo assimile souvent « groupe migrant » et « groupe ethnique » (comme synonyme « d'ethnie ») ce qui peut présupposer un « système alimentaire » de départ stable d'autant que le terme « système alimentaire » est également utilisé dans l'article. (Crenn *et coll.*, 2010, p. 4).

Outre cette confusion dans les termes utilisés, Calvo aborde la question des pratiques alimentaires à travers la société d'accueil, sans réellement prendre en compte la société d'origine, ce qui sous-entendrait que c'est uniquement au moment de l'installation dans un nouvel environnement géographique que s'exercent des modifications alimentaires.

Depuis Calvo, plusieurs recherches ont participé à la réflexion concernant les pratiques alimentaires et la migration. Toutes s'accordent à dire que les pratiques alimentaires sont extrêmement révélatrices du degré d'acculturation des immigrants (Poisson, 2003; Barou, 2010a; Girard, 2013). L'alimentation est en fait un moyen, parfois bien plus parlant que d'autres outils de mesure, de rendre compte du phénomène migratoire. Plusieurs contributions ont avancé l'idée que les pratiques alimentaires sont celles qui perdurent le plus longtemps dans le processus migratoire (Poulain et Tibère, 2000; Bouly de Lesdain, 2002) et seraient les dernières à disparaître, souvent bien après la langue maternelle.

Les recherches empiriques portant sur l'acte alimentaire et la migration se sont appuyées sur des populations plutôt diversifiées, dont : des étudiants étrangers venus étudier en France (Giraud, 2010), des enfants et adolescents (Garabuau-Moussaoui, 2001; Girard et Sercia, 2009; Rodier, 2014), des couples mixtes (Shields-Argelès, 2010; Yang, 2010), des familles (Beagan *et coll.*, 2008). Ces travaux établissent que la migration amène les individus à repenser leurs pratiques alimentaires tout en maintenant un équilibre entre leurs habitudes et préférences acquises au pays d'origine et l'intégration aux mœurs alimentaires du pays d'accueil. À cet égard, Crenn (2006) rappelle que les sciences sociales occultent souvent le fait que les personnes immigrantes sont considérées en tant que « minorités ». Le fait que des individus s'établissent dans un nouveau pays place « les parents et leur descendance dans une situation où la question “du manger” fait figure de lutte symbolique » (Crenn, 2006, p. 155). Parce qu'elles occupent la place d'une « minorité », ces individus déploient une réflexivité autour de leurs pratiques, qui les pousse, entre autres, à définir eux-mêmes leur alimentation comme « ethnique ». Plutôt que de prendre en compte le rapport de domination qui impose aux populations immigrantes les normes de la société

majoritaire, l'analyse se construit autour des idées de conflits intergénérationnels et culturels. Crenn propose, à la place d'un raisonnement en termes de conflit, l'hypothèse d'un « nouveau tout culinaire » (p. 155) qui prenne en compte les cadres sociaux de la société d'immigration et la place laissée dans cette dernière à la génération des enfants de ces familles immigrantes.

Quelques travaux récents — très différents les uns des autres de par leurs sujets et angles théoriques — ont porté sur les femmes issues de l'immigration (Lioré, 2010; D'Sylva et Beagan, 2011; Manirakiza *et coll.*, 2015; Mescoli, 2015), mais ils restent somme toute marginaux. Au vu de la production relativement importante des recherches portant sur la migration et l'alimentation, nous aurions pu supposer que la catégorie des femmes y serait davantage représentée. Cela ne semble pas être le cas, et ici un autre élément joue en défaveur de ces dernières : puisque la population immigrante représente déjà une catégorie spécifique dans le paysage social et démographique, avec ses questions et enjeux propres, celles et ceux qui la constituent, par exemple les personnes âgées ou les femmes n'apparaissent pas comme un groupe à cibler en particulier. Mentionnons tout de même ici la thèse de doctorat de Girard (2013) qui a porté sur l'alimentation des immigrants de première génération à Montréal. L'auteur consacre un chapitre au rôle des femmes dans la tâche alimentaire. En empruntant cette voie, son objectif est de comprendre la division genrée de ce travail, l'identité de genre qui en découle, et la production du type de lien social qui s'y crée. Au fil des pages de ce chapitre, Girard met en balance la parole à la fois des femmes et des hommes avec lesquels il s'est entretenu. Il rapporte que pour ses répondants, le « travail de la cuisine » n'est pas considéré contraignant et qu'il est accompagné d'un sentiment de plaisir (pour soi, pour les autres, et plus globalement envers l'activité culinaire). Dans l'ensemble, les femmes rencontrées ne se disaient pas mal à l'aise avec

le fait que le travail alimentaire reposait majoritairement, dans leur famille, sur leurs épaules. Elles n’y voyaient pas une forme d’injustice.

1.3 Transmission familiale des pratiques alimentaires

La notion de transmission en sociologie traverse toute une diversité d’objets d’étude, dont la culture, la famille, la politique, les savoirs, ou encore les pratiques alimentaires. Quelques recherches ont abordé la question de la migration sous l’angle de la transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires. Elles montrent que c’est aux femmes que revient la responsabilité de « transmettre » aux enfants (Girard et Sercia, 2009; Lioré, 2010). D’autres études parlent de la transmission intergénérationnelle dite renversée ou, selon la dénomination d’Attias-Donfut (1991) « à rebours », ce qui signifie que c’est l’enfant qui transfère des attitudes et des connaissances aux parents, et non l’inverse. Cette forme de transmission est manifeste dans le cas des populations immigrantes, qui s’installent souvent dans un nouveau pays avec des enfants encore en âge d’aller à l’école. L’école en tant que lieu de socialisation permet à ces derniers de se mêler à leurs pairs, entrant ainsi en contact avec les us et coutumes alimentaires du pays d’arrivée souvent bien plus rapidement que leurs parents (Girard et Sercia, 2009).

Dans les prochaines lignes, nous reviendrons plus en détail sur certaines de ces recherches consacrées à la transmission familiale des pratiques alimentaires en contexte migratoire. Nous traiterons ensuite la question de la transmission des pratiques alimentaires entre les mères et les filles.

1.3.1 Transmission inversée des pratiques alimentaires chez les familles immigrantes : donner la parole à la génération des enfants

La transmission des pratiques alimentaires à l'intérieur de la famille a longtemps été envisagée selon un ordre générationnel vertical, puisque chaque nouvelle génération vient au monde dans un espace alimentaire déjà modelé socialement et culturellement (Dupuy, 2014). La transmission inversée, ascendante, renvoie à un ensemble des connaissances et pratiques transmises des enfants aux parents. Cette forme particulière de transmission nous permet d'accéder à la parole de la génération des enfants, qui autrement reste muette dans les études portant sur la transmission descendante.

La notion d'inversion des « flux familiaux » (Attias-Donfut, 1995; Lobet et Cavalcante, 2014) dans la littérature francophone est peu documentée par la recherche sociologique, qui ne la place pas en tant qu'objet central d'étude (Dupuy, 2014; Lobet et Cavalcante, 2014). Néanmoins, la transmission alimentaire inversée bénéficie d'un traitement privilégié grâce aux études qui touchent au fait migratoire. Dans ce contexte, l'étude de l'alimentation en termes générationnels se révèle appropriée pour prendre la mesure de la transmission de la mémoire migratoire, difficile à observer dans d'autres contextes (Lobet et Cavalcante, 2014).

Les recherches de transmission alimentaire inversée portent en grande partie sur les enfants et les adolescents. L'intérêt spécifique envers ces publics réside dans le fait que l'on considère généralement que c'est à ces âges de la vie que se forment les goûts et habitudes alimentaires (Fischler, 1990). Interroger ces catégories d'âge permet donc de capter « sur le vif » quelques bribes des constructions alimentaires en cours. Parallèlement à ces constructions, les enfants et adolescents issus de familles

immigrantes, qu'ils soient nés ou non sur le territoire du pays d'accueil, doivent trouver leur place par rapport à la génération de leurs parents. Culturellement parlant, ces jeunes tiennent un rôle de « passeurs entre deux mondes » (Dupuy, 2014, p. 98) et sont soumis au poids de l'héritage familial. Si cet héritage repose sur les épaules des enfants, il n'est pas réparti de manière identique entre les membres de la fratrie :

Des différences de positionnement très fortes apparaissent discursivement avec des enfants ayant vécu la migration comparativement à leurs camarades, mais surtout en comparaison avec leurs sœurs ou frères nés en France. (Dupuy, 2014, p. 97)

Ainsi, la transmission, l'éducation, la socialisation primaire à l'alimentation ne semblent pas identiques selon le lieu de naissance des enfants. L'ordre dans la fratrie semble influencer la façon qu'auront les enfants de porter l'héritage alimentaire de la famille. À propos des premiers enfants du ménage, qui incarneraient plus que les frères et sœurs nés plus tard dans le pays d'accueil le rôle de pont entre deux socialisations alimentaires, Dupuy écrit :

Cette position de passeur, quelquefois ambivalente, semble les fabriquer en les rendant actifs au sein de la famille. Probablement que cette position cruciale dans la famille et surtout dans la fratrie contribue à renforcer la fidélité aux modèles alimentaires du « manger de là-bas » (par opposition au « manger d'ici » de leurs cadets) au-delà de la force des socialisations de la prime enfance. N'étant pas nés et n'ayant pas vécu leurs premières années en France, contrairement à leurs frères et sœurs, ils se sont construits et continuent de se construire dans l'opposition avec eux pour marquer non seulement leur place spécifique au sein de la famille, mais aussi pour affirmer les liens avec leurs origines et, à travers elles, avec leurs parents. Cette situation leur confère une place particulière dans la famille comme principaux garants de la continuité d'un héritage dans un futur sans les parents, ce qui traduit l'intrication de relations symboliques, imaginaires et affectives fortes à l'égard des ascendants. (Dupuy, 2014, p. 98)

Rodier (2014) prend à contre-courant l'idée que les jeunes issus de familles immigrantes seraient constamment tiraillés entre un ici et un ailleurs alimentaire et ne disposeraient de la sorte que d'une marge de manœuvre réduite, voire inexistante dans ce domaine. Cette chercheuse s'intéresse à la consommation de produits halal de ceux qu'elle nomme les « descendants de migrants »¹⁹. Au total, Rodier a mené 71 entretiens avec des adolescents dont les parents sont originaires du Sud marocain et vivent en France, et a effectué des observations de longue durée lors de séjours dans ces familles. Son objectif était :

De comprendre comment, à travers la consommation de produits halal, de nombreux adolescents interrogent les pratiques alimentaires de leurs parents et l'« exotisme » dont celles-ci font l'objet tant de la part des grandes surfaces que du regard porté par les « autres », désignant pour certains adolescents les « Français ». (Rodier, 2014, p. 58)

L'étude de la consommation des produits halal permet à Rodier de saisir les réappropriations et les redéfinitions des modes alimentaires des adolescents par rapport à leurs parents. La troisième partie de son article porte spécifiquement sur le rôle des adolescentes de ces familles dans la transmission alimentaire inversée. Plusieurs d'entre elles ont recours aux produits halal pour tenter d'introduire de nouveaux aliments, plats, et nouvelles manières de cuisiner « à la française » au sein de leur famille. Les produits certifiés halal sont une tentative pour ces répondantes non seulement de diversifier l'alimentation familiale, mais aussi d'intégrer la culture

¹⁹ Et non « seconde » ou « troisième génération », titres qui, selon elle, renvoient à l'idée que les enfants d'immigrants sont eux-mêmes immigrants.

nationale par l'une des façons les plus symboliques qui soient : la nourriture. Ces efforts de changement de la part des adolescentes ne se réalisent pas dans un climat conflictuel avec les parents, mais s'inscrivent plutôt dans une démarche réflexive identitaire plus générale de la part de ces jeunes mangeuses.

1.3.2 Transmission des pratiques alimentaires entre mères et filles

Selon Kaufmann (2006), l'accès des femmes au monde professionnel, l'offre industrielle de produits « prêts à manger » ainsi que l'individualisation des comportements alimentaires participerait au déclin du processus de transmission des savoirs culinaires dans la famille, voire à la rupture de la transmission « directe », c'est-à-dire de génération en génération. D'après lui, cette individualisation touche notamment la jeunesse, « âge où opérait la transmission » (p. 233) ce qui peut s'expliquer pour Kaufmann par le fait que l'autonomie alimentaire individuelle et la transmission sont deux principes qui s'opposent.

L'étude de Loisel *et coll.* (2004) s'appuie sur ce supposé bris de transmission des savoirs culinaires dans la famille. En interrogeant 13 dyades de mères et de filles²⁰ vivant en France²¹ sur leurs représentations et souvenirs alimentaires, les auteurs

²⁰ Âgées de 25 à 35 ans.

²¹ Ces dyades, précisons-le, ne sont pas issues de l'immigration. Les auteurs ont sciemment fait ce choix, considérant que la prise en compte de cette variable représente une question de recherche à part entière.

montrent que les mères et les filles déclarent avoir hérité de valeurs attachées à l'alimentation plutôt que de savoir-faire techniques :

Le discours sur les composantes de la transmission s'ancre finalement assez peu dans le concret et émane plus d'une perception globale d'un héritage culinaire où la « mère retrouve un rôle central ». (Loisel *et coll.*, 2004, p. 30)

Ce sont les recettes de famille qui font l'objet d'une transmission au sens strict du terme, celles qui demandent une certaine technicité, telle que la mémorisation de plusieurs étapes (choix des ingrédients, modalités et temps de cuisson, assaisonnement, etc.). Par ailleurs, les mères transmettent aussi à leurs filles un ensemble de croyances et de représentations en lien avec l'alimentation beaucoup plus vaste que des tours de main techniques²². Les auteurs concluent que des formes de transmission culinaire existent chez ces répondantes, qui semblent davantage occupées à mettre en œuvre ce processus qu'à le conceptualiser :

Comme nous l'avons souligné en préambule du présent rapport, la question d'une rupture éventuelle de la transmission culinaire et donc de la perte d'un savoir-faire, est à l'origine de notre travail de recherche. Finalement, pour les mères et les filles que nous avons rencontrées, le problème ne se pose pas en ces termes. Elles ne se représentent pas la « transmission culinaire » comme quelque chose de formalisé et d'explicite, rentrant dans le cadre d'une démarche rationnelle et volontaire d'apprentissage et d'enseignement : l'observation étant le premier stade de la transmission, on apprend et on transmet un peu malgré soi (Loisel *et coll.*, 2004, p. 70)

²² À ce propos, Loisel *et coll.* mentionnent le fait qu'aucune des répondantes rencontrées n'a évoqué de transmission de « secret de cuisinière ». Sans contester l'existence de ceux-là, les auteurs pensent qu'ils rentrent dans une logique de transmission plus générale.

Les mécanismes d'apprentissage implicite et involontaire des savoirs culinaires se voient renforcés par le fait que la transmission se vive plus qu'elle ne se pense. Ainsi, plutôt que l'hypothèse de l'affaiblissement, voire la disparition de la transmission des savoirs culinaires dans la famille, entre mères et filles, se pose la question des modalités et des formes que prend cette dernière dans la famille contemporaine.

Marie (2014), dans un ouvrage consacré à l'apprentissage et la transmission de ce qu'elle nomme « l'art culinaire » d'hommes et de femmes, précise les propos de Fischler quand il établit que la transmission culinaire se fait *traditionnellement* de mères en filles. Marie s'appuie sur Verdier (1979) qui, en étudiant le milieu rural, considère que cuisiner est le privilège de la mère. En cela, ce positionnement rejoint celui d'autres recherches qui envisagent la tâche alimentaire comme un levier de pouvoir pour les femmes (L'orange Fürst, 1997; Kaufmann, 2005; Beagan *et coll.*, 2008). L'apprentissage de la cuisine ne se fait donc pas d'une manière formelle dans l'éducation des filles. « La seule chose que la mère délègue un peu à ses filles, et encore avec parfois quelques réticences, c'est la pâtisserie » (Marie, 2014, p. 103). De ce manque avéré de transmission explicite, il en ressort que :

D'une génération à l'autre, nombreuses sont alors les jeunes femmes qui estiment avoir appris à cuisiner essentiellement par elles-mêmes, à l'aide de livres de cuisine, ou parfois même avec leur compagnon ou mari. (Marie, 2014, p. 105)

La transmission entre mères et filles serait donc a priori très peu formelle, mais en arrière-plan, un processus d'apprentissage implicite des savoirs culinaires se met en place. Giard (1994) évoque elle aussi, avec une justesse particulière dans les mots qu'elle emploie, cette forme d'apprentissage détournée :

De l'expérience tâtonnante des premiers gestes, des essais et des erreurs, il me reste cet étonnement : je croyais n'avoir jamais rien appris, rien observé,

puisque j'avais voulu me soustraire, avec obstination, à la contagion de cette éducation de fille, puisque j'avais toujours préféré ma chambre, mes livres (...) à la cuisine où s'activait ma mère. Pourtant, mon regard d'enfant avait vu et mémorisé des gestes, mes sens avaient gardé le souvenir des saveurs, des odeurs, des couleurs. Je connaissais déjà le chuintement de l'eau qui frémit, le grésillement de la graisse qui fond, le battement sourd de la main qui pétrit. Une recette, un mot (...) suffisaient à susciter une étrange anamnèse où se réactivaient par fragments d'anciens savoirs, de primitives expériences, dont j'étais l'héritière et la dépositaire sans l'avoir voulu. Il fallut m'avouer que, moi aussi, j'étais nantie d'un savoir de femme, qu'il s'était glissé en moi, trompant la surveillance de mon esprit. Quelque chose qui me venait du corps et qui m'agrégeait au grand corps des femmes de mon lignage, pour m'incorporer à leur troupe anonyme. (Giard, 1994, p. 215-216)

Pour Chaudron (1983), ces savoirs ne sont pas adressés à la génération des enfants de la même manière selon qu'il s'agisse de fils ou de filles :

C'est que, hommes et femmes sont investis d'un rapport à l'avenir fondamentalement différent : plus immédiatement professionnel pour les premiers, prioritairement (mais non exclusivement) domestique pour les secondes. Aussi, même si les mères n'apprennent jamais systématiquement à cuisiner à *leurs filles*, celles-ci retiennent plus que leurs frères, pour les avoir vu faire les gestes du domestique et de la cuisine. Plus que les garçons, les filles intériorisent tout ce qui fait cet habitus domestique et culinaire — rapport à un temps, à un espace, à un ordre spécifique — à partir des pratiques (domestiques) de leur propre mère, et dans lesquelles elles ont été socialisées. (Chaudron, 1983, p. 162)

Kaufmann (2006) abonde dans le même sens d'une transmission différée sans opérer de distinction de genre entre les enfants :

L'implicite infra-conscient stocke une masse considérable de schèmes (à commencer par ceux ayant trait aux manières de table) qui pourront être réactivés beaucoup plus tard. Sur un mode un peu plus conscient (sans être

fortement mentalisé), d'innombrables détails sont remarqués du coin de l'œil et plus ou moins enregistrés dans une mémoire dormante (...) Le plus souvent, les enfants observent et enregistrent sans même le savoir. (Kaufmann, 2005, p. 235)

Ainsi, il arrive qu'au lieu de percevoir des techniques et savoirs culinaires, la génération des filles distingue un devoir, un rôle social dans lesquels elle refuse de s'engager (Giard, 1994; Marie, 2014). Ce n'est donc pas tant le contenu de ce qui est transmis qui irrite ces filles, mais le statut social auquel ce contenu renvoie, qui leur apparaît souvent tombé en désuétude.

Si nous ajoutons la variable migratoire au processus de transmission des savoirs culinaires entre mères et filles, Lioré (2010), qui s'est intéressée aux familles d'origine subsaharienne vivant en France, rapporte que les adolescentes semblent manquer de patience et d'intérêt lorsqu'il s'agit d'assister leur mère en cuisine. Par ailleurs, ces jeunes s'investissent beaucoup dans leurs études secondaires. Leur réussite scolaire est à la fois synonyme de fierté pour les parents et de point de rupture dans l'héritage de l'identité familiale — notamment alimentaire — car ces filles préfèrent consacrer du temps à leurs études plutôt qu'à l'apprentissage du savoir-faire culinaire maternel. Ainsi, une dépréciation de ce savoir s'opère chez ces jeunes filles.

En contexte migratoire, la transmission des pratiques alimentaires place les filles dans une position très ambivalente à l'égard du rôle de « cuisinière » de leurs mères. Il apparaît pour elles comme l'incarnation d'un choix à faire entre l'endossement *stricto sensu* du rôle de l'héritière et une rupture de la filiation (Crenn, 2006). Les mères, quant à elles, oscillent entre la volonté que leurs filles se prêtent au jeu de la transmission et l'envie que ces dernières trouvent culturellement et socialement leur place dans le pays

où la famille s'est installée. De façon générale, même si la démarche de transmission est rejetée par les filles ou non initiée par les mères, les filles apprennent la plupart du temps de manière « involontaire » par l'observation. Ces apprentissages se réactivent au moment de la décohabitation du domicile familial (Fischler, 1990; Kaufmann, 2005).

La variable migratoire place donc les mères et les filles dans des situations ambivalentes du point de vue de la transmission des pratiques alimentaires. Lorsque les mères formulent le souhait de passer des savoirs culinaires à leurs filles, ces dernières se retrouvent à devoir faire un choix entre une position d'héritière et une position générationnelle qui rompt symboliquement avec l'identité familiale. Parce que nous nous intéressons aux filles d'immigrantes françaises, nous n'étions pas certaines qu'une pareille ambivalence existe chez cette génération rencontrant peu d'obstacles à l'intégration au Québec. Cette facilité rendrait la question de la transmission des pratiques alimentaires beaucoup moins centrale et conflictuelle que telle qu'elle est formulée dans les articles que nous avons répertoriés. Nous pensons toutefois que la cette forme de transmission des mères immigrantes françaises à leurs filles nées ou arrivées jeunes au Québec fait appel à un ensemble de dimensions culturelles que nos répondantes décident ou non de s'approprier.

1.4 Problématisation de l'objet et pistes exploratoires de recherche

De ce survol des études en lien avec notre objet, nous retenons que beaucoup de recherches ont porté sur le travail alimentaire des femmes pour mettre en lumière les disparités genrées qui lui sont associées. Pour ce qui est des recherches sur l'alimentation en contexte migratoire, les pratiques alimentaires représentent une excellente porte d'entrée pour s'interroger sur un ensemble de réalités sociales vécues par les populations immigrantes. Bien que des contributions aient porté sur les descendants de migrants, peu d'entre elles se sont intéressées aux traces laissées par les mères immigrantes auprès de leurs filles. Quant aux recherches sur la transmission alimentaire entre mères et filles, les interrogations se formulent autour de l'affaiblissement du transfert des savoirs culinaires plutôt que des façons dont la culture gustative maternelle habite le vécu alimentaire familial.

C'est précisément aux traces culturelles alimentaires laissées par les mères immigrantes chez leurs filles et donc à la place de la transmission maternelle en ce domaine dans la famille que notre recherche s'attache. S'intéresser aux traces, c'est d'abord se placer du côté de la personne qui hérite, et non de celle qui transmet ; c'est aussi tenir compte du passage du temps, accepter que des choses se soient perdues en cours de route ou aient été délibérément abandonnées. Plutôt que d'interroger directement les mères sur ces questions d'empreintes laissées ou non, nous avons décidé de rencontrer leurs filles. Ce passage générationnel évite aux mères le difficile exercice de mettre des mots précis sur des pratiques alimentaires qui s'étalent sur plusieurs décennies, et dont les mouvements seraient laborieux à identifier. Par définition, les filles de ces immigrantes ne rencontrent pas ces obstacles mémoriels.

Parce que nos répondantes sont adultes au moment où nous les rencontrons, qu'elles évoquent par l'intermédiaire du souvenir les dynamiques alimentaires familiales, elles ne rapportent celles-ci qu'en fragments. Par ailleurs, ces filles, pour la plupart, n'ont pris connaissance du cheminement migratoire maternel que sous la forme d'un récit, soit d'une réinterprétation de la réalité, empreinte bien sûr de subjectivité. C'est pourquoi nous ne cherchions ni l'exactitude ni une restitution exhaustive des faits, mais voulions plutôt explorer les façons dont les filles s'approprient l'héritage alimentaire maternel.

En tenant compte de l'ensemble de ces considérations, nous problématisons notre objet de recherche sous la forme de la question générale suivante : comment les mères immigrantes françaises marquent-elles culturellement le rapport à l'alimentation de leurs filles nées ou arrivées jeunes au Québec ?

Plus précisément, notre problématique se déploie autour de quatre grandes pistes exploratoires qui, selon notre approche inductive, ne doivent pas être considérées comme des questions ou des hypothèses à vérifier systématiquement. Elles nous ont permis plutôt de poser un cadre réflexif général et ont contribué à construire notre guide d'entrevue semi-dirigée :

- Sous quelles formes s'incarnent les savoirs, savoir-faire, représentations des mères, c'est-à-dire la culture alimentaire maternelle ?
- Quels éléments de la culture alimentaire maternelle sont retenus par les filles et pourquoi ?
- Quels ont été les modes de passation de la culture alimentaire maternelle ?

- Quels sont les moments où la transmission de la culture alimentaire maternelle est la plus visible ?

CHAPITRE II

ORIENTATIONS THÉORIQUES

Nous ne mangeons pas avec nos dents et nous ne digérons pas avec notre estomac ; nous mangeons avec notre esprit, nous dégustons selon les normes culturelles liées aux systèmes d'échanges réciproques qui sont à la base de toute vie sociale. C'est pourquoi chaque peuple se définit par ses pratiques alimentaires et ses manières de table aussi nettement, aussi sûrement, que par sa langue, ses croyances ou ses pratiques sexuelles.

Léo Moulin, L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires, 1975

Le premier chapitre de cette thèse, qui a consisté en une lecture critique des recherches portant sur notre objet, nous a permis de cerner les zones peu explorées par la sociologie de l'alimentation lorsque celle-ci croise la thématique des femmes et celle du fait migratoire. Nous souhaitons aborder dans ce second chapitre les éléments de compréhension théoriques qui nous semblent pertinents à l'exploration de notre objet de recherche et notamment des pistes mentionnées à la fin du précédent chapitre.

Dans la première section du présent chapitre, nous plaçons théoriquement le concept d'alimentation à l'intersection de trois perspectives socioanthropologiques, soit la perspective fonctionnaliste, structuraliste et culturaliste. Elles se distinguent bien sûr les unes des autres par les écoles de pensée et les époques auxquelles elles se rattachent. Pourtant, chacune propose des angles de vue théoriques qui nous permettent d'extirper l'alimentation d'une vision utilitariste et biologique pour l'envisager en tant que fonction, structure et culture. En ce sens, ces perspectives ne sont pas antinomiques et permettent, selon nous, lorsqu'elles sont mobilisées conjointement, de saisir l'objet alimentaire dans tout son potentiel sociologique.

Par ailleurs, puisque notre problématique touche aux façons dont les mères marquent culturellement le rapport de leurs filles à l'alimentation, nous reviendrons brièvement dans la seconde section sur le concept de transmission et son évolution en sociologie. À cet égard, tel que nous l'avons évoqué dans le chapitre précédent, nous pensons que la transmission relative à l'alimentation s'inscrit dans le temps long de la vie familiale. Elle contraste ainsi avec la transmission de biens matériels et fonciers dont on hérite littéralement en un jour, le plus souvent au décès de la personne qui transmet. Cette considération du temps long conjuguée à notre volonté d'explorer ce qu'il reste de la culture alimentaire maternelle dans la génération des filles (ce qui sous-entend de procéder à des choix dans le transmissible) fait émerger le facteur « temps » dans le balisage théorique de notre problématique de recherche. Ainsi, nous proposons dans une troisième section de parler du concept des temporalités tel qu'il a été traité en sociologie.

2.1 L'alimentation, de nature à culture : trois perspectives socioanthropologiques

Vue sous un angle pragmatique, l'alimentation est une réponse à un besoin physiologique indispensable à la vie. Mais s'arrêter à cette dimension revient à fermer les yeux sur les manières dont l'alimentation s'inscrit dans notre imaginaire, participe à la définition de notre identité et régit nos rapports aux autres.

Même si les dernières années semblent amorcer un changement à cet égard, dans l'espace social, la dimension biologique et utilitariste de l'alimentation infuse les discours relevant de la santé publique. En effet, la plupart du temps, les recommandations étatiques se limitent à l'aspect nutritionnel de l'alimentation. Cette manière de traiter le sujet révèle une tendance à considérer le geste de s'alimenter uniquement dans son essentialité. Dans son ouvrage *L'omnivore* (1990), Fischler faisait déjà remarquer la primauté accordée, par la médecine et la nutrition, à l'aspect uniquement biologique de l'alimentation :

Pour la médecine et la nutrition, l'homme ne s'est longtemps nourri que de glucides, de lipides et de protides ; il n'avait guère besoin que de vitamines, de sels minéraux et d'acides aminés essentiels. Bref : il mangeait des nutriments, non des aliments. Qu'il pense sa nourriture autrement a longtemps été nié ou négligé. (Fischler, 1990, p. 14)

Dans le même sens, De Garine établit que l'alimentation relève à la fois de la nature et de la culture, soit à la fois d'un aspect pragmatique (besoin biologique, apports caloriques) et d'un aspect symbolique (notamment en tant que révélateur identitaire, et culturel) :

L'alimentation constitue surtout l'un des rares domaines où un phénomène relevant à la fois des sciences biologiques et des sciences humaines soit susceptible d'une quantification précise et médiatise une action réciproque de la Nature et de la Culture. La consommation alimentaire agit sur le niveau nutritionnel, celui-ci affecte la dépense énergétique et le niveau d'activité des individus qui constituent une société, lesquels influencent aussi bien la culture matérielle d'une société que les systèmes symboliques qui la caractérisent, ces différents termes étant bien entendu en réciprocity de perspective. (De Garine, 1988, p. 30)

Si l'homme ne peut pas seulement concevoir sa nourriture en termes de nutriments, la question de l'alimentation au sein des sociétés occidentales contemporaines n'a jamais été aussi complexe et paradoxale. L'abondance ainsi que la diversité que nous connaissons dans ces sociétés font reposer sur les épaules de l'individu la responsabilité de se confronter en permanence au devoir de faire des choix alimentaires. Fischler (1990) nous rappelle que l'être humain est omnivore, attribue qui lui confère une flexibilité dans l'alimentation, mais aussi la nécessité de recourir à une variété alimentaire minimale. Les sociétés contemporaines présentent une offre et une demande considérable de services et de conseils pour encadrer l'alimentation au quotidien. Le problème, c'est que ces conseils et services sont cacophoniques : la mode des différents régimes alimentaires — qui ne sont d'ailleurs plus uniquement présentés comme amaigrissants, que l'on pense aux régimes tantôt protéiné, tantôt végétarien, végétalien, sans gluten, etc. — en est un bon exemple. De la même façon, les recommandations étatiques en ce qui a trait à l'alimentation ne sont pas constantes dans le temps. L'industrie pharmaceutique s'est également emparée de cette question en proposant à la vente des produits qui vont des compléments alimentaires aux coupe-faims ; l'industrie agroalimentaire met l'accent, quant à elle, sur les aliments dits « bons pour la santé ». Les arguments de vente déployés pour prôner une alimentation « équilibrée » rejoignent les recommandations établies par les politiques publiques.

Parmi cette pléthore de conseils alimentaires disponible, l'individu est invité à faire des choix éclairés quant aux façons dont il mange. La condition omnivore étant également inséparable de la nécessité de varier les sources alimentaires, celle-ci ne peut donc faire abstraction de l'astreinte individuelle à procéder à des choix. Malgré l'insistance étatique quant aux « bonnes » façons de se nourrir — pensons à la pyramide des aliments à privilégier et ceux à limiter, qui a longtemps fait référence avant d'être remplacée progressivement par le schéma d'une assiette « équilibrée » — les résultats de ces démarches sont pour le moins contradictoires. Par exemple, selon des données de l'Agence de Santé publique du Canada, en 2011, le taux réel (versus le taux autodéclaré) d'obésité au pays avoisinerait les 25 %²³. Entre 2007 et 2017, le taux d'obésité des adultes s'est stabilisé à 27 % au Canada²⁴. Si les explications de la faible efficacité de ce type de messages sont multifactorielles, omettre que l'alimentation tient dans la vie individuelle et collective une fonction sociale, culturelle et symbolique revient à mettre l'ensemble des mangeurs et des mangeuses sur un pied d'égalité et à ignorer les singularités sociales, économiques et culturelles des populations.

Les recherches présentées et discutées dans le premier chapitre de cette thèse montrent pourtant l'apport à la fois significatif et original de la sociologie de l'alimentation à

²³ L'obésité au Canada : Rapport conjoint de l'Agence de la santé publique du Canada et de l'Institut canadien d'information sur la santé : <http://www.phac-aspc.gc.ca/hp-ps/hl-mvs/oic-oac/index-fra.php>

²⁴ L'obésité chez les adultes canadiens, 2016 et 2017 : <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/11-627-m/11-627-m2018033-fra.htm>

l'étude de nombreux enjeux sociaux, grâce notamment à sa capacité à nuancer, préciser et affiner la réflexion sur ces sujets.

Les trois perspectives socioanthropologiques que nous abordons plus bas présentent les cheminements théoriques qui permettent de penser l'alimentation en tant que fonction, structure et culture. S'inscrivant dans une continuité réflexive, chacune de ces approches nous aide à préciser les dimensions qui composent notre problématique de recherche.

2.1.1 Perspective fonctionnaliste

« C'est un lieu commun : nous nous nourrissons de nutriments, mais aussi d'imaginaire » écrit Fishler (1990, p. 14) pour résumer l'intérêt porté par les sciences sociales à l'alimentation humaine, qui remonte à la fin du XIX^e siècle. Les pères fondateurs de l'anthropologie, en analysant les questions du sacrifice, du totémisme, de la magie et des formes religieuses soulèvent les questions de prohibitions et de prescriptions des coutumes étranges, et parfois inexplicables, qui s'attachent au domaine alimentaire. Mais l'anthropologie de cette époque, adoptant une perspective fonctionnaliste, s'intéresse surtout à la religion : plus que la cuisine, c'est le sacrifice qui l'intéresse. Ainsi, l'intérêt est porté aux « aspects rituels et surnaturels de la consommation » (Goody, 1982).

Franz Boas, en étudiant les sociétés indiennes du Nord-ouest américain, fournit une matière de première importance au célèbre *Essai sur le don* de Mauss (1925). L'analyse du don et du contre-don, via l'institution du « potlatch », met l'accent sur la place

déterminante de la nourriture dans ces formes d'échange. Rappelons que « potlatch » signifie « nourrir », « consommer ». Il est ainsi un phénomène social total qui réunit obligation de donner, de recevoir et de rendre. Si la pratique du potlatch a pu paraître irrationnelle et contre-productive d'un point de vue économique, elle remplissait une fonction sociale centrale.

Le développement de la méthode ethnographique et la pratique du terrain par le fonctionnalisme britannique ont permis de franchir une nouvelle étape dans l'étude de l'alimentation, soit mettre l'accent sur les fonctions sociales de celle-ci, son rôle dans la socialisation des individus à l'intérieur d'un groupe. Audrey Richards, élève de Malinowski, est la première à considérer l'alimentation en tant qu'objet d'analyse central. Dans un ouvrage paru pour la première fois en 1932, *Hunger and Work in a Savage Tribe*, elle établit qu'en tant que fonction biologique, l'alimentation est plus importante que la sexualité : un homme peut vivre sans satisfactions sexuelles, mais il mourra sans nourriture. Ces deux fonctions biologiques s'opposent : la fonction sexuelle a des effets potentiellement perturbateurs et doit être encadrée et contrôlée ; la fonction alimentaire, à l'inverse, nécessite et stimule la coopération dans le groupe. Pour Richards, toute société a donc intérêt à réguler les pulsions sexuelles de ses membres et à inciter à la coopération dans la recherche de nourriture. Selon elle, cette opposition explique que la sexualité soit réprimée et que les névroses d'ordre sexuel soient plus fréquentes que les névroses alimentaires. Enfin, Richards considère la fonction alimentaire comme un système : il est donc impossible de concevoir l'alimentation uniquement sous l'angle biologique ou uniquement sous l'angle social. Cette nouvelle manière d'aborder l'alimentation opère un véritable changement de perspective, car l'alimentation est considérée en tant qu'activité structurante et organisatrice du social. Cette façon de concevoir l'acte alimentaire est aujourd'hui

globalement admise par celles et ceux qui s'intéressent à ce sujet en sciences sociales. Traiter du fait alimentaire simultanément sous l'angle social et biologique est aussi une idée qui fait petit à petit son chemin dans le domaine de la santé publique²⁵. Cette approche, en attribuant à l'alimentation une fonction sociale, permet d'investir ce champ autrement que par les propriétés biologiques de l'acte alimentaire. Ainsi, la perspective fonctionnaliste montre indirectement que l'alimentation joue un rôle de liant social.

2.1.2 Perspective structuraliste

Dans le monde francophone, Claude Lévi-Strauss, l'une des figures fondatrices du structuralisme, est le premier à consacrer une part importante de son œuvre à la nourriture. Contrairement aux fonctionnalistes, Lévi-Strauss s'intéresse plus spécifiquement à la cuisine, qu'il compare au langage :

La cuisine, dont on n'a pas assez souligné qu'avec le langage, elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle : pas plus qu'il n'existe de société humaine sans langage, il n'en existe aucune, qui, d'une façon ou d'une autre, ne fait pas cuire certains de ses aliments... (Lévi-Strauss, 1965, p. 22)

²⁵ À titre d'illustration, la récente mise à jour du guide alimentaire canadien, inspiré par son homologue brésilien, signe un tournant dans la façon de faire des recommandations nutritionnelles. Au lieu de se focaliser uniquement sur les données nutritives des aliments, certaines des modalités sociales qui accompagnent les repas quotidiens sont aussi prises en compte. Il est par exemple recommandé de prendre ses repas « en bonne compagnie » (<https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/recommandations-en-matiere-dalimentation-saine/prenez-repas-bonne-compagnie/>).

La cuisine d'une société traduit de façon inconsciente sa structure, mais elle permet aussi d'isoler des catégories empiriques universelles, même si ces contenus sont propres à chaque société. Ce qui intéresse Lévi-Strauss, au-delà des pratiques alimentaires, c'est la combinatoire logique des structures, et les invariants que celles-ci révèlent. Contrairement à Richards qui souhaite fournir une description complète de son terrain, Lévi-Strauss ne cherche pas à atteindre une connaissance totale des sociétés, mais à extraire de la richesse empirique qui s'offre à lui des constantes qui apparaissent récurrentes, soit des invariants. Afin de rendre compte de la structure alimentaire, Lévi-Strauss propose un « triangle culinaire » (Lévi-Strauss, 1968, p. 406) :

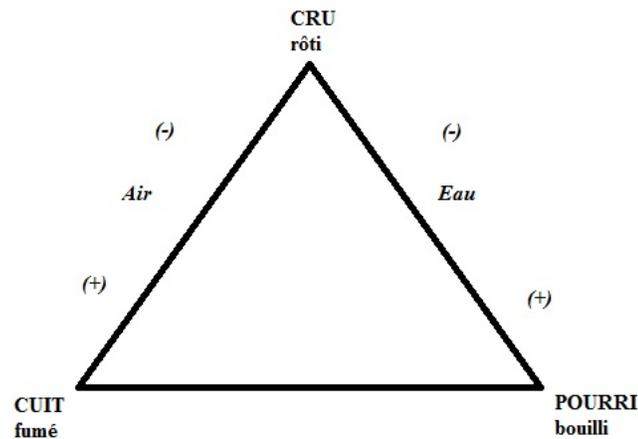


Figure 1 Claude Lévi-Strauss, triangle culinaire

Grâce à cette triangulation, Lévi-Strauss pose la pertinence universelle des catégories empiriques du cru, du cuit et du pourri, mais aussi que les aliments et les plats appartenant à ces différentes classes ont entre eux une relation constante, quelle que soit la société. La cuisine, définie comme la cuisson des aliments, représente une

médiation entre nature et culture. Le caractère universel qu'attribue Lévi-Strauss à ce triangle culinaire a été débattu et critiqué (Goody, 1982). Nous en retiendrons ainsi que la dimension heuristique qu'apporte Lévi-Strauss à l'étude des pratiques alimentaires, et la prise en compte de chaque repas comme un événement social structuré.

L'alimentation rythme la vie des individus, remplit une fonction biologique irremplaçable, mais également une fonction culturelle tout aussi indispensable. À la façon du langage — selon la comparaison de Lévi-Strauss — l'alimentation, et plus précisément la cuisine, s'établit, dans une société donnée, sous la forme de codes et de lois, souvent inconscients. Sans s'en apercevoir, à chaque fois qu'il mange, l'individu applique une grammaire et une syntaxe à cette pratique. Il s'agit par exemple du nombre de repas journaliers, des heures de ces repas, de l'alliance ou de la distinction d'aliments spécifiques : si ces paramètres diffèrent selon des normes culturelles, ils structurent néanmoins la prise alimentaire quotidienne. Comme le fait remarquer Fischler (1990), l'existence de ces règles alimentaires devient apparente lorsque ces dernières sont transgressées (inverser l'ordre des repas, associer des huîtres à de la confiture, etc.).

La fonction culinaire joue un rôle essentiel dans le rapport qu'entretient l'individu à son alimentation. Puisque l'être humain est omnivore, cette condition sous-tend deux aspects : la flexibilité alimentaire et simultanément la nécessité de varier l'alimentation, l'homme étant incapable de retirer tous les nutriments dont il a besoin d'un seul groupe alimentaire. La fonction culinaire permet, selon Fischler, de régler ce qu'il appelle « le paradoxe de l'omnivore ». Marie (2014) écrit à ce propos :

Cuisiner, apprêter les aliments, ce que l'on appelle « l'art culinaire », c'est ainsi accommoder la nouveauté, ou l'inconnu, à nos traditions alimentaires. En passant de l'état de « Nature » à celui de « Culture », la nourriture préparée peut prendre place dans l'assiette du consommateur. La « Cuisine » possède en l'occurrence « *une vertu fondamentalement identificatrice : une fois "cuisiné", c'est-à-dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est marqué d'un sceau, étiqueté, reconnu, en un mot : identifié* ». (Fischler, 1993, p.77, cité par Marie, 2014, p.20)

La condition omnivore de l'être humain le pousse à une contradiction : il doit faire preuve d'innovation, d'exploration pour diversifier ce qu'il mange, mais cette dépendance à la variété le contraint aussi à la méfiance à l'égard d'aliments nouveaux. L'individu est donc exposé à la néophobie (peur de ce qui est nouveau) et à la néophilie (curiosité envers la nouveauté). Cette double contrainte met l'individu face au familier et à l'inconnu. La cuisine permet de venir à bout de cette double contrainte, puisqu'elle se fonde sur des règles, des représentations, et des normes qui classifient les aliments. La structure culinaire permet de prendre en charge implicitement une partie des choix alimentaires, qui mobiliserait autrement une quantité, que l'on peut imaginer colossale, d'énergie et de temps jour après jour.

Si la cuisine prend en charge le paradoxe de l'omnivore en passant par un système complexe de classification et de normes qui est, la plupart du temps, inconscient pour l'individu, cela ne signifie pas pour autant que, selon la formule de Fischler (1990), « tout ce qui est biologiquement mangeable est culturellement comestible ». Pour Lévi-Strauss, la nourriture ne doit pas seulement être « bonne à manger », mais aussi « bonne à penser ». Le célèbre dicton « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » est une bonne illustration à la fois de la façon dont l'individu pense son alimentation, et du

poids des représentations culturelles sous-jacentes à ce phénomène. Le « bon à penser » alimentaire ne va pas de soi, il est culturellement variable :

Il n'existe à ce jour aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger, ce qu'il ne faut pas manger. En d'autres termes, la variabilité observée à travers l'espèce humaine ne concerne pas la présence ou l'absence de catégories, mais leur contenu. Le processus mental qui consiste à créer des catégories constitue notre principal moyen de concevoir le monde, de donner un sens à ce que nous vivons, à notre expérience. (Fischler, 1990, p. 58)

Au fond, la question n'est donc pas de savoir si chaque culture possède ou non un système de catégorisation culinaire, mais de s'intéresser aux particularités de cette catégorisation.

2.1.3 Perspective culturaliste

Si l'approche fonctionnaliste attribue à l'alimentation humaine des fonctions, que la perspective structuraliste cherche à travers les pratiques alimentaires la combinatoire logique des structures et les invariants qui en découlent, le courant culturaliste pense l'alimentation, comme son nom l'indique, sous l'angle culturel. Plusieurs auteurs ayant étudié l'alimentation en sciences sociales se sont rattachés à ce courant (par exemple Guthe et Mead, 1945; Moulin, 1975; Sahlins, 1980; De Garine, 1996) pour montrer comment la culture détermine les pratiques alimentaires. Cette perspective permet de tenir compte de l'influence de ce qui relève du fait culturel et de son arbitraire. Sahlins (1980), en travaillant sur un matériau ethnologique où l'alimentation occupe une place de premier ordre, avance l'idée que les cultures humaines ne se sont pas construites à

partir d'activités pratiques et que celles-ci ne se fondent pas sur des motivations utilitaristes. Les logiques déployées par les cultures humaines font appel à des ordres symboliques, dont les pratiques alimentaires sont remplies, à commencer par le mécanisme d'ingestion des aliments, qui fait passer ces derniers de l'état physique à symbolique. Bien que certains auteurs estiment que le point faible des travaux comme ceux de Sahlins ou de Garine est de ne pas prendre en compte les interactions entre les contraintes biologiques et culturelles (Poulain, 2013), il n'en reste pas moins que la culture traverse de part en part l'alimentation, ne serait-ce qu'à travers les repas de fête, les cuisines régionales et nationales, les valeurs et les représentations qui se construisent dans la sphère du comestible.

Le fait que nous entrelaçons dans notre problématique l'alimentation à la migration nous amène à parler des critiques adressées aux recherches qui réunissent ces deux thèmes en mobilisant l'approche culturaliste. Au cours des années 1970-1980, plusieurs recherches françaises qui examinent l'alimentation sous l'angle culturaliste postulent que l'individu migrant quitte son pays d'origine avec un bagage alimentaire, une sorte d'héritage gustatif et symbolique, ainsi que des habitudes et des pratiques alimentaires particulières. Ces recherches tendent à explorer comment ce bagage s'intègre dans la société d'accueil : ce que l'individu y pioche et ce qu'il ne conserve pas. Cette approche revient à considérer le bagage alimentaire du migrant comme un concept statique qui viendrait intégrer le modèle (en partie symbolique) alimentaire de la société d'accueil, lui-même pensé immobile (Crenn *et coll.*, 2010). Plusieurs analyses sociologiques de cette époque ont posé l'hypothèse que l'intégration au pays d'accueil consistait certes à tenir compte des pratiques alimentaires prémigratoires, mais à abandonner finalement ces dernières au profit des normes alimentaires du nouveau territoire de résidence. En d'autres termes, il n'y aurait pas, pour la personne

migrante, de positionnement intermédiaire entre les pratiques alimentaires passées et celles du pays d'accueil :

Car du point de vue du sens commun, mais aussi du côté des chercheurs, les migrants n'auraient d'autres alternatives que de se penser soit dans la continuité soit dans la discontinuité alimentaire. (Crenn *et coll.*, 2010, p. 5)

Adopter cette approche stationnaire, dans laquelle il n'existerait pas ou peu de stratégies (et par extension de volonté) d'adaptation alimentaire de la part de la population immigrante, qui aurait pour seul choix de s'intégrer ou de ne pas s'intégrer dans le moule alimentaire d'une société qui leur est nouvelle nous apparaît quelque peu simplificatrice. Entre les lignes de cette piste de lecture à seulement deux voies se dessinent les contours du choix individuel, de la volonté de s'adapter ou non au nouvel espace de vie. Cet angle d'analyse ouvre la porte à un ensemble de discours idéologiques qui s'appuient sur une incompressibilité des cultures du pays d'accueil et de celles qui lui sont externes.

De là, il semble nécessaire d'envisager le mouvement migratoire alimentaire comme un processus dynamique de déconstruction et de reconstruction alimentaire (Crenn *et coll.*, 2010), fait d'allers-retours entre la culture alimentaire d'origine et celle de la société d'accueil. Plus précisément, Crenn *et coll.* proposent une lecture épistémologique des travaux sociologiques portant sur la relation migration et alimentation à trois entrées. Premièrement, l'attachement aux pratiques alimentaires relevant de la socialisation primaire, il ne doit pas être considéré comme une reproduction des pratiques antérieures au déplacement migratoire, puisqu'en changeant d'environnement, ces habitudes alimentaires se refont et se réinventent plus ou moins. Deuxièmement, l'adoption des pratiques alimentaires du pays d'accueil a très

souvent des liens avec les pratiques alimentaires passées, et ne sont ni ne peuvent être assimilées dans leur forme d'origine. Cette seconde remarque nous ramène à Fischler (1990) lorsqu'il explique que la nourriture inconnue, envers laquelle la méfiance est de mise, doit passer par un processus de transformation culinaire pour qu'elle puisse être considérée comestible. Ces découvertes culinaires

peuvent être assimilées à des formes d'action et d'émancipation qui ne peuvent pleinement se comprendre que si on les met en relation avec les premières socialisations alimentaires (religieux/non-religieux, pénurie/abondance, etc.). (Crenn *et coll.*, 2010, p. 5)

De plus, l'approche analytique en termes de continuité et discontinuité peut être remise en question, dans la mesure où elle pourrait être uniquement celle d'un regard externe aux mangeurs : celui du sociologue ou de l'anthropologue, qui met le doigt sur les points de « rupture » entre pratiques alimentaires passées et présentes, sans que les individus ne les rapportent explicitement dans leur discours. Pourtant, ces individus peuvent avoir modifié leurs façons de manger en pensant que leurs pratiques alimentaires n'ont pas bougé et sont toujours investies des symboliques de la culture d'origine, alors qu'elles se sont, peu ou prou, imbibées de nouvelles significations. Ainsi :

Poser cette hypothèse c'est aussi s'engager sur la recherche des catégories cognitives indigènes qui permettent à ces acteurs de situer historiquement leurs pratiques alimentaires et les mouvements qui affectent ces pratiques. Poser cette hypothèse, c'est donc s'engager à dépasser cette dichotomie (continuité/discontinuité) et chercher à proposer un cadre analytique alternatif. (Crenn *et coll.*, 2010, p. 5)

Enfin, les deux premiers points ne peuvent être pensés en détachement du contexte social et historique de la société d'émigration. Par contexte, il faut entendre l'ensemble des critères d'inclusion et d'exclusion (alimentaires compris) que les membres d'une

société établissent à un moment historique précis, pour tracer les frontières entre l'endogène et l'exogène, c'est-à-dire entre le « Nous » national et ceux qui sont perçus *externes* à ce groupe. Les pratiques alimentaires ne sont pas des électrons libres détachés d'un contexte social et historique qui fixe des règles, forme des façons de penser et d'agir, bref, qui organise les modalités du « vivre ensemble » dans une société donnée. Pour Moulin (1975), qui s'intéresse aux us et coutumes alimentaires dans l'Union Européenne, le rapport à autrui, qui régit ce vécu en commun, se pense également par un métissage culturel de l'alimentation :

Répetons-le : l'acte de manger est chargé de beaucoup plus de sens qu'il n'y paraît de prime abord. Il est la façon la plus simple de communier avec l'Autre. Il est communion. Ou absence de communion, manquement grave aux rites de la convivialité (...) On dira qu'à prendre goût à tant de saveurs étrangères à sa propre cuisine, on risque fort de se déraciner (au sens où l'entendait Barrès), de rompre ses attaches avec le monde de l'enfance pour vivre dans un monde sans âme (...) C'est oublier que toute culture et, en particulier, toute cuisine — puisque c'est d'elle qu'il s'agit ici — est toujours le résultat d'un certain métissage culturel. (Moulin, 1975, p. 42)

L'étude simultanée de l'alimentation et du fait migratoire à travers une perspective culturaliste demande ainsi de se prémunir contre les interprétations et les raccourcis hâtifs. Néanmoins, le fait que nos répondantes soient des filles d'immigrantes et non des immigrantes de première ligne²⁶ modifie quelque peu les mises en garde de Crenn

²⁶ Même si certaines de nos répondantes ne sont pas nées au Québec et sont ainsi considérées en tant qu'immigrantes de première génération, la décision d'émigrer a été prise par leurs mères ou familles. En ce sens, nous les considérons avant tout comme des filles d'immigrantes.

et coll. (2010) sans les atténuer complètement, puisque l'histoire de cette génération se construit en écho à la parole maternelle et à son vécu.

C'est pour appréhender justement cet écho de la culture maternelle dans l'alimentation de la génération de nos répondantes que nous amenons dans la prochaine section de ce chapitre le concept de transmission.

2.2 Survol du concept de transmission et de son évolution en sociologie

Tandis que les trois perspectives théoriques que nous venons de détailler permettent de cerner les différentes dimensions que nous rattachons à la notion d'alimentation dans notre recherche, celle de transmission traverse l'ensemble de notre questionnement. Nous y faisons référence dans notre problématique à travers la question des traces de la migration maternelle, mais aussi celle du marquage de l'alimentation par la culture, ou encore lorsque nous utilisons le terme « génération ²⁷ » pour désigner nos répondantes, qui inscrit ces dernières dans un rapport à leurs prédécesseurs familiaux :

Alors que s'est installée la ségrégation des âges, dans le travail, le loisir, l'habitat..., la famille reste un des principaux lieux où des générations différentes se rencontrent et agissent les unes sur les autres. (Attias-Donfut, 1995, p. 41)

²⁷ Que nous entendons ici dans sa définition anthropologique, soit en tant que rapport de filiation (Attias-Donfut, 1995).

Dans cette section, nous mobilisons les considérations sociologiques à l'égard de la transmission en rappelant dans un premier temps l'évolution de celle-ci des sociétés traditionnelles aux sociétés modernes. Dans un second temps, nous faisons état du statut hybride que tient la transmission à l'ère contemporaine.

2.2.1 Transmission et socialisation, deux processus interdépendants

En sociologie, la transmission est historiquement reliée à la socialisation. En effet, l'ensemble de ce que l'on transmet ne s'établit pas dans l'esprit et la conduite individuelle en un instant, mais est le résultat d'une assimilation — plus ou moins apparente — tout au long de l'existence. Cette imprégnation se fait, justement, par la socialisation, définie comme « les façons dont la société forme et transforme les individus » (Darmon et de Singly, 2016). La socialisation a été largement explorée par Durkheim qui la pose en tant qu'« éducation morale » (Durkheim, 1922) et sous la forme d'une contrainte à la conformité aux modèles préexistants à l'individu.

Pour de nombreux auteurs, y compris Durkheim, les fondements de la socialisation se trouvent dans l'enfance (plus exactement dans la socialisation primaire), ce qui explique d'ailleurs l'abondance des recherches en sciences sociales sur les pratiques alimentaires des enfants et des adolescents (par exemple Garabau-Moussaoui, 2001; Lavallée *et coll.*, 2004; Garnier *et coll.*, 2007; Girard et Sercia, 2009; Grabovschi, 2011). On considère que c'est durant les premières années de la vie que la socialisation forme les individus à devenir des êtres sociaux. Des études nutritionnelles ont, quant à elles, montré que les goûts et dégoûts pour les aliments se forment au cours de la prime enfance, et sont largement calqués sur ceux des parents (Fischler, 1990). Il existe donc

incontestablement une socialisation primaire alimentaire, qui tient largement du domaine du symbolique, puisque le concept de « goût » en est largement tributaire.

2.2.1.1 Rôle de la socialisation dans les sociétés traditionnelles

Pour Durkheim, la socialisation peut être considérée en tant que « mécanismes de transmission des valeurs et des normes nécessaires à l'intégration des individus, nécessaires pour qu'ils puissent tenir leur place dans la société » (Bolliet et Schmitt, 2008, p. 14). Simmel, contemporain de Durkheim, avance l'idée que la société se reproduit grâce à la coexistence des générations. La première génération transmet à la génération plus jeune un ensemble de valeurs et de normes sociales. Ce mouvement de transmission expliquerait, selon l'auteur, le flottement de la société entre la stabilité et le changement. Les visions de Simmel et de Durkheim font apparaître un modèle d'une société préexistante aux individus. Le processus de socialisation est pensé en termes d'homogénéité et doit être relié au contexte sociohistorique de l'époque où émergent ces théories. Dans une société traditionnelle, l'individu, pour s'intégrer, a le devoir de se conformer. L'imposition est faite à l'individu d'une conscience collective puissante, d'un sentiment fort d'appartenance. Il faut créer de la ressemblance. Le libre arbitre, la notion de choix ou d'adaptation n'existent pas dans la perspective de la société traditionnelle. Cependant, dès la fin des années 1890, Durkheim constate une individualisation croissante de la vie sociale, individualisation qui impacte la vie sociale qui s'intériorise (Piaget, 1932). La socialisation s'effectue alors d'une manière de plus en plus volontaire (Dubar, 2010). Les manifestations de cette désolidarisation de la société prédite par Durkheim apparaissent au fur et à mesure de l'intensification des échanges et de l'industrialisation. Les changements qui lui sont attribuables

influent sur l'ensemble des règles sociales, y compris sur celles de la socialisation, et donc de la transmission.

2.2.1.2 Rôle de la socialisation dans les sociétés modernes

L'un des éléments les plus caractéristiques des sociétés contemporaines est sans doute une segmentation de l'espace social. Cette fragmentation apparaît avec la démocratie, qui est pour Tocqueville (2006) le moteur de la modernité. Le principe d'égalité et de liberté de la démocratie place au centre l'individu, qui devient le seul maître de ses choix. Il n'est plus le réceptacle passif d'une socialisation univoque et conformiste. Pour Tocqueville, la socialisation se modifie en profondeur en contexte démocratique. Le modèle de l'autorité patriarcale despotique de la société féodale ou romaine se trouvant affaibli, le père continue d'éduquer ses enfants mineurs pour en faire des individus et des citoyens libres. Les enfants deviennent à leur tour des adultes égaux entre eux et capables de faire leurs propres choix de vie. La société moderne amène avec elle un mouvement d'individualisation, qui influe aussi sur la socialisation, que Tocqueville définit ainsi :

L'individualisme est un sentiment réfléchi et paisible qui dispose chaque citoyen à s'isoler de la masse de ses semblables et à se retirer à l'écart avec sa famille et ses amis ; de telle sorte que, après s'être ainsi créé une petite société à son usage, il abandonne volontiers la grande société à elle-même. (de Tocqueville, 2006, p. 143)

Durkheim, quant à lui, conçoit le mouvement d'individualisation à travers une division complexe du travail. La « solidarité organique » (1986), en opposition à la solidarité « mécanique », est fondée sur la coopération de fonctions différentes, mais

complémentaires. Le fait de diviser le travail opère un morcellement des devoirs et des droits, soit « le lien moral qui fonde la capacité des sociétés modernes à intégrer » (Bolliet et Schmitt, 2008, p. 54). L'intégration à la société se lie donc à cette nouvelle organisation du travail. Cette façon d'organiser le travail amène une situation paradoxale dans les sociétés modernes. Celles-ci ont à la fois besoin d'une pluralité d'individus, qui se distinguent les uns des autres par leurs compétences pour occuper les différentes fonctions sociales, et d'une coopération minimale entre les individus. En d'autres termes, la complexité amenée par la division du travail oblige les individus à travailler ensemble, et ainsi d'avoir en commun un minimum de valeurs et des compétences relationnelles. Le passage à la modernité, plutôt que de la détruire, réinvente les modalités de la cohésion sociale.

La transition des sociétés modernes à un modèle de gouvernance démocratique pour Tocqueville et à une division complexe du travail pour Durkheim amène à une reformulation du processus de socialisation. Plus souple en apparence, il doit englober un ensemble de modalités hétérogènes et paradoxales. La famille, lieu central de la socialisation, semble peu à peu perdre de son importance au fur et à mesure que l'entité individualiste progresse. Le processus d'individualisation que Durkheim observe l'amène à imaginer la disparition graduelle de l'héritage familial :

Aussi pense-t-il que la transmission de l'héritage devrait diminuer puisque les « choses » perdent leur primat dans les affaires de famille (...) Mais Durkheim n'a pas pensé que l'héritage allait conserver sa place dans la famille moderne pour deux raisons : comme preuve d'un lien affectif ; et comme support — au même titre que les cadeaux au moment du mariage, les prêts sans intérêt, les donations — de l'accès à des biens notamment immobiliers, considérés comme indispensables à la vie de famille. Acheter le logement familial avec de l'argent reçu en tant que « fils de » ou « fille

de » ne semble pas contradictoire avec l'autonomie personnelle (de Singly, 2007, p. 18)

Si l'héritage familial n'a pas disparu, la socialisation contemporaine relativise la place de la famille en tant que principal lieu socialisateur.

2.2.2 Modèles hybrides de la socialisation contemporaine

2.2.2.1 La socialisation ne se fait plus seulement dans la famille

Lahire (1998) considère que la question de la socialisation doit aussi être posée sur un plan empirique, et se situer à un niveau microsociologique pour identifier l'effet des structures sociales sur les individus. Pour Lahire « tout corps (individuel) plongé dans une pluralité de mondes est soumis à des principes de socialisation hétérogènes et parfois même contradictoires qu'il incorpore » (Lahire, 1998, p. 35). Pour rendre compte de cette multiplicité de principes de socialisation, Lahire propose la dénomination d'« homme pluriel ». La socialisation plurielle, hétérogène et parfois contradictoire de l'individu mène au constat que la famille n'est plus la seule institution socialisatrice.

La question de savoir si, dans les sociétés contemporaines, la famille est encore le principal lieu de la socialisation n'est pas encore tranchée en sciences sociales (Darmon et de Singly, 2016, p. 16). Cependant, la famille peut, elle aussi, compter en tant que lieu de socialisation hétérogène, la parenté de l'enfant pouvant être porteuse de représentations, normes et valeurs distinctes (Dubar, 2010). L'hétérogénéité de la socialisation se retrouve également à l'extérieur du cadre familial. En effet, l'un des

éléments les plus caractéristiques des sociétés contemporaines est sans doute la multiplicité des institutions que l'individu fréquente, successivement ou simultanément, souvent dès le plus jeune âge. La multiplicité des lieux de socialisation sous-entend des interactions avec d'autres individus que les membres de la famille. La sociologie de la culture montre bien la place occupée par les pairs lorsque cette discipline s'intéresse à la question de la transmission culturelle chez les adolescents :

Avec l'avancée dans l'adolescence, les activités se déprennent progressivement de la sphère familiale, pour insérer l'enfant dans le cercle des pairs : tous les indicateurs témoignent du caractère primordial de la sociabilité amicale, faisant de ce moment de la vie le temps des copains. Bien sûr, ceux-ci sont à la fois prescripteurs et accompagnateurs des pratiques, effectuées collectivement : dès la fin de l'école primaire, les copains semblent davantage initiateurs dans la découverte de la plupart des activités que les frères et sœurs et les parents ; et avec l'avancée en âge, les copains et copines sont de plus en plus présents dans les consommations culturelles et de loisirs. (Octobre *et coll.*, 2011, p. 77)

D'une manière plus globale, s'inscrire dans un rapport aux pairs, c'est aussi prendre conscience d'appartenir à une génération, partageant des points de repère sociaux et culturels communs tout au long de la vie :

Chaque individu se situe, parmi ses pairs et avec eux, dans la période de l'histoire sociale à laquelle il appartient, qu'elle ait été ordinaire ou extraordinaire; il s'identifie à sa « génération historique » et se différencie des autres, dans un processus fondamental d'appropriation du temps social et historique. (Attias-Donfut, 2000, p. 645)

Cette inscription générationnelle passe également par l'alimentation. Pour Garabuau-Moussaoui (2001), les façons de cuisiner des jeunes — que les parents considèrent

parfois hasardeuses, voire anarchiques — rentrent dans cette logique d'identification et d'adhésion à une génération :

C'est [la cuisine] une pratique construite socialement, qui permet aux jeunes de passer d'une étape de vie à une autre (de l'adolescence à l'âge adulte), en inversant les règles communément admises par la société (...) Les combinatoires, par la facilité de la construction du goût, sont un moyen d'échapper aux constructions de compétence telles que définies par la famille, et aident à construire le groupe « jeune » positivement, entre eux, et contre un ordre extérieur, celui de la famille d'origine et celui des règles « traditionnelles » de l'alimentation et de la cuisine. Le « désordre » alimentaire apparent des jeunes est donc un moyen de construire une identité générationnelle et n'est donc pas à considérer uniquement comme un risque en termes de santé, d'autant plus que les jeunes incorporent des normes, même s'ils ne les mobilisent pas pendant cette période de vie. (Garabuau-Moussaoui, 2001, p. 7)

Néanmoins, l'homogénéité que sous-entend la notion de génération peut être perçue comme un obstacle analytique. C'est ce qu'établit Comoretto (2015) dans sa recherche doctorale ayant porté sur les repas pris entre pairs à l'école primaire. Ces repas « cristallisent et génèrent des interactions entre pairs qui ne se produisent pas dans d'autres circonstances » (Comoretto, 2015, p. 535), faisant de l'école un lieu de socialisation alimentaire à part entière²⁸. Cependant :

²⁸ L'idée que l'école est un lieu de socialisation n'est par ailleurs pas nouvelle. Émile Durkheim (1922) écrivait au sujet du rôle socialisateur que tient l'éducation dans les sociétés modernes qu'« elle a pour objet de susciter et de développer chez l'enfant un certain nombre d'états physiques, intellectuels et moraux que réclament de lui et la société politique dans son ensemble et le milieu spécial auquel il est particulièrement destiné » (Durkheim, 1922, p.49).

Les effets de la socialisation horizontale sur le rapport à l'alimentation des élèves sont plus difficiles à cerner que ceux de la socialisation familiale dans la mesure où la socialisation entre pairs concerne des individus au statut *a priori* équivalent au sein d'une même génération. Il est donc plus compliqué de mesurer l'influence des pairs puisque l'intériorisation de normes, de codes et de valeurs propres au groupe d'appartenance est en train de se faire. (Comoretto, 2015, p. 536)

Notre objet, et plus précisément notre problématique et nos questions exploratoires de recherche se concentrent sur la socialisation familiale. Nous faisons ainsi de la famille notre lieu principal d'investigation. Nous nous intéressons à ce que nous avons nommé la « génération » des filles que sont nos répondantes, au sens démographique c'est-à-dire par opposition à la « génération » des mères. Certes, ces filles partagent un certain contexte de vie (entrée dans l'âge adulte au début des années 2000), mais il nous paraissait hasardeux de leur prêter a priori des caractéristiques qui feraient d'elles une génération au sens sociologique du terme (la « génération » de descendantes de Françaises), tant leurs parcours de vie sont hétérogènes et leur présence statistique faible. Quant à la question de l'influence des pairs, soulignons que nous n'en minimisons pas l'importance, mais voulant observer comment les mères marquent culturellement l'alimentation de leurs filles, elle était secondaire.

2.2.2.2 L'individu socialisé ne joue plus un rôle passif

Le multiple investissement de l'espace social par l'individu pousse celui-ci à endosser un rôle particulier pour chaque lieu qu'il côtoie. La perspective constructiviste a amené des précisions aux concepts de socialisation et de transmission. Pour Piaget (1977), l'enfant contemporain effectue une « ségrégation active » parmi l'ensemble de ce qui lui est transmis, qu'il assimile et reconstitue ensuite à sa manière. Avant lui, Mead

(1963) a été le premier à établir qu'il n'y a pas de continuité entre les générations, même s'il existe une certaine transmission entre les parents et les enfants. Mead apporte l'idée qu'il existe une part de création dans tout processus socialisateur. Piaget et Mead, en dotant les enfants d'une capacité à effectuer des choix parmi ce qui leur est transmis et à se les approprier d'une façon qui leur est propre, remodelent la définition de la transmission. La socialisation n'est plus incarnée par une autorité unidirectionnelle, préexistant à l'individu, mais devient « une construction multilatérale à plusieurs dimensions » (Chanez, 2007, p. 11).

Les recherches sur la question politique ont été les premières à avancer l'idée que dans le processus de socialisation, l'enfant n'était pas le calque de ses parents, assurant une reproduction à l'identique. Hyman constate, en comparant la formation des attitudes politiques des enfants à celles de leurs parents que « les parents ne sont que l'un des agents de la socialisation et que leur influence n'est pas si grande » (Tournier, 2009, p. 180).

Par ailleurs, ce qui a fait l'objet d'une transmission relative aux opinions politiques dans l'enfance ne fait pas office de vérité immuable une fois rendu à l'âge adulte. En effet :

Même si les préférences partisans sont plutôt bien transmises entre les générations, celles-ci s'avèrent peu prédictives des opinions émises par les adultes sur les grands enjeux de société, ce qui remet en cause le « principe de structuration » (*structuring principle*), c'est-à-dire l'idée selon laquelle les « orientations de base acquises dans l'enfance structurent la perception des enjeux à venir ». (Searing et al., 1973, cité par Tournier, 2009, p. 184)

La sociologie de la culture souligne, elle aussi, la capacité de l'enfant à s'approprier le contenu de la transmission familiale :

La transmission fonctionne donc bien selon une logique de tri, et non selon une logique d'assimilation passive, les modèles parentaux étant revisités par l'action propre des enfants et complétés par d'autres influences (copains, école, etc.). (Octobre et Jauneau, 2008, p. 713)

Dans le domaine qui nous occupe ici, celui de la sociologie de l'alimentation, le rôle actif de l'enfant dans la socialisation alimentaire est amené de manière détournée, et sans être formulée de cette manière, dans les recherches portant sur la transmission « à rebours », c'est-à-dire des enfants aux parents, dont nous avons parlé dans le précédent chapitre. D'autres auteurs abordent plutôt la question de l'imitation entre enfants et parents, notamment en analysant les conduites spéculaires que les adolescents mobilisent pour créer de la ressemblance avec leurs parents.

« En cherchant à ressembler à leur mère ou à leur père, en les copiant ou en les imitant, les enfants apprennent leurs mouvements, leurs intentions et la dimension physique de leurs actions. En assimilant, de manière mimétique, les mouvements du corps de leurs parents, les enfants saisissent pourquoi, quand, comment et dans quel contexte ceux-ci agissent ». (Wulf, 2007, pp. 85-86, cité par Dasio, 2014, p. 36)

Ainsi, comme le conclut Dasio, « Le “faire ensemble” devient “un trait qui contribue à faire des airs de famille” » (2014, p. 36).

Qu'elle ait été mise en lumière par la sociologie politique, de la culture ou de l'alimentation, la capacité réflexive enfantine et adolescente qui guide l'appropriation de la transmission nous amène à considérer que la transmission intergénérationnelle familiale, qui s'exerce sur un mode vertical (Foucart, 2006), renvoie à un ensemble de

croyances, de valeurs, de représentations et de normes transmises, via la socialisation, par la parenté, notamment de la mère à l'enfant. Ces croyances, valeurs, représentations et normes transmises font l'objet d'une « ségrégation active » (Piaget, 1977) par l'enfant. L'appropriation ne s'exerce donc pas de façon mécanique, mais via une réinterprétation et une sélection réflexive et symbolique de la part de l'enfant (Octobre et Jauneau, 2008; Tournier, 2009; Octobre *et coll.*, 2011; Diasio, 2014). Pour nos répondantes, ce travail de réinterprétation et de tri dans la transmission est d'autant plus intéressant à observer qu'il s'inscrit dans un environnement culturel distinct de celui de leurs mères qui ont passé une partie de leur vie en France. Parce que nos répondantes sont depuis longtemps sorties de l'enfance au moment où nous les rencontrons, nous pensons que la ségrégation active qu'elles ont effectuée depuis leur plus jeune âge ne s'est pas forcément figée après l'adolescence, et que des éléments de la transmission familiale rejetés à cette période peuvent être réincorporés à l'âge adulte. Autrement dit, le processus réflexif d'appropriation de la transmission familiale se poursuivrait au-delà de l'adolescence.

Le fait que nous rencontrons des adultes signifie que nous recueillons des « déclarations rétrospectives (...) passées au prisme de la recomposition mémorielle » (Octobre et Jauneau, 2008, p. 696). Hormis les enjeux méthodologiques soulevés par un matériau qui s'ancre dans la mémoire, l'activité réflexive déployée par les répondantes dans leur socialisation alimentaire familiale s'inscrit dans des temporalités de vie (enfance, adolescence, début de l'âge adulte). C'est au regard de ces considérations que nous proposons de réfléchir dans la section suivante à la question des temporalités et de la mémoire.

2.3 Temporalités et mémoire : deux notions interdépendantes

Si Durkheim avait amorcé dans *Les formes élémentaires de la vie religieuse* (1912) une réflexion sur le temps en considérant celui-ci en tant que forme sociale générale, c'est grâce à Halbwachs et à ses travaux sur la mémoire collective (1950) que le temps s'institue en tant qu'objet d'étude sociologique à part entière. La notion de temporalités se pense en interdépendance avec celle de mémoire, car c'est précisément cette capacité cognitive qui médiatise notre rapport au temps. Mais avant de préciser davantage sur le lien entre temporalités et mémoire, arrêtons-nous quelques instants sur la notion même de temps. Dès les premières lignes de son essai consacré à la thématique temporelle publiée dans sa première édition française en 1986, Elias (1996) montre comment ce qui est entendu aujourd'hui à la fois comme une dimension, une durée, une époque ou un moment est avant tout un objet invisible :

Les physiciens disent parfois qu'ils mesurent le temps. Ils se servent de formules mathématiques dans lesquelles le temps joue un rôle en tant que quantum spécifique. Mais le temps ne se laisse ni voir, ni toucher, ni entendre, ni goûter, ni respirer comme une odeur. C'est une question qui attend encore sa réponse. Comment mesurer quelque chose que l'on ne peut percevoir par les sens ? Une « heure » est chose invisible. (Elias, 1996, p. 7)

Dans l'objectif de rendre perceptible cette chose invisible que représente le temps, des consensus ont été trouvés pour le baliser et des objets ont été inventés pour en prendre la mesure. Dans les sociétés contemporaines qu'Elias appelle tantôt « développées » tantôt « complexes », l'appropriation humaine du temps fut telle que les constructions qui lui sont sous-jacentes ont fini par être essentialisées. Le temps est ce qui règle la

vie individuelle et collective, sans que jamais nous ne questionnions vraiment sa construction sociale et historique :

La connaissance du calendrier, comme celle du temps des montres, va de soi au point de ne plus susciter d'interrogation. On ne se demande plus comment les hommes ont pu coexister, à des époques antérieures, sans l'aide d'un calendrier ou de montres, alors que ces moyens sont devenus quasiment indispensables à toute forme de vie sociale. Pourquoi et comment a-t-on pu en venir à cette détermination du temps à l'aide d'instruments exacts souvent au jour, à l'heure et à la seconde près, ainsi qu'au modèle correspondant d'autodiscipline, à la nécessité intérieure de savoir l'heure qu'il est ? Quel est le système de relations entre, d'une part, une structure sociale dotée d'un réseau nécessaire, mais aussi inéluctable de déterminations temporelles et, d'autre part, une structure de personnalité douée d'une très fine perception du temps et soumise à sa discipline ? Ces questions ne nous préoccupent guère. Nous sentons derrière nous la pression du temps quotidien des horloges et percevons — d'autant plus intensément que nous gagnons en âge — la fuite des années sur les calendriers. Tout cela est devenu une seconde nature et est accepté comme faisant partie du destin de tout homme. Et l'aveugle processus se poursuit dans la même direction, surtout, quoique de manière non exclusive, dans le cas de fonctions supérieures de coordination sociale, là où l'intersection d'un nombre toujours croissant de chaînes d'interdépendance incite les hommes à soumettre leur activité professionnelle à un horaire toujours plus précis. (Elias, 1996, p. 12)

L'augmentation de ce qu'Elias appelle les « chaînes d'interdépendance » soulève la question du découpage temporel dans l'espace social. Le temps n'est plus seulement mesurable sous forme de calendriers et montres, il devient social et s'envisage dans sa pluralité.

2.3.1 Le temps est multiple

Comme Durkheim l'avait fait pour le suicide, Halbwachs extrait la mémoire d'une vision psychologisante et individuelle pour la placer au cœur du processus social. La mémoire, puisqu'elle se construit, se partage et se réécrit collectivement, sous-tend une

définition des temps multiples, elle aussi en rupture avec l'imagerie classique d'un temps unique et homogène, pensé comme une structure fixe, comme un déterminant a priori des représentations et de la vie collective. (Farrugia, 1999, p. 101)

Succédant à Halbwachs, Gurvitch poursuit la réflexion en affinant l'idée des temps multiples, qu'il pose en tant que « temps sociaux » et définit comme suit :

Chaque classe sociale, chaque groupe particulier, chaque élément microsocial (...), chaque activité sociale même (mythique, religieuse et magique, ou économique, ou technique, ou juridique, ou politique, ou cognitive, ou morale, ou éducative) a tendance à se mouvoir dans un temps qui lui est propre. (Gurvitch, 1969, p. 325)

Ainsi, chaque groupe social établit son rapport au temps en fonction de ses propres critères, qu'il s'agisse de contraintes, de normes ou de valeurs. Ces divers rapports au temps sont autant d'éléments qui s'assemblent pour construire une réalité sociale partagée. En cela, pour Gurvitch, le temps est avant tout donateur de sens et producteur de lien social (Farrugia, 1999).

Dans le même ordre d'idée, outre-Atlantique et antérieurement à Gurvitch, Sorokin²⁹ et Merton signent en 1937 un article portant sur le temps social. Ils y défendent deux positions marquantes pour l'étude des temporalités. Premièrement, le temps social est fortement tributaire des activités qui le composent. Les activités humaines permettent de distinguer les différentes catégories des temps sociaux. Le temps devient ainsi un « rapport entre les activités » (Pronovost, 1996, p. 21) :

Le temps astronomique est uniforme, homogène ; il est purement quantitatif, dépourvu de variations qualitatives. Pouvons-nous caractériser le temps social de la même manière ? Évidemment, il y a des jours fériés, des journées consacrées à l'exercice de certaines fonctions civiques, des journées « chanceuses » et « malchanceuses » (...) Les périodes de temps acquièrent des qualités spécifiques en vertu d'association avec les activités qui leur sont rattachées. (Notre traduction, Sorokin et Merton, 1937, p. 621)

Deuxièmement, le temps social se forge différemment selon les groupes sociaux. À l'instar d'Halbwachs et Gurvitch, il s'agit ici de penser le temps qualitativement (en s'éloignant des cadres temporels quantitatifs auxquels Elias faisait aussi référence en parlant des physiciens qui mesurent le temps) et dans sa multiplicité :

Cela ne veut pas nécessairement dire que le temps social n'a pas d'aspect quantitatif, mais il semble qu'il ne soit pas une quantité pure, homogène dans toutes ses parties, toujours comparable à lui-même et exactement mesurable. Dans les manières de penser le temps social, on introduit des considérations d'aptitude, d'opportunité, de continuité, de constance et de similitude, et les valeurs égales attribuées aux intervalles de temps ne sont

²⁹ Sorokin est surtout connu pour ses recherches de « budget-temps » en Russie puis aux États-Unis.

pas nécessairement égales. (Notre traduction, Sorokin et Merton, 1937, p. 622)

Et puisque le temps social est avant tout de nature qualitative, il en découle que chaque groupe social construit une expérience temporelle qui lui est propre, avec ses habitudes, croyances et valeurs.

Pour notre recherche, nous retenons des approches d'Halbwachs, Sorokin, Merton et Gurvitch que le temps revêt un caractère pluriel et dynamique, qui l'extirpe d'une vision uniquement quantitative et casse son apparente linéarité. Plus qu'une simple variable, le temps est investi par différents groupes sociaux, qui, chacun, lui donne un sens particulier. Le temps devient ainsi un *faiseur* de lien social, qui rend possible à la fois une vie en communauté (niveau macrosocial), et, pensons-nous, le maintien de la vie intrafamiliale (niveau microsociale). La transmission bénéficie, grâce à cette conception des temporalités, d'un nouvel éclairage : avant de dresser l'inventaire de ce qui a été transmis, nous regarderons les canaux temporels par lesquels la transmission se faufile. Autrement dit, avant d'aborder son contenu, nous observerons la transmission à travers les temporalités alimentaires construites par la famille.

2.3.2 Temporalités, alimentation et migration

Le fait de s'alimenter étant l'un des besoins biologiques les plus codifiés socialement (Lévi-Strauss, 1965; Fischler, 1990; Lahlou, 1995; Poulain, 2013), il s'ancre dans des temporalités socialement construites elles aussi. La recherche contemporaine en sciences sociales a tendance à considérer le temps comme un ensemble de points de repère conçus par et pour les individus, qui structure et coordonne leurs activités,

rendant possible la vie en communauté (Daly, 2000). Deux illustrations simples de ce consensus temporel sont, en Occident, les trois repas pris au cours de la journée, et la célébration de fêtes à des moments précis du calendrier, durant lesquels sont appliquées des « traditions » alimentaires. Cette conception des temporalités construites de sorte à rendre possible la vie en communauté ne contredit, nous semble-t-il, ni les temps multiples d'Halbwachs, ni les temps sociaux de Gurvitch, ni les considérations sur le temps social de Sorokin et Merton. Néanmoins, elle laisse plusieurs zones d'ombre : comment les individus construisent-ils des points de repère communs ? Qu'en est-il des temporalités multiples ? Quelle est la place du sens, du lien social, que les temporalités créent ? Sans prétendre apporter une réponse à ces questions qui selon Elias sont, si ce n'est essentialisées, largement ignorées, nous souhaitons ajouter très brièvement les aspects qui nous semblent implicites dans la conception des temporalités de Daly. D'abord, cette notion repose donc sur une construction collective du rapport au temps par l'établissement de repères communs partagés, sans pour autant ériger un seul et unique cadre temporel de référence qui serait statique et figé dans sa définition. Ensuite, cette vision ne nie pas l'existence de points de repère établis par et pour les individus à l'intérieur des différents groupes sociaux. Ce dernier point rejoint l'idée de Gurvitch selon laquelle le temps est donateur de sens, et par conséquent garant d'une cohésion sociale.

Mais le temps rythme aussi le rapport à l'alimentation tout au long des âges de la vie. Nous ne mangeons ni les mêmes aliments, ni de la même façon, ni avec les mêmes personnes durant l'enfance, l'adolescence, l'âge adulte et la vieillesse. C'est ce que Poulain nomme « le cycle de la vie des hommes » (2013, p. 234) lorsqu'il se penche sur la temporalité alimentaire, qu'il inclut dans le concept plus large d'« espace social alimentaire ». Selon lui « à chaque étape [de la vie] correspondent des styles

alimentaires avec des aliments autorisés, d'autres interdits, des rythmes de repas, des statuts de mangeurs, des rôles, des contraintes, des obligations et des droits » (Poulain, 2013, p. 234). À la différence des travaux menés par Halbwachs, Sorokin, Merton et Gurvitch, Poulain ne poursuit pas l'objectif de développer un outil théorique et empirique temporel pour analyser ce qui se rapporte à l'alimentation. En fait, sous la dénomination « espace social alimentaire », Poulain regroupe en réalité un ensemble de six dimensions³⁰ plutôt hétérogènes qui n'ont pour seul point commun que de graviter toutes autour du comestible. Pour l'auteur

l'espace social ainsi posé présente l'avantage d'une définition non surdéterminée du point de vue méthodologique et compatible avec des perspectives, autrement plus ou moins contradictoires. (Poulain, 2013, p. 222)

Par conséquent, il nous apparaît que cette conception ne nous offre qu'une vision tronquée de ce que les temporalités peuvent apporter en termes d'explication à l'étude de l'alimentation. Le temps est pour l'auteur un cadre qui ordonne chronologiquement les différentes phases de la vie, dans une linéarité qui va à l'encontre des temps multiples d'Halbwachs et des temps sociaux de Gurvitch.

La recherche anthropologique et sociologique des vingt dernières années portant sur l'alimentation et le fait migratoire n'a porté qu'un intérêt instrumental à la dimension temporelle de cette thématique. Plus précisément, le temps dans ces recherches apparaît

³⁰ Soit l'espace du mangeable, le système alimentaire, l'espace du culinaire, l'espace des habitudes de consommation, la temporalité alimentaire, l'espace de différenciation sociale.

davantage comme un élément contextuel qui permet une distinction entre un ici (le pays d'accueil) et un ailleurs (le pays d'origine), le passé et le présent dans les façons de se nourrir des populations immigrées. Ces dichotomies apparaissent peu pertinentes dès lors que l'on s'intéresse à la génération des enfants, arrivée en bas âge ou née dans le pays d'installation de la famille. Autrement dit, ces repères dans le temps qui prennent la forme d'un avant et d'un après, s'ils ont été un jour porteurs de sens pour les mères, n'en ont que très peu pour leurs filles qui doivent s'inventer leurs propres balises temporelles.

2.3.3 Mémoire et mémoire migratoire

Pour Halbwachs, c'est à partir de la mémoire que se construit notre rapport au temps et se forment les temporalités multiples. Pour Elias, la capacité d'abstraction de la mémoire humaine, qu'il nomme « capacité de synthèse », permet une mise en perspective des différents segments temporels :

En fait, l'une des clés essentielles pour résoudre les problèmes posés par le temps et sa détermination est la capacité propre à l'espèce humaine de saisir d'un seul regard, et par là même de relier, ce qui, dans une même séquence continue d'événements, a lieu « plus tôt » et « plus tard », « avant » et « après ». La mémoire joue un rôle décisif dans ce type de représentation qui voit ensemble ce qui ne se produit pas au même moment. En parlant ainsi d'une capacité de synthèse, j'ai en vue en particulier ce pouvoir propre à l'homme de se rendre présent ce qui, en fait, n'est pas présent *hic et nunc* et de le relier à ce qui est effectivement présent *hic et nunc*. Ce n'est là, certes, que l'une des manifestations du pouvoir humain d'opérer des synthèses, mais elle joue un rôle essentiel dans toutes les modalités de la détermination du temps. Plus précisément : il serait vain de dire qu'il est maintenant quatre heures si l'on n'avait pas en vue simultanément qu'il était auparavant deux heures et qu'il sera plus tard six heures. « Plus tôt »

et « plus tard » traduisent ici la capacité humaine à embrasser dans une seule représentation des événements qui n'ont pas lieu en même temps et qui ne sont pas non plus éprouvés comme simultanés. (Elias, 1996, p. 84)

Ainsi, la mémoire médiatise notre rapport au temps. Néanmoins, elle est aussi une expérience subjective dès lors qu'elle se réfère à des événements passés à travers le mécanisme du souvenir. Car les souvenirs sont toujours rejoués à l'instant même où notre mémoire les attrape. Le temps présent détermine la façon dont sera restitué un souvenir, et ne doit, en conséquence, pas être négligé dans l'analyse :

La mémoire est l'une des modalités de notre puissance créatrice et créatrice, une des modalités de notre puissance à susciter, à ressusciter des images, des paroles, des situations, des personnes et nous-mêmes. Et pour mener à bien ce travail de réactualisation du passé virtuel, le présent est indispensable, qui offre une perspective sur le passé et donc lui confère un sens. (Farrugia, 1999, p. 103)

Le souvenir est aussi un matériau à part lorsqu'il est travaillé par les sciences sociales. Si nous acceptons une définition de la mémoire en tant qu'« effet du présent » (Lavabre, 2016, p. 8), il faut accepter que les épisodes de vie abordés par nos répondantes nous parviennent à travers le filtre d'une reconstruction continue. Halbwachs écrit à ce propos : « celui qui raconte est bien obligé de traduire ses souvenirs pour les communiquer ; ce qu'il dit ne correspond peut-être pas exactement à tout ce qu'il évoque » (1994, p. 154). Ainsi, pour nous, l'enjeu n'est pas de savoir si les souvenirs rapportés sont véridiques, fidèles ou non à la réalité, mais plutôt d'accueillir une mémoire anachronique, fragmentée, qui n'est plus celle d'hier et qui sera différente de celle de demain.

Parce qu'elle est mouvante, la mémoire est elle-même tributaire du passage du temps :

Or, E. Husserl parvient à la conclusion que les différentes phases de la conscience du temps seraient elles-mêmes régies par le temps : les apparitions de ce qu'il nomme « conscience originaire du temps » tombent elles aussi dans le temps. Il s'agit d'un temps objectif et immanent, que la suspension du jugement (réduction eidétique) ne réussit pas à mettre entre parenthèses. (Lacoma Iborra et Ramos, 2011, p. 4)

Le problème de la circularité est en ce sens inhérent à l'étude du temps. Nous ne cherchons pas à le résoudre dans cette thèse, mais nous en retenons que rien dans notre rapport et usage du temps n'est immuable.

Le caractère flottant de la mémoire est particulièrement saisissable lorsque l'on se penche sur les manières dont les personnes immigrantes racontent leur parcours migratoire. Loin de la dichotomie de l'avant et de l'après, de l'ici et de l'ailleurs, le passage des années n'a cessé de battre les cartes qui constituent ce récit particulier. En s'intéressant à la mémoire migratoire des familles maghrébines installées en France à travers un corpus d'entrevues réalisées auprès de la génération des enfants de ces familles, Tebbakh constate à ce propos que :

La mémoire migratoire est une mémoire aux contours mouvants. Il est difficile d'établir des frontières nettes entre l'histoire de la migration (caractérisée par le passage d'une société d'origine à une société d'accueil) et l'histoire de l'immigration (symbolisée par l'expérience de vie au sein même de la société d'accueil). Ces deux étapes sont irrémédiablement liées et dépendantes. De la même manière, il est difficile de distinguer clairement la mémoire migratoire de la mémoire des origines (perçue comme l'ensemble des traditions culturelles, religieuses, morales héritées des ancêtres) (...) Tous ces éléments mémoriels de « l'ayant été » s'interpénètrent pour nourrir l'identité des individus et des groupes. (Tebbakh, 2007, p. 1-2)

L'autrice ne cherche pas à démêler mémoire migratoire et mémoire des origines, mais à observer ce qu'il reste de celles-ci chez les descendants de ces familles immigrées : « En effet, plus que l'histoire elle-même, l'enjeu est ici de saisir le processus de transmission par lequel cette histoire [migratoire] est devenue mémoire pour les descendants » (Tebbakh, 2007, p. 2). Cette interrogation est en partie aussi la nôtre, que nous appliquons à la sphère alimentaire : comment nos répondantes s'approprient-elles l'histoire migratoire de leurs mères ? Que reste-t-il de celle-ci dans l'alimentation des descendantes ?

Dans le troisième chapitre de cette thèse, nous nous penchons sur les modalités méthodologiques qui participent à répondre aux questions que nous venons de poser.

CHAPITRE III

CADRE MÉTHODOLOGIQUE

3.1 Choix de la démarche qualitative avec entrevues semi-dirigées

Notre thèse vise à recueillir des paroles de femmes sur des thématiques en rapport avec l'alimentation. Nous partons avec deux avantages méthodologiques non négligeables. Premièrement, notre matière brute de recherche, notre point de départ, la nourriture, *parle* à toutes et tous puisque manger est nécessaire à la survie humaine. Toutes et tous en ont donc une expérience concrète et quotidienne, à laquelle se rattachent des croyances, des perceptions, des valeurs et des relations interpersonnelles. Deuxièmement, la nourriture en tant que support de conversation n'est pas a priori un sujet sensible, on y entre simplement, sans devoir emprunter des voies détournées. « Pourquoi vos répondantes ont-elles accepté de parler de nourriture ? », nous a-t-on demandé lors de la présentation de notre sujet de recherche doctoral dans le cours *Condition de la femme immigrante* à l'UQÀM à l'automne 2019. Cette question est en quelque sorte la traduction empirique du reproche longtemps formulé du manque de pertinence de l'étude sociologique de l'alimentation, dont nous avons déjà discuté. Si parler de la nourriture peut sembler creux et sans grand intérêt, il suffit pourtant de poser une question anodine sur le sujet pour mesurer toute la richesse sociologique que peut nous offrir ce matériau. La parole étant donc cruciale pour comprendre ce qui se joue autour de l'alimentation, nous avons opté dans la présente recherche pour une

méthodologie qualitative et avons choisi de mener des entrevues semi-dirigées, sur lesquelles nous reviendrons plus loin dans ce chapitre.

3.2 Processus d'échantillonnage

3.2.1 Recrutement des répondantes

Nous avons précédemment indiqué que l'immigration française au Québec est statistiquement significative, et ce, depuis déjà plusieurs décennies. Cette immigration se maintient par ailleurs dans le temps³¹. Ainsi, nous pouvons supposer que plusieurs Françaises arrivées au Québec au cours des décennies 1980-1990 y ont eu des enfants, ou ont immigré avec des enfants en bas âge. Parmi ces enfants nés ou arrivés jeunes au Québec, nous souhaitons rencontrer des femmes âgées aujourd'hui entre 25 et 35 ans.

Puisque l'immigration française est statistiquement abondante à travers le Québec et particulièrement à Montréal, nous pensions recruter nos répondantes facilement et dans un laps de temps court. Dans les faits, nous avons dû nous rendre assez vite à l'évidence que ces femmes, nées au Québec ou arrivées très jeunes, semblent extrêmement bien

³¹ D'après les statistiques récentes du ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration, concernant l'immigration permanente selon les 15 principaux pays de naissance des immigrant-e-s, la France se plaçait en 3^e position derrière l'Algérie et la Chine entre 2002 et 2006. Pour la période allant de 2014 à 2018, la France arrivait en 2^{de} position derrière la Chine. La variable de l'immigration permanente nous permet de ne pas prendre en compte l'immigration temporaire (de travail et d'études), qui est également significative en termes de ressortissant-e-s français-es au Québec.

intégrée à la société québécoise, du point de vue social et économique³². Cette bonne intégration participe à invisibiliser cette population. Cette caractéristique avait déjà été identifiée par Grosmaire dans sa thèse de doctorat de géographie sociale soutenue en 1981 et dont Beaugard a fait, la même année, un compte rendu :

Somme toute, à cause de son caractère personnel plutôt que familial ou même collectif, de sa diffusion spatiale et sociale, de sa parenté culturelle avec la société d'accueil impliquant plus de similitudes que de différences, l'immigration française est un phénomène presque invisible à Montréal comme au Québec. (Beaugard, 1981, p. 296)

Cette invisibilité touchait déjà la génération des parents de ces femmes, faisant des Français·e·s au Québec de cette époque une population politiquement et sociologiquement peu pensée, car considérée non problématique (parce que majoritairement blanche, parlant la langue du pays d'accueil et sélectionnée sur des critères économiques³³, donc vue comme privilégiée à bien des égards (Le Her, 2013)). Ces atouts migratoires de départ ont participé, nous pouvons le penser, à simplifier l'intégration sociale et économique au Québec de cette population, qui à son tour en a fait profiter ses enfants. Ce constat de bonne intégration des femmes que nous souhaitons rencontrer a été une première découverte découlant de notre terrain de recherche et nous a amenées à repenser nos stratégies de recrutement. Nous livrons,

³² Cette observation s'applique uniquement à notre recherche, qualitative, et donc statistiquement non représentative de l'ensemble de la population que constituent les filles d'immigrantes françaises.

³³ Versus l'immigration s'exerçant par parrainage d'un membre de la famille par un autre résident permanent ou citoyen du Canada.

dans les prochaines lignes, le déroulement chronologique des ajustements qui ont été apportés au fur et à mesure de cette phase.

Au tout début de nos démarches, nous avons diffusé notre annonce de recrutement³⁴ sur le réseau social Facebook, dans le groupe « Le bazar du Plateau », au sein duquel se vendent et s'échangent des objets entre résident·e·s de l'arrondissement du Plateau-Mont-Royal. Cet arrondissement concentrait en 2013 environ 20 % de l'immigration française³⁵ de toute l'agglomération montréalaise. En 2016, la population immigrante dont le pays de naissance est la France représentait 27,7 % des habitant·es du Plateau-Mont-Royal³⁶. Bien que ces statistiques nous aient paru fort prometteuses pour notre recrutement, nous avons omis un élément contextuel de taille : dans les années 1980-1990, le Plateau-Mont-Royal n'en était qu'à ses premières heures de gentrification, et n'était pas le lieu d'installation privilégié par les immigrant·e·s français·e·s, qui lui préféraient l'arrondissement d'Outremont³⁷. Poster notre annonce de recrutement à

³⁴ Consultable dans les annexes.

³⁵ <https://www.ledevoir.com/culture/arts-visuels/390716/une-petite-france-a-montreal>.

³⁶ http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/MTL_STATS_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROFIL_SOCIOD%20MO_PLATEAU%20MONT-ROYAL%202016.PDF

³⁷ Nous ignorons par ailleurs les raisons précises de ce choix d'arrondissement. Plusieurs hypothèses peuvent être avancées : Outremont est majoritairement francophone, a connu un développement rapide au XX^e siècle avec une accélération dans les années 1940 qui en a fait un site résidentiel chic et prisé. Le Collège Stanislas de Montréal « établissement privé de droit québécois constitué en corporation à but non lucratif, la corporation Collège Stanislas Inc » (<http://www.stanislas.qc.ca/montreal/index.php/le-college/cadre-juridique>) qui dispense un programme scolaire accrédité analogue à celui de la France, ouvre ses portes à Outremont en 1939. L'autre collège français de Montréal, Marie de France, est situé dans l'arrondissement limitrophe à celui d'Outremont, Côte-des-Neiges–Notre-Dame-de-Grâce, et ouvre ses portes en 1938. La présence de ces deux collèges français pourrait expliquer le choix de

l'attention des résident·e·s du Plateau, lieu de vie donc relativement récent des nouveaux·elles immigrant·e·s français·e·s n'a eu d'autres retombées que la réception de réponses enthousiastes provenant d'immigrantes françaises installées à Montréal depuis quelques années seulement. Nous supposons que notre annonce, qui énonce pourtant clairement les critères de recrutement, n'a pas été lue en détail. Cette stratégie s'est donc avérée totalement infructueuse.

Parallèlement à la stratégie ci-haut, nous avons pensé diffuser notre annonce auprès du Consulat Général de France à Montréal, via sa page Facebook et dans ses locaux. La demande transmise en ce sens via Facebook au Consulat a débouché sur un refus. Le Consulat nous a toutefois suggéré de contacter des associations telles que l'Union française de Montréal, à qui nous avons écrit et qui ne nous a jamais répondu. L'idée de joindre les associations semblait à première vue bonne, mais nous ignorions complètement qui en étaient les membres et si ces derniers et dernières étaient encore en activité au sein de l'association. Nous avons supposé que les associations mises en place (par et) pour des Français·e·s devaient tenir un rôle d'entraide communautaire et de moyen de socialisation³⁸ seulement au cours des premières années migratoires. Les associations s'adressent donc aux premières générations ayant immigré au Québec.

s'installer dans cet arrondissement de certaines familles françaises ayant des enfants. Par ailleurs, l'effet « boule de neige » d'immigrant·e·s français·e·s s'installant à Outremont parce que d'autres, semblables, s'y sont installé·e·s avant eux·elles, formant au fur et à mesure une communauté, n'est pas à négliger.

³⁸ Nous croyons qu'Internet (sites, blogues, réseaux sociaux, forums) a remplacé les associations pour la première génération d'immigrant·e·s actuelle qu'en tant qu'outil de socialisation et d'entraide.

Puisque c'est sur les enfants de cette génération que nous travaillons, nous n'avons pas exploré davantage l'option de nous adresser à ces organismes.

Durant la rédaction de notre projet de thèse, dans l'anticipation méthodologique de notre travail, nous avons envisagé de contacter les deux collèges accrédités par le ministère de l'Éducation française de la ville de Montréal : Le Collège Stanislas et Le Collège International Marie de France. Nous savions que des associations d'ancien·ne·s élèves existaient dans ces établissements; l'accès à celles-ci nous aurait permis de contacter d'anciennes élèves âgées aujourd'hui de 25 à 35 ans. Nous n'avons cependant pas pris en considération l'encadrement éthiquement strict des institutions scolaires, puisque notre planification méthodologique a précédé la demande de certificat d'éthique présentée au Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants (CERPE) de l'UQÀM³⁹. Le CERPE nous a notifié qu'une demande spéciale devait être présentée si nous souhaitions entrer en contact avec des écoles, et ce, même si nous n'envisagions pas de travailler avec ou sur des enfants mineurs. Cet élément s'est ajouté à nos doutes quant à trouver dans ce milieu d'ancien·nes élèves une diversité de milieux sociodémographiques qui aurait permis de rendre compte de parcours différenciés. Nous avons donc mis en dormance l'option de contacter ces deux établissements scolaires, sans la classer définitivement. Nous n'avons finalement pas eu recours à cette stratégie de recrutement.

³⁹ Ce n'est que lorsque le projet de thèse est soutenu qu'il est possible de présenter une demande de certificat d'éthique à l'UQÀM.

La tactique de recrutement qui s'est avérée la plus efficace, et que nous n'avions pas envisagée au moment de développer notre volet méthodologique, a été la diffusion de notre annonce de recrutement via le département de sociologie de l'UQÀM aux étudiant·e·s de cette discipline. Cette stratégie a été envisagée suite à l'échec de celles décrites précédemment. A posteriori, le succès de celle-ci s'explique aisément : étant donné que les filles d'immigrantes françaises paraissent socialement bien intégrées, c'est dans les sphères institutionnelles et professionnelles qu'il faut les chercher. L'université est à cet égard une institution d'intégration culturelle, sociale et économique. Le fait de nous adresser à des étudiant·e·s en sociologie a été un facteur facilitant, car ils et elles mènent souvent, comme nous, des entrevues sociologiques dans le cadre de leurs études. Elles connaissent donc les difficultés inhérentes à cette pratique. Nous avons veillé cependant à limiter le nombre d'étudiantes en sociologie retenues afin de diversifier autant que se pouvait notre bassin de répondantes.

À l'issue de la première entrevue passée auprès d'une étudiante au baccalauréat en sociologie, nous avons demandé à cette dernière si elle connaissait dans son entourage des femmes âgées entre 25 et 35 ans et dont la mère est issue de l'immigration française. C'est finalement de cette manière, par la technique dite de la « boule de neige », que nous avons pu rencontrer la majeure partie de nos répondantes.

3.2.2 Un échantillon par diversification interne

Tout au long de notre recrutement, nous avons veillé à constituer notre échantillon selon les variables jugées pertinentes suite à notre recension des écrits et en fonction de nos questions de recherche. Rappelons à cet égard qu'en recherche qualitative, le

critère majeur de constitution de l'échantillon est la diversité (et non la représentativité). Compte tenu du fait que nous nous intéressions à des filles d'immigrantes françaises, donc à un groupe spécifique, déjà circonscrit (nous ne nous intéressons pas à toutes les Québécoises âgées de 25 à 35 ans ou aux descendantes de toutes les communautés culturelles du Québec), nous avons opté pour un échantillon par diversification interne, appelé aussi échantillon intra-groupe ou par homogénéité⁴⁰ (Pires, 1997). Ce type d'échantillonnage vise à « maximiser la comparaison des diverses dimensions du vécu, des idéologies, etc. d'un groupe donné » (Quéniart, 1987, p. 159) et ce, en diversifiant les répondantes selon plusieurs variables dites « classiques », soit l'âge, le revenu, le statut conjugal, le lieu de naissance, le domaine d'emploi ou d'études. Ce type de diversification participe à livrer une « étude *exhaustive ou en profondeur* d'un groupe restreint plutôt que d'une vision globale d'un groupe hétérogène » (Pires, 1997, p. 65). La section suivante revient en détail sur les profils que nous avons retenus à la suite de ce travail de diversification interne.

3.3 Profil des répondantes

Nous avons rencontré des femmes âgées⁴¹ entre 25 et 35 ans inclusivement au moment de la passation de l'entrevue. Cette tranche d'âge a été très peu étudiée par les

⁴⁰ Par opposition à l'échantillon par diversification externe, dit aussi inter-groupe ou par contraste qui s'applique lorsque la recherche vise plutôt à brosser un portrait global d'une question ou à comparer un large éventail de cas variés, comme lorsque l'on s'intéresse aux représentations sociales dans différentes sous-cultures, positions de classe, catégories sociales, etc.

⁴¹ Tous les prénoms ont été changés afin de respecter l'anonymat des répondantes.

recherches portant sur l'alimentation, qui s'intéressent plutôt aux enfants et adolescent·e·s (par exemple Garabua-Moussaoui, 2001; Lioré, 2010; Bordet *et coll.*, 2011; Diasio, 2014; Rodier, 2014). Sur le total des répondantes, six sont nées au Québec, tandis que 14 sont nées en France et sont arrivées au Québec alors qu'elles étaient âgées de dix ans ou moins. Plus exactement, deux répondantes sont nées en France, mais n'y ont jamais habité; une répondante est arrivée à 18 mois; six répondantes sont arrivées entre l'âge de trois et six ans; deux répondantes sont arrivées à huit ans et trois répondantes à l'âge de dix ans. Nous avons anonymisé les lieux de résidence des familles de nos répondantes de la façon suivante: pour les familles vivant à Montréal, la mention du quartier est faite lorsqu'elle est pertinente pour la compréhension ou la contextualisation de notre propos; pour les familles résidant en dehors de Montréal⁴², nous avons conservé uniquement la région du Québec où celles-ci se sont établies. Au moment de la passation des entrevues, une seule répondante ne résidait pas sur l'Île de Montréal, mais dans une autre agglomération urbaine. L'ensemble des répondantes avait acquis une indépendance domiciliaire depuis un an pour l'une des plus jeunes répondantes et jusqu'à 16 ans pour une répondante âgée de 34 ans. La décohabitation du domicile familial faisait partie de nos critères de recrutement, en accord avec Shah et Mittal (1997) selon lesquels cet aspect participe à l'indépendance de l'enfant dans ses choix et prises de décision. Pour ces auteurs, ce facteur facilite le repérage de la transmission familiale. Le statut civil des répondantes se répartit de la manière suivante: neuf sont célibataires, huit sont conjointes de fait et

⁴² L'une de nos répondantes a immigré à Québec, ville à laquelle nous donnons le même statut que Montréal en termes d'anonymat.

quatre sont mariées. Du point de vue de la scolarité, 17 répondantes sur 20 ont atteint le niveau universitaire, deux — le niveau collégial, et une — le niveau secondaire. Pour ce qui est des revenus individuels annuels bruts, 50% de nos répondantes gagnent 34 999 \$ et moins⁴³ et 50% de 35 000 \$ à 50 000 \$ et plus.

Pour ce qui est de leur milieu professionnel, nos 20 répondantes œuvrent dans le domaine universitaire (assistante de recherche, post-doctorante), celui de la culture (gestionnaire culturelle, journaliste, gestionnaires de réseaux sociaux, etc.), des services et soins à la personne (massothérapeute, auxiliaire familiale, ostéopathe, travailleuse sociale, etc.) ou encore du génie (ingénieure civile, ingénieure environnementale)⁴⁴.

Le milieu social des parents de nos répondantes est par ailleurs assez homogène⁴⁵. Excepté deux mères, toutes fréquentent ou ont fréquenté le milieu professionnel : certaines ont repris des études lorsque leurs enfants étaient adolescents, d'autres sont parvenues à retrouver leur emploi prémigratoire, parfois au prix de multiples efforts

⁴³ En 2019, le salaire annuel moyen brut s'élevait au Québec à 45 373,92 \$ (https://stat.gouv.qc.ca/statistiques/profils/comp_interreg/tableaux/tra_remuneration.htm)

⁴⁴ La profession de chaque répondante figure dans les mini-portraits présentés à la fin de section 3.3. L'ensemble de ces données sociodémographiques sont également présentées sous la forme d'un tableau dans l'annexe F.

⁴⁵ Annexe G.

personnels et familiaux⁴⁶. Trois mères sont enseignantes, trois travaillent dans les arts (artiste-peintre, copiste musicale, restauratrice d'objets d'art), deux sont infirmières, une travaille à l'hôpital à plusieurs postes d'entretien, une autre travaille dans l'administration hospitalière, une est avocate, une est professeure de biologie à l'école secondaire, une travaille en administration dans l'une des deux écoles françaises de Montréal, enfin, une est formée en technique de documentation. Deux pères sont ingénieurs, deux sont enseignants (l'un pour adultes et l'autre au Cégep), deux exercent des métiers dits « de bouche » (l'un pâtissier, l'autre a été chef cuisinier puis est devenu enseignant en cuisine), un est informaticien, un est archéologue, deux travaillent dans les arts (l'un saxophoniste et l'autre artiste-peintre), deux travaillent dans le milieu universitaire (un professeur d'économie et l'autre chercheur), un est politicien et enfin, un autre est entrepreneur.

Dans l'optique de faciliter la navigation entre les pseudonymes de nos répondantes dès le chapitre IV, nous avons synthétisé quelques-unes de leurs informations sociodémographiques que nous avons conjuguées avec le parcours migratoire maternel ou parental (lorsque les deux parents sont français). Nous invitons les lecteurs et lectrices à se référer à cette liste (établie par ordre alphabétique des prénoms) au besoin pour fluidifier la lecture des chapitres IV, V et VI.

Alexandra (sœur d'Élisa) : 25 ans, étudiante au baccalauréat en sociologie. Arrivée au Québec à l'âge de trois ans, en 1995. Ses deux parents sont français. Ils ont vu une

⁴⁶ C'est notamment le cas d'une mère monoparentale, infirmière en France, qui a repris des études à son arrivée au Québec pour être autorisée à exercer cette profession dans cette province.

annonce pour partir au Canada et avaient envie de changer d'air. Sa mère est préposée aux services dans un hôpital et son père est pâtissier.

Amélie : 33 ans, agente municipale en environnement. Née au Québec. La mère d'Amélie a rencontré son conjoint, québécois, durant un voyage en Inde, puis est venue s'installer au Québec avec lui en 1983. Sa mère est enseignante au niveau maternelle et primaire et son père est enseignant aux adultes.

Andrée-Anne : 35 ans, post-doctorante en biologie. Née au Québec. Ses deux parents sont français. Ils voulaient changer d'air. Sa mère est directrice d'un centre de petite enfance et son père informaticien.

Anne-Marie : 31 ans, occupe un emploi dans le secteur du génie environnemental. Arrivée au Québec à l'âge d'un an. Ses deux parents sont français. Ils vivaient déjà au Québec depuis plusieurs années lorsqu'elle est née. Ils se sont rencontrés par des amis communs pendant des vacances en France. La mère d'Anne-Marie vivait alors en Afrique (infirmière lèpre). Le futur père d'Anne-Marie, ingénieur, habitait déjà au Québec depuis 1977. La mère d'Anne-Marie est arrivée vers 1980 au Québec pour rejoindre son conjoint.

Anne-Sophie : 26 ans, gestionnaire culturelle. Arrivée au Québec à l'âge de cinq ans, en 1996. Ses deux parents sont français. Après son doctorat en physique en France, le père d'Anne-Sophie a trouvé un emploi en informatique au Québec. La mère d'Anne-Sophie est retournée aux études (certificat petite enfance) quand ses enfants étaient adolescents.

Aurore : 30 ans, étudiante à la maîtrise en musicologie et journaliste culturelle. Née au Québec. Le père d'Aurore, québécois, est parti étudier dans un Conservatoire du sud de la France. C'est là qu'il a rencontré la mère d'Aurore. Les parents d'Aurore ont commencé leur vie commune au Québec en 1980. La mère d'Aurore est copiste musicale et son père saxophoniste.

Béatrice : 28 ans, étudiante au baccalauréat en sociologie et employée de banque. Arrivée au Québec à l'âge de huit ans, en 1996. La mère de Béatrice, monoparentale, est tombée amoureuse d'une Québécoise et est venue la rejoindre au Québec. Elle a entrepris des études d'infirmière à son arrivée pour pouvoir exercer sa profession en sol québécois. Elle est aujourd'hui infirmière-cadre.

Camille : 31 ans, gestionnaire de réseaux sociaux pour un organisme culturel. Arrivée au Québec à l'âge de dix ans, en 1997. Sa mère, séparée, a rencontré le beau-père de Camille, un Québécois, lors d'un congrès de professeurs francophones en Bretagne. Sa mère est professeure de biologie et son beau-père professeur d'économie au secondaire.

Cécile : 26 ans, étudiante à la maîtrise en cinéma et employée dans un cinéma d'art et d'essai. Née au Québec. Sa mère est venue faire un programme d'échange en tant qu'enseignante dans une école d'Outremont en 1985. Elle a rencontré son conjoint, le père de Cécile durant cette même année. Après une relation à distance, la mère de Cécile s'installe définitivement au Québec à la naissance de cette dernière. La mère de Cécile est enseignante dans l'une des deux écoles agréées par le ministère de l'Éducation nationale français de Montréal. Son père enseigne les mathématiques au Cégep.

Charlène (sœur de Sandra) : 30 ans, étudiante au doctorat en sociologie. Arrivée au Québec à l'âge de trois ans, en 1991. Ses deux parents sont français. Ils voulaient vivre dans une ville plus petite que Paris. La sœur du père vivait déjà à Vancouver et la mère avait de la famille éloignée qui vivait à Montréal. La mère de Charlène ne travaille pas et son père est enseignant en cuisine.

Élisa (sœur d'Alexandra) : 32 ans, travailleuse sociale. Arrivée au Québec à l'âge de 10 ans, en 1995. Ses deux parents sont français. Ils ont vu une annonce pour partir au Canada et avaient envie de changer d'air. Sa mère est enseignante au niveau maternelle et primaire et son père est enseignant aux adultes.

Emma : 28 ans, étudiante à la maîtrise en sociologie et massothérapeute. Arrivée au Québec à l'âge d'un an. Son père vient des Maritimes. Les parents d'Emma vivaient déjà au Québec lorsqu'elle est née, sa mère a fait des allers-retours entre la France et le Québec jusqu'à la naissance du frère d'Emma. Initialement, sa mère est venue pour un stage d'études dans les Maritimes en 1983 et a rencontré le futur père d'Emma durant ce stage (c'était son superviseur). La mère d'Emma est restauratrice d'objets dans un musée et son père est archéologue sous-marin.

Florence : 30 ans, éducatrice à la petite enfance. Née au Québec. Les parents de Florence se sont rencontrés en France alors que son père, Québécois, y faisait une tournée de musique. Les parents de Florence ont commencé leur vie commune au Québec en 1985. Sa mère et son père sont tous les deux artistes (la mère donne des cours de dessin).

Julie : 29 ans, notaire. Arrivée au Québec à l'âge d'un an. Le père de Julie est arrivé du Québec en France à l'âge de 18 ans pour faire ses études supérieures, c'est là qu'il rencontre la mère de Julie. Ses parents ont vécu 12 ans à Paris et sont arrivés ensemble au Québec avec leurs deux enfants à la suite du décès du grand-père paternel de Julie. La mère de Julie est avocate et son père est politicien.

Laurence (sœur de Lucie) : 30 ans, ostéopathe. Arrivée au Québec à l'âge de quatre ans, en 1990. Ses deux parents sont français. Toute la famille a suivi la mobilité professionnelle du père qui s'est vu offrir un emploi au Québec. Sa mère est comptable de formation et est retournée aux études quand ses enfants étaient adolescents. Son père est ingénieur.

Lucie (sœur de Laurence) : 34 ans, auxiliaire familiale. Arrivée au Québec à l'âge de huit ans, en 1990. Ses deux parents sont français. Toute la famille a suivi la mobilité professionnelle du père qui s'est vu offrir un emploi au Québec. Sa mère est comptable de formation et est retournée aux études quand ses enfants étaient adolescents. Son père est ingénieur.

Marie : 26 ans, ingénieure. Arrivée au Québec à l'âge de six ans, en 1998. Les parents de Marie voulaient changer d'air. À la base, ils souhaitaient partir en Australie, mais les démarches d'immigration étaient plus compliquées que pour venir au Canada. Ses parents ont choisi le Québec à la suite d'une réunion organisée par le gouvernement provincial pour inciter les Français à l'immigration québécoise. La mère de Marie a un poste administratif dans l'une des deux écoles agréées par le ministère de l'Éducation nationale français de Montréal. Le père de Marie travaille à l'Agence métropolitaine de transport.

Odile : 25 ans, kinésithérapeute. arrivée au Québec à l'âge de trois ans. La mère d'Odile est venue à Montréal pour être fille au pair en 1987. C'est là qu'elle a rencontré le futur père d'Odile, un Canadien anglophone. Odile est née en France, a vécu au Québec de trois à cinq ans, puis est partie avec sa famille en Angleterre pour suivre la mobilité professionnelle du père, qui est chercheur universitaire. Odile est revenue au Québec à l'âge de dix ans. La mère d'Odile a longtemps été mère au foyer et a repris ses études en urbanisme lorsque toute la famille est revenue au Québec. Elle travaille aujourd'hui dans ce domaine.

Roxanne : 28 ans, assistante de recherche clinique (pharmacologie). Arrivée au Québec à l'âge de dix ans, en 1999. Ses deux parents sont français. Les parents de Roxanne avaient peu de perspectives professionnelles en France. Ils voulaient partir en Amérique, d'abord aux États-Unis, puis ont finalement choisi de venir au Québec. La mère de Roxanne est mère au foyer, son père est entrepreneur.

Sandra (sœur de Charlène) : 26 ans, étudiante en technique en électrophysiologie médicale. Née au Québec. Ses deux parents sont français. Ils voulaient vivre dans une ville plus petite que Paris. La sœur du père vivait déjà à Vancouver et la mère avait de la famille éloignée qui vivait à Montréal. La mère de Sandra ne travaille pas et son père est enseignant en cuisine.

3.4 Les entrevues

Des entrevues semi-dirigées ont été menées auprès de 21⁴⁷ répondantes âgées entre 25 et 35 ans et dont la mère est issue de l'immigration française. Un guide d'entrevue⁴⁸ constitué de questions ouvertes et couvrant un large spectre de sujets liés à l'alimentation a été élaboré. Plus précisément, ce guide suivait la chronologie des âges de la vie, en commençant par l'enfance des répondantes, leur adolescence, leur jeune vingtaine et la période actuelle (qui correspond au moment où nous les rencontrons). De ce fait, ces questions ouvertes tournant autour de la nourriture ont amené les répondantes à parler aussi de la famille, de la mémoire et de l'héritage, comme nous le verrons. Les principaux thèmes couverts par le guide d'entrevue ont été : le quotidien alimentaire familial, l'alimentation festive de la famille, les liens familiaux avec la France, la prise d'autonomie alimentaire des répondantes, l'héritage familial relatif à l'alimentation. Le guide a fait l'objet de quelques modifications mineures à la suite des premières entrevues⁴⁹.

Les entrevues se sont déroulées entre les mois d'avril 2017 et de février 2018. Elles ont duré entre 1 h 30 et 2 h 15, hors temps de présentation et de signature du formulaire de

⁴⁷ Sur ce total, 20 ont été retenues, car l'une des répondantes ne correspondait pas aux critères de recrutement (mère française, mais ayant immigré à l'âge de dix ans au Québec avec ses parents).

⁴⁸ Consultable en annexes.

⁴⁹ Ces modifications concernaient surtout l'ordre dans lequel les questions étaient posées. Nous nous sommes par exemple rendu compte que l'histoire migratoire maternelle était très vite racontée par les répondantes, alors que cette question figurait initialement dans la partie « enfance » du guide d'entrevue.

consentement. L'exercice de l'entrevue a été présenté aux répondantes comme une discussion informelle qu'elles pouvaient interrompre à tout moment, avec la possibilité de ne pas répondre aux questions qui leur semblaient inappropriées. À l'exception de deux répondantes qui ont préféré se déplacer dans un bureau fermé à l'UQÀM, les autres ont été rencontrées à leur domicile, la plupart du temps en fin de journée ou en début de soirée, après leur journée de travail⁵⁰. Les entrevues ont toutes été enregistrées sur support audio.

En complément aux entrevues, les répondantes ont rempli une courte fiche⁵¹ qui nous a permis de construire le tableau sociodémographique des profils de nos répondantes.

3.1 L'analyse des entrevues

Toutes les entrevues ont été transcrites par nous-mêmes. Nous considérons que la transcription fait partie du processus analytique, car elle permet de s'approprier le contenu des entrevues et d'effectuer un travail informel de thématization et de conceptualisation. Nous avons transcrit les entrevues au fur et à mesure de leur passation. Une fois la transcription des 15 premières entrevues complétée, cinq d'entre elles ont été analysées manuellement, c'est-à-dire sans recourir à un logiciel d'analyse de données qualitative. Ces analyses ont pris d'abord la forme d'une analyse verticale

⁵⁰ Le fait que toutes mes répondantes exercent une activité professionnelle rémunérée souligne d'ailleurs la bonne intégration dont nous parlons dans la section « recrutement des répondantes ».

⁵¹ Consultable à l'annexe E.

(entrevue par entrevue), à l'aide d'un tableau à trois colonnes, le verbatim de l'entrevue occupant la colonne du milieu, la colonne de droite le codage thématique et la colonne de gauche le codage conceptuel⁵². Le contenu de chacune de ces cinq entrevues a été codé de cette manière. Plusieurs nœuds thématiques et quelques pistes conceptuelles ont pu être identifiés suite à ce primo codage. Nous avons ensuite intégré ces cinq entrevues dans le logiciel NVivo et y avons transposé le codage thématique qui avait été réalisé. Les 15 transcriptions restantes ont été codées avec le logiciel d'analyse qualitative NVivo 11 et ont permis de créer une première grille thématique. Les nœuds identifiés étaient de trois natures différentes : certains étaient exclusivement descriptifs (par exemple le parcours migratoire de la mère), certains renvoyaient à plusieurs sous-thèmes (par exemple les liens de la répondante avec la France), et d'autres étaient à cheval entre la description et la conceptualisation (par exemple les « frontières gustatives floues » des répondantes). Ces trois sortes de nœuds résultent de l'approche inductive que nous avons mobilisée, qui laisse émerger des catégories d'analyse⁵³ des données brutes plutôt que de venir appuyer des hypothèses préexistantes à la phase de terrain (Glaser et Strauss, 1967; Paillé, 1994; Blais et Martineau, 2006). Toujours en accord avec l'approche inductive, nous avons, à la suite du codage réalisé dans NVivo, effectué une seconde lecture des transcriptions d'entrevues qui a permis de modifier certains nœuds thématiques et d'en ajouter d'autres. Nous avons ensuite exporté la grille thématique de NVivo dans un document Word et avons procédé à une analyse

⁵² Ce format d'analyse a été créé par Anne Quéniart dans le cadre de ses cours de méthodologies qualitatives donnés à l'UQÀM. Un extrait de cette forme de codage est consultable dans l'annexe H.

⁵³ Que certains auteurs appellent catégories conceptuelles

transversale c'est-à-dire à une comparaison systématique de l'ensemble de nos entrevues, puis à des regroupements et à la déconstruction de certains nœuds. Cet exercice comparatif a permis l'émergence des premières catégories conceptuelles. Dans le but de réduire la quantité de données qui ont été codées, nous avons procédé à la description des catégories identifiées pour parvenir une nouvelle fois à des recoupements et à l'affinage des données. Nous avons fait le choix de conserver certains nœuds à mi-chemin entre la description et la conceptualisation, car ils nous ont permis de poser les bases de notre réflexion analytique.

3.2 Les limites méthodologiques et la question de la saturation

L'une des principales limites méthodologiques de cette thèse est inhérente à l'approche qualitative que nous avons privilégiée : par son échantillon restreint (20 répondantes), celle-ci ne prétend pas représenter l'ensemble des Québécoises âgées entre 25 et 35 ans dont la mère est issue de l'immigration française. Relativement à ces dernières, nous avons décidé de retenir la nationalité comme critère lorsque nous parlons de « l'origine française » des mères. La question de la diversité des origines est présente dans nos analyses, mais ne constitue pas une discussion à part entière. Il en est de même pour la variable socioéconomique, qui renvoie au milieu social de nos répondantes, que nous avons présentée plus tôt dans ce chapitre à travers les catégories de revenus, du niveau de scolarité et du milieu professionnel dans lequel les femmes que nous avons rencontrées évoluent. Globalement, il en est ressorti que nos répondantes appartiennent à des milieux sociaux moyens ou supérieurs, ce qui, bien sûr, teinte en filigrane le rapport qu'elles entretiennent avec l'alimentation (que ce soit en termes de formation de « goûts de classe » (Grignon et Grignon, 1980) ou de distinction (Bourdieu, 1979)).

En fait, cette homogénéité socioéconomique de notre échantillon de répondantes s'explique en partie par les critères retenus par les instances provinciales et fédérales pour sélectionner les candidat·e·s à l'immigration canadienne. Au niveau fédéral (Canada), deux catégories de l'immigration existent : celle de l'immigration économique (travailleurs qualifiés, démarrage d'entreprise, investisseurs, etc.) et celle de l'immigration non économique (parrainage d'un membre de la famille par une personne résidente permanente ou citoyenne du Canada, personnes protégées, circonstances d'ordre humanitaire, etc.). Au niveau provincial (Québec), l'immigration est avant tout professionnelle⁵⁴. La grille de sélection du Programme régulier des travailleurs qualifiés⁵⁵ vise à mesurer le « potentiel d'intégration au marché du travail et à la société québécoise »⁵⁶ des personnes qui souhaitent s'installer dans la province de manière permanente. Le niveau de scolarité y est fortement valorisé : en 2018, un diplôme général d'études secondaires vaut deux points, tandis qu'un diplôme universitaire de 3^e cycle — 14 (sur un maximum de 14 points). Ce critère figure parmi les plus importants depuis la mise en place par le Québec de ses propres critères de sélection des immigrant·e·s⁵⁷. Les mères (ou les parents, lorsqu'ils sont tous les deux

⁵⁴ C'est à partir de 1978 que le Québec se dote de son propre système de points pour sélectionner ses immigrant·e·s.

⁵⁵ https://www.immigration-quebec.gouv.qc.ca/publications/fr/divers/GRI_SelectionProgReg_TravQualif2018.pdf

⁵⁶ <http://www.immigration-quebec.gouv.qc.ca/fr/immigrer-installer/travailleurs-permanents/conditions-requises/index.html>

⁵⁷ https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/immigration/publications-adm/politiques/PO_batir_ensemble_MIDI.pdf?1545085015

immigrants français) de nos répondantes ont ainsi été sélectionnées principalement en fonction de leur niveau de scolarité. Ce mode de sélection favorise ainsi quasi mécaniquement les personnes diplômées et issues des classes sociales supérieures. À cet égard, l'homogénéité du milieu social de nos répondantes n'est pas surprenante et pourrait même être l'une des caractéristiques des descendant·e·s de migrant·e·s français·e·s au Québec.

Par ailleurs, les difficultés de recrutement que nous avons rapportées au point 3.2.1 du présent chapitre nous ont fait mettre de côté certains aspects qui auraient contribué à diversifier notre échantillon (par exemple l'orientation sexuelle). Au regard de l'ensemble ces éléments, les femmes que nous avons rencontrées constituent ainsi un groupe relativement homogène au niveau de leurs caractéristiques sociodémographiques, ce qui nous amène à la question de la saturation de nos données, et tout d'abord à la saturation empirique ou dite de connaissances qui renvoie au fait que, passé un certain nombre d'entrevues « si l'analyse d'un groupe des données est bien faite, nous n'avons plus rien d'important à apprendre sur le groupe que ces données concernent par une accumulation supplémentaire de données appartenant au même groupe » (Znaniecki, 1932, p. 249).

Autrement dit, la saturation empirique est atteinte lorsque l'on considère que l'augmentation du nombre de cas dans l'échantillon n'amènera pas ou peu de nouvelles informations à celles déjà collectées (Glaser et Strauss, 1967; Bertaux, 1980; Pires,

1997)⁵⁸. Dans notre recherche, elle a été atteinte à la quinzième entrevue. Cette forme de saturation nécessite que la diversification interne de l'échantillon ait été maximisée au moment de la collecte des données (Quéniart, 1987; Pires, 1997). Le second niveau de saturation concerne plutôt l'analyse des données et elle est dite théorique justement parce qu'elle renvoie au fait que l'ajout d'une nouvelle donnée ne modifie pas les catégories d'analyse préalablement établies (Pires, 1997; Savoie-Zajc, 2007), « c'est-à-dire ne vient remettre en question le schéma interprétatif global de la situation à l'étude » (Quéniart, 1987, p. 160). Nous y sommes parvenues en partie pour nos principales catégories (c'est le cas par exemple des frontières gustatives floues ou des traditions alimentaires familiales). Cependant, la saturation théorique ne peut jamais être totalement atteinte (et donc on ne peut pas généraliser les résultats) tant que l'on n'a pas maximisé la comparaison inter-groupes et tant que l'on n'a pas systématiquement introduit des cas négatifs pour assurer la solidité et la stabilité de l'ensemble des catégories (Pires, 1997).

3.3 Considérations éthiques

Avant de lancer l'enregistrement sonore de chaque entrevue, nous avons expliqué à nos répondantes le sujet de notre recherche dans les grandes lignes et leur avons fait part de leur droit de rétractation pendant ou après l'entrevue. L'ensemble des conditions de participation à la recherche a été mis sur papier sous la forme d'un formulaire de

⁵⁸ Les chercheurs en qualitatif estiment que pour un groupe homogène, la saturation empirique peut être atteinte assez vite, soit autour de 12 entrevues.

consentement⁵⁹ et a été évalué et validé par le Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants impliquant des êtres humains (CERPE 4 : sciences humaines) de l'UQÀM⁶⁰. Toutes les répondantes ont signé ce formulaire de consentement et en ont conservé une copie.

⁵⁹ Annexe C.

⁶⁰ Annexe B.

CHAPITRE IV

L'ALIMENTATION À TRAVERS LES FIGURES FAMILIALES SIGNIFIANTES

Généralement, ma mère emportait avec elle, discrètement dissimulés au fond de son sac, du pain noir et des concombres salés, notre gourmandise préférée. On pouvait donc voir, à cette époque, vers neuf heures du soir, contemplant la foule de flâneurs, sur la Promenade des Anglais, une dame distinguée aux cheveux blancs et un adolescent en blazer bleu, assis discrètement le dos contre la balustrade, en train de savourer des concombres salés à la russe avec du pain noir, sur une feuille de papier journal posée sur leurs genoux. C'était très bon.

Romain Gary, La promesse de l'aube, 1960

4.1 Ouvrir les portes du souvenir avec la madeleine de Proust

Au moment de constituer notre guide d'entrevue, nous avons fait le choix de poser une question introductive qui inciterait les répondantes à se plonger dans un souvenir alimentaire marquant de leur enfance. Ce souvenir constituerait le point de départ d'un récit temporel des dynamiques alimentaires familiales. L'expression « madeleine de Proust » concentrait en peu de mots le repère spatio-temporel où nous souhaitions amener nos répondantes, et c'est tel quel que ce terme a été employé dans nos

entrevues. Plus exactement, nous posons la question de cette manière : « Si vous deviez résumer votre enfance en un plat ou un aliment, quel serait-il ? Quelle est votre “Madeleine de Proust” alimentaire ? ». Ainsi amenée, la compréhension de cette expression n’a posé problème à aucune des répondantes⁶¹.

C’est dans *Du côté de chez Swann*, premier tome du roman *À la recherche du temps perdu*, que Proust revit des moments de l’enfance grâce à l’ingestion d’une madeleine, pâtisserie française qui serait née en 1755 sous les doigts d’une jeune cuisinière de Commercy⁶². Il écrit à ce propos :

Mais, quand d’un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses seules, plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l’odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l’édifice immense du souvenir. Et dès que j’eus reconnu le goût du morceau de madeleine trempé dans le tilleul que me donnait ma tante (...) aussitôt la vieille maison grise sur la rue, où était sa chambre, vint comme un décor de théâtre s’appliquer au petit pavillon, donnant sur le jardin, qu’on avait construit pour mes parents sur ses derrières (ce pan tronqué que seul j’avais revu jusque là) ; et avec la maison, la ville, depuis le matin jusqu’au soir et par tous les temps, la Place où on m’envoyait avant

⁶¹ Nous redoutions que le terme « madeleine de Proust » soit mal compris par nos répondantes, car il s’agit d’une référence culturelle très « franco-française ». Nous ignorons si le sens de cette expression aurait été saisi si nous ne l’avions pas détaillé davantage dans notre question.

⁶² Les origines historiques exactes de la madeleine, à l’instar de plusieurs autres pâtisseries françaises, demeurent à ce jour nébuleuses. Néanmoins, c’est à Commercy, en Lorraine, qu’elle fut popularisée entre la fin du XIX^e siècle et à la veille de la Seconde Guerre mondiale grâce au chemin de fer. C’est en gare de Commercy que des femmes vendaient des madeleines à la criée, offrant ainsi un spectacle unique aux voyageurs (Perrier-Robert, 2012).

déjeuner, les rues où j'allais faire des courses, les chemins qu'on prenait si le temps était beau. (Proust, 1946, p. 68-69)

Ici, la madeleine est la matière même de ce que Muxel (2007a) appelle la mémoire « involontaire ». Un objet, une odeur, un goût replonge l'individu, par un mécanisme qui lui échappe, non seulement dans un souvenir, mais dans un ressenti qui, à la différence d'un sentiment de déjà vu, a bel et bien été vécu par le passé. Ainsi, en plus d'invoquer la psyché, la madeleine est une véritable « mémoire du corps » qui transporte par les sens vers des souvenirs parfois insoupçonnés. C'est aussi ce que l'on pourrait appeler une « mémoire des émotions », puisqu'elle ramène souvent celle ou celui qui se souvient à la période de l'enfance, une temporalité biographique à part entière. Médiatiser cette mémoire de l'enfance par un plat ou un aliment est particulièrement fort au niveau de l'affect et des émotions, car l'amour s'exprime aussi à travers la nourriture préparée par la mère pour nourrir famille et enfants (Giard, 1994; Girard, 2013; Marie, 2014).

Les premières années de vie tiennent sans conteste un rôle notable dans la construction alimentaire de l'individu. En effet, à ce moment de l'existence, tout fait office de nouveauté et de découverte, y compris ce qui gravite autour de l'alimentation. Les « premières fois » gustatives s'enchainent, les goûts et les dégoûts se construisent, les rituels familiaux et les codes culturels alimentaires s'installent (heure de la prise des repas, manières de table, etc.). C'est aussi sans doute à cet âge que la transmission parentale en ce qui a trait à l'alimentation est la plus visible, puisque c'est aux parents — et surtout à la mère — que revient la tâche de nourrir l'enfant. Autrement dit, les bases de la socialisation alimentaire trouvent leur point d'ancrage dans l'enfance (Durkheim, 1894; Fischler, 1990; Dupuy et Poulain, 2008).

L'évocation de la madeleine de Proust renvoie, bien sûr, à des souvenirs différents les uns des autres, ou plus exactement à un répertoire gustatif particulier et distinct pour chaque répondante rencontrée. Du plat quotidien a priori un peu dénué d'intérêt au plat festif consommé avec les membres de la famille élargie restée en France, ces souvenirs sont constitutifs d'une identité à la fois commune (familiale) et propre à chacune⁶³. En d'autres termes, nourritures et plats témoignent autant d'une identité alimentaire collective que de la construction d'une identité alimentaire individuelle. Cependant, ce qui nous intéresse ici n'est pas la manière dont nos répondantes construisent leur identité alimentaire propre, mais plutôt comment leur identité porte le sceau de la culture alimentaire maternelle. Le passage en revue détaillé des madeleines de nos répondantes s'en veut une première exploration.

Parce que les souvenirs qui s'y rattachent sont différents les uns des autres, les madeleines qui nous ont été rapportées se prêtent difficilement à l'exercice de l'énumération. Un élément pourtant en est le dénominateur commun : la famille, décor dans lequel s'ancrent ces souvenirs. Plus précisément, les madeleines s'articulent autour de trois figures familiales qui sont, dans un ordre décroissant d'importance, la mère, la grand-mère et le père. Nous avons appelé ces figures « signifiantes », car elles débordent du cadre du souvenir « madeleïnien » et sont pour nos répondantes de

⁶³À ce propos, nous avons remarqué que les dyades de sœurs que nous avons rencontrées, bien qu'elles soient issues de la même famille, n'évoquaient pas une seule et même madeleine de Proust. Ce constat serait à explorer davantage, mais nous y décelons une cohabitation des souvenirs gustatifs qui ont pu différemment construire l'identité alimentaire des deux sœurs.

véritables piliers alimentaires. En cela, la mère, la grand-mère et le père sont des agent·e·s de la transmission alimentaire qui se déploie au sein de la famille.

4.2 Un détour par la madeleine des pâtes

Avant d'aborder en détail chaque figure familiale signifiante que nous avons identifiée, nous souhaitons souligner la pluralité des souvenirs familiaux et des récits les accompagnant qui se déploie même lorsque la madeleine s'incarne dans un même aliment pour plusieurs répondantes. En effet, une référence récurrente à un aliment s'est immiscée dans les madeleines recueillies : les pâtes. La versatilité de ce produit alimentaire, son abordabilité, sa facilité de préparation et les multiples possibilités de l'apprêter participent incontestablement à en faire un aliment de référence dans la cuisine de nombreuses familles⁶⁴. C'est notamment parce que les pâtes alimentaires font partie des aliments qui traversent les milieux sociaux qu'elles témoignent des manières différenciées de construction du rapport à l'alimentation de nos répondantes.

Lorsque nous demandons à Roxanne de nous donner son interprétation du verbe « manger », cette répondante en propose une définition à deux facettes :

J'aime bien manger, je pense que la nourriture c'est quelque chose qui peut être pris soit comme quelque chose de très substantiel, mais qui bien

⁶⁴ Parce qu'elles peuvent être apprêtées de manière à avoir un goût relativement neutre, nous pouvons aussi supposer que les pâtes sont un aliment apprécié des enfants.

souvent devrait être plus intégré comme quelque chose... Comme un plaisir. (Roxanne, 28 ans)

Pour elle « la nourriture a un côté très plaisant ». Plaisir de manger et nécessité de se nourrir cohabitent ainsi dans sa manière de concevoir cette activité. Issue d'une fratrie de cinq enfants, Roxanne et sa famille arrivent au Québec en 1999, la répondante a dix ans. Avant d'immigrer, la famille vivait en banlieue parisienne et ne s'y sentait plus en sécurité. Les opportunités d'évolution de carrière étaient également perçues comme limitées par les parents de Roxanne. Leur projet migratoire initial concernait les États-Unis, mais deux mois après avoir visité le Québec, parents et enfants s'y installaient en tant que résidents permanents. La répondante dit à propos de sa mère « elle est partie avec ses cinq enfants, son mari, on avait une valise chacun et on a commencé une nouvelle vie, du jour au lendemain ». À l'arrivée au Québec, la mère s'occupe des enfants, le père fournit le seul revenu familial. La situation financière de la famille est fragile. Lorsque nous lui demandons de résumer son enfance en un plat ou un aliment, elle répond du tac au tac « pâtes au beurre ! » Il n'est pas question pour Roxanne de mettre en avant les qualités gustatives de cet aliment, comme le font certaines autres répondantes qui partagent cette madeleine. Les pâtes au beurre endossent ici leur fonction strictement pragmatique : peu cher et vite préparé, cet aliment apporte une réponse au défi quotidien pour la mère de Roxanne de nourrir une famille nombreuse à faibles revenus. À cet équilibre déjà précaire s'ajoute, quelque temps après l'installation au Québec de la famille, la perte soudaine de l'emploi du père, événement qui se répercute sur l'alimentation familiale du quotidien :

Vu qu'on était nombreux, ma mère a dû quitter son travail. Mon père c'est le seul qui faisait nourrir la famille, puis à un moment donné il a perdu son emploi. Mon enfance, ça c'était vraiment en plein centre de mon enfance, donc on a pas forcément, comment dire... On roulait pas sur l'or à

l'époque. Donc c'était bien souvent la même chose. Le matin c'était un bol de céréales avec du lait à l'intérieur et c'était tout. Puis le midi c'était des pâtes au beurre, et le soir c'était des pâtes au beurre avec une tranche de jambon. Voilà, donc c'était pas mal ça pendant mon enfance. (Roxanne, 28 ans)

Lorsque Roxanne est adolescente, sa famille est mise à la porte par les propriétaires de la maison qu'elle loue à Montréal, car elle refuse une augmentation de loyer à la suite de rénovations. N'ayant pas signé de bail, la famille est contrainte de déménager. C'est ainsi qu'elle se retrouve dans les Laurentides, seul endroit où le loyer est abordable pour les parents de Roxanne. S'ensuivent des années difficiles :

À ce moment-là mon père était en Europe la moitié de l'année parce qu'il avait lancé sa compagnie qui faisait des affaires dans plusieurs pays d'Europe. Donc ma mère se retrouvait seule au milieu de nulle part avec cinq enfants et c'est tout. Fait que ça a été un gros, comment dire, drame psychologique, là-bas. Loin de sa famille, loin de ses amis, loin de tout, loin de ses repères. (Roxanne, 28 ans)

Du propre aveu de la répondante, à cette époque « l'alimentation c'était plus rendu, comment dire... moins agréable ». Le caractère substantiel de l'alimentation est, dans le cas de cette répondante, on ne peut plus clair. La récurrence des aliments consommés témoigne de la fonction utilitariste du geste de se nourrir. La notion de plaisir se manifeste pour Roxanne lors des repas familiaux festifs, donc à des moments isolés du quotidien alimentaire de la famille. Nous y reviendrons au chapitre V.

Pour Sandra, l'appétence pour les pâtes au cours de son enfance est présentée dans un premier temps comme une échappatoire à l'éducation « gustative » que son père, cuisinier de profession devenu enseignant culinaire puis directeur de l'école où il enseignait, souhaite lui donner. Pour elle « manger (...) c'est [du] plaisir, [de la] survie

aussi parce qu'on en a besoin, mais surtout plaisir, je dirais ! » (Sandra, 26 ans). Cela ne l'empêche pas, au moment de parler de sa madeleine de Proust, de commencer sa réponse par un dégoût alimentaire⁶⁵ loin d'être culturellement anodin : celui du beurre, aliment qu'elle relie sans aucune difficulté aux origines françaises de sa famille. Elle en parle ainsi :

Je détestais le beurre ! J'avais horreur de ça, tout ce qui contenait du beurre, je pouvais pas en manger. Ils [les membres de sa famille] ont essayé des millions de façons de me faire manger... Vous savez, quand ils mettent du beurre en haut de la confiture, moi je pouvais pas. Ils ont essayé de mettre du beurre au milieu pour voir si j'allais le manger, et je le mangeais pas. Je détestais ça ! C'était impossible ! C'est difficile parce que les Français utilisent beaucoup de beurre dans absolument tout. Même si ça avait pas le goût de beurre, je le sentais. Je pouvais pas le manger. (Sandra, 26 ans)

Pour Sandra, le beurre relève de l'intolérance viscérale. Il ne s'agit pas seulement d'un dégoût en lien avec l'apparence ou la texture, l'aliment dans son intégralité lui est problématique, allant jusqu'à déceler celui-ci dans une préparation qui n'en porte pas la saveur. Après avoir parlé du dégoût que lui inspirait le beurre, Sandra termine sa réponse concernant la madeleine ainsi : « après, un plat particulier... c'est difficile ! J'aime beaucoup les pâtes (*pires*) ! ». La répondante, qui n'élabore pas davantage sur

⁶⁵ Sandra sera la seule répondante de notre échantillon à commencer son « récit alimentaire » par un dégoût. Nous n'avons délibérément pas connoté positivement ou négativement dans notre guide d'entrevue la madeleine de Proust, de manière à laisser cette question la plus ouverte possible. Il est toutefois intéressant de constater qu'à l'exception de Sandra, toutes les autres répondantes ont rapporté un souvenir relatif à un plat ou aliment pour lequel elles avaient une appétence.

les pâtes alimentaires, revient rapidement sur son désir de distanciation familiale, et par extension culturelle, à travers l'assiette :

J'avais mes amis qui allaient au McDo, qui mangeaient du pâté chinois, des trucs souvent lourds et sucrés, ou de la tourtière. Alors que moi, bah je mangeais des légumes... C'est pas ce que je voulais manger, moi ! Je voulais manger des trucs plus québécois ! (Sandra, 26 ans)

Si l'on peut interpréter le désir de Sandra de manger des « trucs plus québécois » comme un processus de distanciation du reste de sa famille, cette envie est aussi synonyme d'une volonté de s'intégrer parmi ses pairs qu'elle côtoie à l'école :

Au début j'étais à l'école française. Et c'était pas fait pour moi du tout du tout. En fait Charlène⁶⁶ et moi, on est très différentes dans les goûts. Et j'ai pas aimé, donc on m'a mis en système québécois tout de suite après. (Sandra, 26 ans)

Si la madeleine de Proust de Sandra se mue en une réflexion introspective sur l'identité culturelle au travers de l'alimentation, Odile, dont l'installation seule en appartement est très récente (moins d'une année au moment où nous la rencontrons), exprime aussi une appartenance culturelle via les rituels qui accompagnent les prises des repas avec sa famille, avant même de parler d'un aliment ou d'un plat spécifique :

Je pense que ça serait difficile de mettre l'accent sur un aliment, mais plus peut-être le fait d'être à table, qui représente mon enfance, de manger ensemble. J'ai pas de souvenirs d'avoir été, par exemple, mise à la table des enfants, ou... C'était toujours quelque chose... On était inclus aux

⁶⁶ Sa sœur aînée avec qui nous avons également réalisé une entrevue.

adultes (...) Y'avait pas de repas spécial pour les enfants (...) Après, mon aliment préféré ça a toujours été les pâtes (*rires*) ! (Odile, 25 ans)

Cette mise en avant de la commensalité n'étonnera pas, car pour Odile, manger :

C'est un peu un point central de ma vie, je dirai, et de mon quotidien. C'est quelque chose qui est à la fois essentiel pour notre survie, mais pour moi c'est encore plus que ça. C'est une occasion, ça a toujours un caractère très social. Dans ma famille, on a toujours mangé à table, tout le monde ensemble. (Odile, 25 ans)

Les souvenirs d'avoir été incluse aux repas des parents et de manger en famille autour d'une même table révèlent le rapport qu'entretient la famille de cette répondante à l'alimentation. Un rapport socialement et culturellement façonné. Pour Odile, manger ensemble permet à la famille de se penser en tant qu'unité. Cette conception du repas familial s'éclaire par le statut social de sa famille. Ses parents se rencontrent à Montréal lorsque sa mère, urbaniste de formation, y est fille au pair. C'est là qu'elle croise le chemin de son conjoint, chercheur universitaire. Odile naît en France. Sa famille s'installe quelque temps après la naissance de sa première sœur au Québec, puis déménage en Angleterre lorsque la répondante a cinq ans pour suivre la mobilité professionnelle paternelle. Dans les toutes premières minutes de l'entrevue, Odile revient sur ce parcours migratoire familial en mettant en avant ses influences culturelles multiples :

Je suis quelqu'un qui est attachée à ma culture, on va dire, plus européenne (...) Au niveau de mon identité aussi, je trouve que... On me pose beaucoup de questions au niveau de mon accent, c'est un accent que j'ai quand même... J'ai pas un accent français ni québécois, c'est un mélange des deux. Je suis un mélange de cultures aussi. (Odile, 25 ans)

Tout comme Sandra, Odile ne s'attardera pas sur la description de sa madeleine de Proust, ne précisera pas la manière dont les pâtes qu'elle mangeait enfant étaient apprêtées et dans quels contextes celles-ci étaient consommées. Toutefois, nous devinons que ces deux répondantes prêtent un sens symbolique différent à ce même aliment.

Pour Éliisa, d'une façon plus détournée que Sandra, les pâtes sont un moyen de parler de ses dégoûts alimentaires. C'est, pour elle, l'un des rares produits « admis » de son répertoire alimentaire lorsqu'elle est enfant :

Un mot : pâtes alimentaires ! Pâtes, fromage (*rires*). Parce que je voulais rien manger quand j'étais jeune, j'aimais rien. Donc si tu voulais me nourrir c'était des pâtes avec du fromage. Ça, j'aimais ça ! Fait que... Je dirais que c'était ça, mon enfance. (Éliisa, 32 ans)

Éliisa est née et a passé son enfance en France, avant de venir s'installer à l'âge de dix ans au Québec avec ses parents et sa jeune sœur Alexandra⁶⁷. Le père de famille, pâtissier de formation, exercera ce métier pendant plusieurs années à Montréal, d'abord dans une boulangerie artisanale puis en milieu industriel. Avant d'immigrer au Québec, il travaille avec ses parents qui tiennent leur propre pâtisserie familiale dans le sud de la France. Comme le père de Sandra qui est cuisinier de formation, la parenté, par la sphère professionnelle, entretient ainsi un lien immédiat avec la sphère du comestible, et Éliisa y fait référence très vite au cours de l'entrevue. Le métier de son père est pour

⁶⁷ Qui est également l'une de nos répondantes.

elle synonyme de gourmandise, qu'elle semble dissocier des pâtes et du fromage qu'elle évoquait l'instant d'avant :

Mais après j'ai plein de bons souvenirs là ! (...) C'est des souvenirs de gourmandise, crème glacée à la pêche de vigne, mon père est pâtissier, fait que j'aimais ça. Des churros, des chouchous, des beignets aux pommes sur la plage (...) Ah, les palmiers, ma grand-mère m'achetait des palmiers tous les jeudis, comme goûter. (Élisa, 32 ans)

Puisqu'elle a passé les dix premières années de sa vie en France, les souvenirs alimentaires de l'enfance d'Élisa sont caractéristiques de ce pays, à la fois par le vocabulaire employé pour nommer les produits (churros, beignets aux pommes) et la référence au goûter⁶⁸, une temporalité de repas singulièrement française. Les biscuits palmiers et le rituel qui leur est associé (mangés tous les jeudis à l'heure du goûter) soulignent les liens avec la grand-mère, ce qui nous rappelle que le geste nourricier est aussi un geste d'amour (Giard, 1994; Gouez, 2007; Girard, 2013). Ce rappel à la figure grand-maternelle est une première référence à la place prépondérante que tient cette dernière dans la construction du rapport à l'alimentation pour certaines de nos répondantes. Nous y reviendrons au point 4.4 du présent chapitre.

Concluons cette partie consacrée aux pâtes avec la madeleine d'Aurore, qui nous parle du spaghetti à l'huile et à l'ail préparés par sa mère :

⁶⁸ Il s'agit d'une collation plus ou moins consistante consommée au retour de l'école, quelques heures avant le souper. Bien que l'on associe souvent ce mini-repas aux enfants, quelques-unes de nos répondantes prennent un goûter sur une base régulière. Elles utilisent d'ailleurs le mot « goûter » et non « collation », qui signe une référence claire à cette temporalité française de repas.

Je sais pas pourquoi, spaghetti à l'huile et à l'ail (*rires*), mais ma mère faisait pas ça tout le temps du tout, je sais pas pourquoi... Je pense qu'il était bon (*rires*). (Aurore, 30 ans)

Ce plat maternel semble surgir de la mémoire gustative profonde d'Aurore. La répondante se demande pourquoi elle évoque ce plat, qui ne semble ni faire partie des plats « routiniers » préparés par sa mère, ni des plats de fêtes de sa famille. Il s'agit pourtant d'un mets qui a laissé des traces dans les souvenirs gustatifs de cette répondante. Le tâtonnement dans la réponse donnée témoigne en réalité de la difficulté de parler du travail nourricier maternel :

Dans « l'invisible quotidien », sous le système silencieux et répétitif des servitudes quotidiennes dont on s'acquitte comme par habitude, l'esprit ailleurs, dans une série d'opérations exécutées machinalement dont l'enchaînement suit un dessin traditionnel dissimulé sous le masque de l'évidence première, s'empile en fait un montage subtil de gestes, de rites et de codes, de rythmes et de choix, d'usages reçus et de coutumes pratiquées. (Giard, 1994, p. 240)

L'invisibilité du travail alimentaire quotidien, nous l'avons dit plus tôt dans cette thèse, se répercute sur les femmes, encore majoritairement responsables de la tâche alimentaire dans les familles (Loisel *et coll.*, 2004; Beagan *et coll.*, 2008; Cairns *et coll.*, 2010; Girard, 2013; Marie, 2014). La madeleine d'Aurore n'échappe pas à cette réalité sociologique et statistique.

Même si Aurore fait peu référence à sa mère, c'est entre toutes les madeleines de pâtes rapportées jusqu'ici la première à sortir de l'ombre la figure maternelle. Nous consacrons à cette dernière la section qui suit. Nous continuons, en parallèle, à raconter

les parcours migratoires maternels de nos répondantes, indispensables pour comprendre les différents contextes dans lesquels ces figures s'inscrivent.

4.3 La mère, au cœur des madeleines

Tandis qu'Aurore fait une timide allusion à la place maternelle dans l'alimentation familiale, Andrée-Anne affectionne particulièrement la cuisine de sa mère, d'autant plus lorsqu'elle la compare aux cuisines qu'elle côtoie en dehors de la table familiale. Une première madeleine de cette répondante s'incarne dans la ratatouille, suivie des légumes préparés par sa mère⁶⁹ :

Je pense que ça serait [la madeleine de Proust]... Ça serait quelque chose comme une ratatouille. Je dirai la ratatouille parce que c'est un plat qu'elle faisait souvent, mais y'a d'autres choses aussi. Ou les légumes de ma mère, qui sont vraiment fantastiques (*rires*) ! Je sais pas pourquoi, mais les légumes en particulier, la façon qu'ils étaient préparés. C'était le contraire de ce que je mangeais à la cafétéria à l'école (*rires*). Les petits légumes préparés de ma mère (*rires*). (Andrée-Anne, 35 ans).

Lorsque nous lui faisons remarquer que la ratatouille est un plat français, elle ajoute « Ah, ma mère cuisine que français ! Faut pas lui demander d'aller trop dans autre chose (*rires*) ! ». Pour Andrée-Anne, la ratatouille est l'une des spécialités de sa mère avant d'être un plat français. Les parents de cette répondante, tous deux d'origine française,

⁶⁹ Cette répondante se remémore aussi les pâtisseries confectionnées par son père. Nous y reviendrons dans la section consacrée aux plats de fête, car il s'agit d'une cuisine réalisée quelques fois par année, donc fort éloignée du travail alimentaire quotidien.

arrivent au Québec, et plus précisément à Montréal, en 1975. À la naissance d'Andrée-Anne sept ans plus tard, ces derniers sont rapidement animés par l'envie, comme le dit notre répondante, de s'« intégrer au Québec » en partant du quartier d'Outremont pour s'installer à Montréal Nord. Au cours de l'enfance alimentaire de la répondante, si le repas du soir se prenait à 18 heures — horaire que l'on assimile à une manière de faire plus québécoise que française — le contenu de l'assiette demeurait cependant très « français ». Nous y mettons des guillemets, car dans l'énumération de plats qui constituent l'univers gustatif familial d'Andrée-Anne, plusieurs cultures alimentaires se côtoient :

Ça va être... Hachis parmentier, gratin dauphinois, des pâtes, ça c'est universel quand même (*rires*) (...) Toujours, très souvent, des petits légumes, mais j'ai jamais chez moi, dans ma jeunesse, mangé un légume vapeur. Ça, ça passait pas chez nous, il fallait que ce soit des légumes cuisinés... Soit les choux de Bruxelles, mais ça va être cuisiné avec un peu de bouillon, avec des petits lardons. Les navets pareil, navets glacés... Les petites carottes qu'on fait cuire avec des lardons, puis qu'on fait réduire. Des couscous très souvent. C'est nord-africain, mais en même temps je pense que c'est très français aussi. C'est un de mes plats favoris d'ailleurs. Soupe au pistou, ça aussi, j'en fais encore souvent. Des trucs comme des gros rôtis, on a jamais mangé ça, c'était plus un petit filet de porc, vin blanc à la crème avec des champignons. Des salades, les salades composées, style niçoise un peu. Des quiches (*rires*) ! Beaucoup ! Tartes aux poireaux, tartes aux oignons. Peut-être un rôti de dinde (Andrée-Anne, 35 ans).

Du propre aveu de cette répondante, « La cuisine [familiale] est toujours restée très française. Mais le reste pas tellement » (Andrée-Anne, 35 ans). Par ailleurs, les liens avec les membres de la famille restée en France se montraient, comparativement à d'autres répondantes, faibles :

On y allait pas tous les ans. Je suis allée peut-être trois, quatre fois quand j'étais jeune, peut-être deux fois quand j'étais ado (...) On est allé les visiter de temps en temps, mais je suis pas très proche de ma famille française » (Andrée-Anne, 35 ans).

De par le quartier dans lequel elle réside enfant et adolescente, ses rares⁷⁰ voyages en France, ses contacts limités avec la parenté élargie, Andrée-Anne ne semble pas accorder sciemment une place prédominante dans sa construction identitaire à ses origines françaises. Difficile pourtant de faire abstraction de ces dernières lorsque l'on s'intéresse aux plats consommés quotidiennement par la famille. De plus, au moment d'élaborer sur ce que manger signifiait pour elle, Andrée-Anne concluait sa réponse en indiquant que la cuisine était ce qui la rattachait à sa culture française :

Je pense que ça [l'alimentation] reflète beaucoup la culture familiale et la culture de la société de laquelle on vient. Et ça nous appartient comme d'autres choses dans la culture. Comme les chansons (...) tout ce qui est de l'art, la cuisine pour moi ça fait partie de ça aussi, ça fait partie du patrimoine culturel de quelqu'un. Particulièrement moi aussi peut-être, c'est des choses qui me rattachent à ma culture française (Andrée-Anne, 35 ans).

Sans nul doute, c'est de la cuisine de sa mère dont il s'agit là. Et si le rapprochement qu'Andrée-Anne établit entre son alimentation et la culture française est le fruit d'une longue socialisation familiale, l'épisode qu'elle nous rapporte ci-bas en précipite sans doute la mise en mots :

J'étais au doctorat, je suis allée à un congrès à ***, en Bretagne. On était dans une station de recherche et on nous prenait en charge au complet. On

⁷⁰ Comparativement à d'autres de nos répondantes qui retournaient en France chaque été lorsqu'elles étaient enfants, puis adolescentes, et parfois même dans leur jeune vingtaine.

dormait là, on mangeait là, c'était génial (*rires*) ! J'arrive là-bas puis ils nous disent « Les repas se passent à tel endroit » et tout, donc au repas on s'installe à des tables rondes avec six, sept personnes. C'est là que j'ai réalisé qu'ils nous servaient la bouffe qui goûtait comme chez moi, chez ma mère ! C'est le seul moment où j'ai vraiment mangé en France, toute seule, dans un endroit qui était pas un resto où j'allais attraper un sandwich dans mon train, où je me suis rendu compte que la façon qu'ils mangeaient c'était comme chez nous ! La vinaigrette, la salade, ça goûtait comme chez moi ! (...) La vinaigrette !!! Je dis « mais voyons donc ! ». C'est là que je me suis dit « Tiens, y'a un petit peu de France que j'ai gardé presque sans m'en rendre compte », parce que j'ai pas été assez en France pour vraiment me rendre compte que la cuisine, pour moi c'est la cuisine de ma famille, mais non ! C'est la cuisine d'un pays ! (Andrée-Anne, 35 ans).

Une autre manifestation de la place occupée par la culture française maternelle dans l'alimentation familiale est la madeleine d'Amélie, 33 ans. Mais avant d'y venir, posons certains éléments contextuels qui participent eux aussi à entretenir un lien particulier à la culture française de la mère d'Amélie. Les parents de cette répondante se rencontrent lors d'un voyage en Inde. Quelques années plus tard, la mère quitte la France pour rejoindre son conjoint québécois qui réside dans une ville située dans les Laurentides. Les deux parents s'y installent et exercent le métier d'enseignant⁷¹. Amélie naît et réside dans cette ville jusqu'à son entrée à l'université. La disponibilité alimentaire dans laquelle grandit cette répondante n'est donc pas comparable à celle d'une grande métropole⁷² : dans les souvenirs d'Amélie, la diversité des aliments y est, au milieu des années 1980, restreinte. Ce contexte particulier est l'occasion pour la

⁷¹ La mère enseigne à l'école maternelle-primaire, le père donne des cours aux adultes.

⁷² En plus d'Amélie, une autre de nos répondantes, Florence, a grandi en milieu rural.

famille de faire des séjours à Montréal lors desquels l'alimentation tient un rôle important :

Il faut dire aussi qu'à [nom de la ville] y'a pas tant de sortes de restaurants. Surtout y'a 20 ans, des restaurants un peu pour manger des pâtes, mais c'est pas tant italien que ça. Donc... Je me rappelle, quand des fois on allait à Montréal, que là, on allait au restaurant à Montréal, on prenait le temps de choisir le restaurant, puis justement, on n'allait pas dans un restaurant italien, on allait dans les restaurants un peu plus « exotiques », si on veut. Puis un peu comme dans un pays étranger, ça faisait partie du voyage aussi, d'aller à Montréal puis de choisir le restaurant. (Amélie, 33 ans)

En plus des sorties au restaurant lors des voyages dans la métropole, la famille s'arrête systématiquement sur le chemin du retour à la fromagerie Hamel⁷³, pratique que la répondante n'associe pas aux origines françaises de sa mère, mais plutôt au choix restreint de fromages dans la ville où réside la famille. L'achat de fromages lors de ces expéditions montréalaises est donc considéré comme une activité familiale dissociée de la culture alimentaire maternelle :

Quand on allait à Montréal, quand on revenait, on faisait une razzia un peu de fromages, de choses comme ça qu'on ne trouvait pas à [nom de la ville de résidence] (...) La fromagerie Hamel, c'était... Fallait arrêter là. c'était un arrêt obligatoire au retour de Montréal, puis là on en profite, on achetait différents fromages. (Amélie, 33 ans)

⁷³ Cette fromagerie a ouvert ses portes à Montréal en 1961 en proposant à la vente des fromages importés de France (<https://www.fromageriehamel.com/fromagerie-hamel-50-ans-dexperience/>). Aujourd'hui, cette boutique met en avant le savoir-faire local en commercialisant également quelques-unes des 700 sortes de fromage fabriquées au Québec.

Le plaisir associé à la fréquentation de restaurants ou à l'achat de fromages n'étonnera pas de la part de cette famille, car pour Amélie, manger est une activité à part dans la journée, qu'elle associe à un moment de convivialité familiale :

On [elle et son conjoint] essaie toujours que ce soit un peu la fête quand c'est la nourriture. Les repas, c'est un moment de se rassembler en famille... Je pense à un moment de partage aussi. Donc sans que ce soit nécessairement toujours sept services, sept plats, ou quelque chose de vraiment... Repas extraordinaire, c'est quand même d'avoir un plaisir à partager ce qui est fait. (Amélie, 33 ans)

Les moments passés au cours de l'enfance avec ses parents autour d'un repas sont autant de rites familiaux accomplis avec plaisir, bien loin d'un sentiment de lourdeur ou d'obligation familiale. Devenue adulte, Amélie valorise à son tour le repas comme un instant de partage familial.

Bien qu'Amélie n'accrole pas à ce qu'elle mange d'origines culturelles particulières — ne considérant pas, par exemple, que les fromages achetés par ses parents à Montréal le sont en référence à la culture maternelle — elle associe sans hésitation sa madeleine de Proust aux racines géographiques de sa mère :

Un plat en particulier c'est difficile... mais je te dirais peut-être, le bœuf bourguignon, mettons. Ça reste un classique, ma mère est bourguignonne en plus, c'est pour ça (...) Mais en même temps, y'a pas de... C'en était pas une religion non plus, à dire « toutes les semaines, la fin de semaine c'est ça ». (Amélie, 33 ans)

L'évocation spontanée de ce plat intrigue un peu de la même façon que les spaghettis à l'ail d'Aurore, car ce dernier ne semble ni faire partie d'une rotation de plats du quotidien de la famille ni être un plat de fête. La réminiscence de ce bœuf bourguignon,

de par ses racines maternelles, renvoie incontestablement à une part de l'identité alimentaire de notre répondante, mais sans qu'elle ne le formule de cette manière. Après avoir précisé que ce bœuf bourguignon ne revenait pas au menu sur une base régulière, Amélie ajoute, toujours en parlant de sa madeleine : « Ou un bœuf aux carottes. Un mijoté, en fait, c'est quelque chose qui revenait quand même souvent ». Après le bœuf bourguignon, expression brute des origines alimentaires maternelles, le bœuf aux carottes et autres types de mijotés semblent en être une version plus adaptable à la cuisine du quotidien, tout en conservant une part de la culture maternelle qui lui est associée.

Établissons un parallèle entre Amélie et une autre de nos répondantes, Laurence, qui a grandi dans une ville éloignée des grands centres urbains et dont la madeleine se rapporte également à la figure de la mère.

Les parents de Laurence, accompagnés de leurs quatre enfants, arrivent au Québec en 1990, le père ayant accepté dans la province une mission professionnelle de trois ans. La famille s'installe dans une ville de taille moyenne située dans la région du Centre-du-Québec. L'engagement professionnel du père s'étire finalement à dix ans, avant qu'il ne subisse une mise à pied. La question d'un retour en France se pose à la suite de ce licenciement, mais deux enfants sur les quatre que compte la famille mènent déjà une vie autonome au Québec : l'aîné a entamé des études universitaires à Montréal, et la grande sœur de Laurence, Lucie⁷⁴, travaille en tant qu'auxiliaire à domicile dans la

⁷⁴ Qui fait également partie de nos répondantes.

ville où la famille s'est établie. Compte tenu de ces circonstances, les parents et leurs deux plus jeunes enfants, dont Laurence, prennent la décision de rester au Québec et déménagent à Montréal, là aussi à la faveur d'une mobilité professionnelle du père dont le nouvel emploi se trouve sur la rive nord de l'Île.

Comptable de formation, de son arrivée au Québec et jusqu'à ce que ses deux derniers enfants soient adolescents, la mère de Laurence n'exerce pas d'activité professionnelle, s'occupant à temps plein des enfants et du foyer familial. De façon analogue à la ville où habite Amélie durant ses jeunes années, l'offre alimentaire de la ville où réside la famille au début des années 1990 n'est pas celle d'une métropole. Dans ce contexte, la mère adapte certaines recettes, substitue des aliments par d'autres, et profite, comme les parents d'Amélie, des voyages à Montréal pour s'approvisionner en aliments qui lui sont familiers. Laurence raconte :

On venait régulièrement à Montréal, elle faisait une razzia dans une épicerie puis elle ramassait plein de choses, un peu plus de la France (...) Et le marché Jean-Talon. Je pense qu'ils [les parents] faisaient un combo (*rires*). (Laurence, 30 ans)

Comme dans les paroles d'Amélie, l'expression « faire une razzia » revient dans celles de Laurence. À hauteur de notre échantillon, nous ne pouvons voir dans cette récurrence qu'une coïncidence fortuite, tout en mesurant le sens et la portée de cette expression : « l'emporter par surprise ou violence, en ne laissant rien⁷⁵ ». L'acte d'achat s'apparente, à ce moment-là — pour filer la métaphore alimentaire — à une forme de

⁷⁵ Telle que définie par le Larousse (<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/razzia/66773>).

boulimie, révélatrice, dans le cas de ces deux mères habitant en région, d'un sentiment de manque de ces produits français qu'elles ne trouvent pas en vente là où elles résident. Mais il s'agit aussi, à travers les aliments français, de retrouver des repères culturels familiers, voire de se replonger dans des souvenirs reliés à ces aliments, de retrouver (relativement) facilement quelque chose qui rappelle la vie prémigratoire. Le sentiment de manque n'explique donc que partiellement l'appétence pour ces produits qui entretiennent pour les deux parents un lien avec la France. La fréquentation parentale du marché Jean-Talon renvoie, quant à lui, à une pratique perçue comme très française par quelques-unes de nos répondantes. Emma, par exemple, associe le marché à la culture française plutôt qu'à une habitude familiale :

Moi je l'observais et je l'observe encore quand je vais en France, l'aspect d'aller au marché, acheter ses aliments qu'on va manger ce soir, le poisson chez le poissonnier, la viande chez le boucher, les légumes, c'est ça, aller au marché (...) Je le vois plus comme un trait culturel général plutôt qu'un trait familial. (Emma, 28 ans)

Comme Emma, certaines répondantes (re) découvrent cette forme de vie de quartier à l'occasion de voyages en France une fois devenue adulte. Anne-Sophie, qui au cours de l'enfance se rendait en France tous les deux étés pour voir ses grands-parents, raconte ses retrouvailles avec le marché, à l'occasion d'un stage d'études en France :

C'est drôle, parce que quand je suis retournée en France pour mon petit stage : le marché ! Je me suis rendu compte que ça me manquait (...) Quand j'ai habité en France, c'était le samedi matin, où il y avait le marché et puis j'ai comme le plaisir de... c'est pas pareil qu'aller à l'épicerie (*rires*). Cette relation avec les marchands aussi, chaque marchand, pouvoir apporter ta boîte d'œufs et qu'ils puissent la remplir, j'ai beaucoup aimé ça. Donc... Ce que je garde de la France, il y a le plaisir de faire le marché. (Anne-Sophie, 26 ans)

Charlène, quant à elle, a découvert le marché lors d'un séjour de quelques mois en France pour ses études doctorales :

Un truc que j'ai beaucoup aimé en France, c'est le marché. Je me sentais très maladroite au niveau des prix, au niveau de regarder tout, les prix c'est en euros, et au kilogramme, du coup, pareil (...) Tu vois certains petits trucs que tu peux acheter pour essayer, du coup ça j'aimais bien. On est allés quelques fois dans des restaurants du marché. (Charlène, 30 ans)

D'autres répondantes, comme Laurence, n'ont pas connu les marchés français, mais ceux de Montréal, à travers la fréquentation maternelle de ce lieu de commerce. C'est le cas d'Alexandra :

Ma mère va tout le temps au marché Maisonneuve. C'est vraiment qu'on allait tout le temps là-bas. On allait tout le temps dans une fruiterie au marché. Ou on allait au marché Jean-Talon aussi. Beaucoup. (Alexandra, 25 ans)

Marie, qui est arrivée au Québec à l'âge de six ans, a toujours vu sa mère se rendre dans l'un des marchés montréalais pour s'y procurer ce que la répondante qualifie, avec une pointe d'hésitation, des produits français, mais également des produits locaux :

Ma mère a toujours été, ou de ce que je me souviens, été faire ses courses [au marché] Atwater. Donc y'avait quand même pas mal de choix, on allait dans une boucherie... Pas une boucherie... Ils vendent des pâtés, puis du jambon, mais pas de porc (...) Ça s'appelait « Terrines et pâtés » et je pense que ça existe encore. Et vraiment, la personne qui tenait ça, c'était un Français qui faisait de la cuisine, on va dire, relativement française, je crois, donc pâtés, on parle de rillettes, on parle de soupe de poisson. Et en allant à Atwater, elle avait aussi son petit chemin, le poissonnier, mais ça c'était des produits du Québec. (Marie, 26 ans)

Les références répétées à cette forme de commerce de proximité que sont les marchés fait partie d'un imaginaire qui participe à entretenir chez nos répondantes un lien avec la culture alimentaire française, qu'il soit perçu comme tel ou non.

Pour en revenir à Laurence, au quotidien, sa mère assure la totalité de la tâche alimentaire familiale. Sa cuisine est définie comme « de type française » par Laurence :

Je pense que c'était beaucoup des plats de type français. Qu'on peut qualifier de français : des gratins, des tartes, des quiches. Avant qu'elle fasse une sauce à spaghetti comme on fait ici au Québec, ça fait vraiment pas longtemps qu'elle en fait (*rires*) (...) Donc vraiment, je dirais que c'est la cuisine type française. (Laurence, 30 ans)

De cette cuisine maternelle, Laurence tient pour madeleine de Proust des gratins, une manière très française d'apprêter les légumes. Soulignons ici une certaine analogie avec la madeleine-ratatouille d'Andrée-Anne : « Tout ce qui est gratin d'aubergines, gratin de courgettes, j'adore ! J'adore encore ça. Je me souviens que ma mère en faisait » (Laurence, 30 ans). Alors que Laurence associe sa mère à un plat qui a marqué son enfance et auquel elle est encore aujourd'hui attachée, sa sœur aînée Lucie ne fait référence à la figure maternelle que bien après la question de la madeleine. Pourtant, ces deux sœurs, qui sont toutes les deux mères elles aussi, prennent pleinement la mesure de l'engagement culinaire maternel et en parlent longuement, souvent avec admiration. Si ce n'est à la figure maternelle, à quoi se rattache alors la madeleine de Lucie ?

Contrairement à sa sœur, Lucie vit encore dans la ville où sa famille s'était installée à son arrivée au Québec. Elle est la seule de sa famille à y vivre aujourd'hui avec son conjoint et ses deux jeunes enfants. Lucie est arrivée au Québec à l'âge de huit ans.

Comparativement à sa sœur qui est arrivée à quatre ans, les premiers souvenirs gustatifs de Lucie s'inscrivent dans le paysage alimentaire français. Cet ancrage culturel s'opère à travers la nature, les noms des aliments remémorés, mais aussi la « géographie » de ses souvenirs, qui prennent pour décor des villes et des bords de mer en France. Cela n'est pas sans rappeler une autre de nos répondantes, Élisabeth, arrivée au Québec à dix ans, dont les souvenirs alimentaires enfantins sont exclusivement reliés à la France. Dans le cas de ces deux répondantes, l'affirmation d'une identité alimentaire française est très forte au début de leur entrevue respective, pour, au fur et à mesure de la discussion, se mêler à d'autres influences gustatives. Lorsque nous demandons à Lucie à quel plat ou aliment son enfance pourrait se résumer, celle-ci y voit une occasion d'entrer dans un jeu de comparaisons entre la France et le Québec :

En France, ce que j'aimais beaucoup, qui me manque beaucoup au Québec, c'est les bonnes baguettes, les bons chocolats chauds, les bons croissants, les bonnes chocolatines, les bons pains aux raisins (...) Alors ça me manque, mais ce qui me manque beaucoup, beaucoup, comparé le Québec à la France, c'est d'aller moi-même chercher à tous les jours... En France j'adore ça, faire ça à tous les jours, aller chercher mon pain, ma baguette, ma viande, mon lait. (Lucie, 34 ans)

La madeleine de Lucie est une énumération d'aliments emblématiques de la France, fortement associés au patrimoine de ce pays dans les représentations collectives, que la répondante s'approprie par l'usage des déterminants « mon » et « ma » placés devant les aliments qu'elle liste. Il ne s'agit donc pas ici d'un plat qui se rattache à la figure maternelle, ou qui s'inscrit dans l'univers familial que l'on pourrait appeler « immédiat », contrairement aux madeleines de nos autres répondantes. Ici, il est plutôt question d'une référence indirecte à la famille, à ses racines culturelles et géographiques. Lorsque nous relançons Lucie sur sa madeleine, elle la résume ainsi :

« Les baguettes, les fromages ! ». D'une certaine manière, la cuisine de la mère « de type français », comme la qualifie sa sœur Laurence, maintient chez Lucie ce rapport affectif alimentaire à la France.

Au travers des madeleines de Laurence et Lucie, nous voyons que les schèmes de pensée, la construction du souvenir, son contenu, la manière dont ce dernier est conservé en mémoire et rapporté par la parole peuvent varier significativement au sein d'une même famille, et davantage encore à l'intérieur d'une fratrie. Bien que sœurs, séparées l'une de l'autre par seulement quatre années, la position occupée par l'une et l'autre semble clairement délimitée. Bien qu'elle ne soit pas l'aînée (le premier enfant de la fratrie est un garçon), Lucie est la plus âgée des trois filles de la famille. À ce titre, et en allant dans le sens des travaux de Dupuy (2014), Lucie apparaît comme la gardienne, entre tous les enfants, de la culture alimentaire familiale. En tenant ce rôle, Lucie est celle qui, dans la génération des enfants, incarne une mémoire familiale particulière. D'ailleurs, Lucie précise spontanément, lorsqu'il est question, au cours de l'entrevue, des traditions familiales alimentaires :

Moi je suis encore française, moi ! Moi je suis Québécoise, mais dans mon parler, dans ma nourriture, des fois dans mon mode de vie, je m'adapte au Québec, mais je suis encore très française. J'ai encore toutes mes expressions : papier sopalin, « PQ »... (Lucie, 34 ans)

Sa sœur Laurence a, quant à elle, exprimé dès les premières minutes de notre conversation tout l'opposé des mots de Lucie, sans qu'aucune question ou relance spécifique ne lui soit adressée, et sans lien aucun avec l'alimentation : « donc pour moi, oui, je suis Française de sang, mais beaucoup plus québécoise canadienne dans mon... Dans ma personne, dans mes habitudes, je pense ». Ces perceptions identitaires

distinctes d'une sœur à l'autre montrent bien que chacune d'elles a occupé symboliquement une place unique au sein de leur famille lorsqu'elles étaient jeunes, laissant à penser que la transmission alimentaire maternelle ne s'effectue pas à l'identique envers tous les enfants d'une même famille.

Les mères d'Andrée-Anne, Amélie, Laurence et Lucie ont un point commun : celui de cuisiner exclusivement « français », et ce, depuis l'enfance de nos répondantes. Ces mères n'ont pas, ou très lentement, ou encore sur le tard, introduit d'autres saveurs, ingrédients ou manières de faire à celles de leur répertoire, qui, lui, est éprouvé depuis plusieurs décennies. L'histoire derrière la madeleine⁷⁶ d'une autre de nos répondantes, Anne-Sophie⁷⁷, 26 ans, se pose en contre-exemple à ce modèle.

Anne-Sophie et le reste de sa famille arrivent au Québec en 1991. À ce moment-là, notre répondante a cinq ans. Comme dans le cas des sœurs Laurence et Lucie, la famille d'Anne-Sophie émigre de la France à la suite d'une opportunité professionnelle du père. La famille s'installe dans une ville frontalière avec l'Ontario et y vit sept années durant,

⁷⁶ Le dévoilement de l'« histoire derrière la madeleine » renforce ici notre position de ne pas nous en tenir à une stricte énumération d'aliments ou de plats marquants dans l'enfance de nos répondantes, qui aurait rendu invisible tout un ensemble de nuances quant au rapport à l'identité par l'alimentation.

⁷⁷ Anne-Sophie est la vingtième et dernière répondante rencontrée pour cette recherche doctorale. Son recrutement s'est fait de manière plutôt inusitée : la tante d'Anne-Sophie, qui vit à Paris, a pris connaissance de ma participation à un colloque universitaire dans cette même ville, et a remonté le fil jusqu'à mon annonce de recherche de répondantes publiée dans un article d'Actualités UQÀM. Elle en a informé l'une de petites sœurs d'Anne-Sophie, qui m'a envoyé un courriel. La sœur d'Anne-Sophie étant trop jeune pour prendre part à la recherche, c'est finalement Anne-Sophie qui a été recrutée. Par ailleurs, Anne-Sophie n'avait pris connaissance d'aucune information autre que le sujet général de la thèse avant notre entrevue.

jusqu'à une nouvelle mobilité professionnelle paternelle qui les amène cette fois sur la Rive-Sud de Montréal⁷⁸.

Au moment où nous échangeons sur l'histoire migratoire de ses parents — dans les premières minutes de l'entrevue qui durera au total un peu plus de deux heures — Anne-Sophie porte une grande attention à asseoir son identité et celle de ses proches en tant qu'immigrants français ayant réussi leur intégration culturelle et sociale au Québec :

Y'avait pas tant de « on revient en France ». Y'en a des fois, on en a eu des amis qui sont venus ici et qui finalement sont repartis parce qu'ils n'avaient pas la vie de rêve qu'ils voulaient. Ils avaient plus d'attente que nous, je pense, aussi (...) On est bien au Québec, on a toujours été élevés ici et on s'est jamais posé la question, nous, en tant qu'enfants. Puis les parents, ils ont décidé de rester ici. (Anne-Sophie, 26 ans)

Anne-Sophie trace une ligne entre les immigrants français qui sont parvenus à s'intégrer au Québec et les autres, qui ont failli à cette tâche et sont retournés vivre en France. Nous l'interprétons comme un mécanisme de distinction par rapport à ces « autres » qui lui sont pourtant, à l'origine, semblables. Mais il s'agit aussi pour cette répondante de réaffirmer son identité d'immigrante, d'appuyer ce rôle. Car Anne-

⁷⁸ Dans notre échantillon, le lieu de résidence de la famille d'Anne-Sophie se positionne entre les familles installées à Montréal et celles qui résident en région. Ainsi, nous considérons que la famille d'Anne-Sophie réside en milieu urbain de taille modérée.

Sophie ne se dit, au cours de l'entrevue, à aucun moment « Québécoise », demeurant ainsi à ses yeux une immigrante française de première génération⁷⁹.

Nous noterons qu'à l'identique de l'entrevue de Laurence, la présentation de soi par la parole d'Anne-Sophie précède à toute considération concernant l'alimentation. Dans la poursuite du souhait d'intégration de la famille de cette répondante au Québec, Anne-Sophie rapporte un événement important, si ce n'est décisif : l'adhésion à un regroupement de familles du quartier où résident la répondante et ses proches. Une manière de construire pour ces derniers du lien familial autrement que par la parenté :

On a aussi rencontré des gens, ça s'appelle [nom du regroupement]. C'est des parents qui, entre eux, font un système de jetons, ce n'est même pas un système d'argent. Je pense que quand tu rentres dans cette organisation-là, t'as un certain nombre de jetons, et quand tu fais garder tes enfants, tu paies avec ces jetons-là. Et ce cercle d'amis là, c'est des parents qui avaient des enfants à peu près du même âge que nous. Et on a commencé à faire des activités ensemble. Et là, ben tu vois, nos partys de Noël, c'est avec les mêmes personnes que quand on était petits. Donc on a comme construit cette famille-là qui perdure à travers le temps. Nous on est grands maintenant, on a encore nos rencontres... Y'a pas longtemps, on est allés dans un chalet pour les 50 ans de deux parents, puis on s'est retrouvés tout le monde là-bas. On a comme construit cette famille-là aussi. Eux ils nous ont emmenés dans leurs partys de famille aussi au début, pour le jour de l'an... Ça a comme... Comblé un peu ce manque-là, peut-être de famille, qu'on aurait pu avoir. (Anne-Sophie, 26 ans)

⁷⁹ Parce qu'Anne-Sophie est née en France, elle est considérée par Statistique Canada comme une immigrante de première génération (https://www12.statcan.gc.ca/nhs-enm/2011/as-sa/99-010-x/99-010-x2011003_2-fra.cfm).

Sans être en mesure de l'affirmer fermement, nous croyons que le lieu de vie de la famille d'Anne-Sophie, que nous avons défini comme un milieu urbain de taille modérée, a pu favoriser l'existence de ce « club » pour familles. Sorte de compromis entre le milieu urbain fortement densifié en termes de population et de constructions résidentielles, qui sous-entendent un mode de vie plutôt anonyme, et le milieu rural où les relations avec le voisinage apparaissent plus courantes.

Pour Anne-Sophie, l'adhésion à ce club social a sans nul doute contribué significativement au sentiment d'avoir réussi son intégration québécoise. La fidélité à travers les années de sa famille envers les membres de ce regroupement témoigne peut-être d'une homogénéité sociale entre les familles⁸⁰, en plus d'une uniformité générationnelle entre les enfants. Les retrouvailles des familles à l'occasion d'événements importants, qu'ils soient individuels (les 50 ans des parents d'Anne-Sophie) ou calendaires (Noël) indiquent — comme le souligne la répondante elle-même — la volonté de recréer, dans le pays d'arrivée, un environnement familial élargi. Pour la répondante et sa famille, ce club social est aussi un haut lieu de socialisation alimentaire. Nous le verrons au chapitre V.

⁸⁰ C'est là un aspect que nous ne pouvons avancer que sur le mode de l'hypothèse, n'ayant pas approfondi le sujet avec la répondante.

Quand vient le moment d'aborder les questions relatives à l'alimentation, les origines françaises d'Anne-Sophie refont surface⁸¹ au sujet de ce que manger signifie pour elle :

Qu'est-ce que ça veut dire pour moi, manger ? Je viens aussi d'une famille française, donc quand même (*rires*), donc quand même y'a... Surtout quand on va en France, ce plaisir de la nourriture et tout. (Anne-Sophie, 26 ans)

Par l'emploi de l'adverbe « aussi », Anne-Sophie témoigne d'une appartenance culturelle multiple. Elle est par ailleurs l'aînée de sa fratrie, position qui lui confère, nous l'avons dit précédemment à propos de Lucie, le rôle de gardienne de la culture alimentaire familiale. Cependant, la revendication explicite de ce rôle semble, dans son cas, moindre que dans celui de Lucie. Pour Anne-Sophie, le plaisir de la nourriture est certes associé au fait d'être « aussi » issue d'une famille française, mais une scission spatiale et temporelle est opérée : c'est particulièrement au moment des voyages en France que ce plaisir semble revêtir toute son importance. Autrement dit, dans un temps hors du commun alimentaire.

La madeleine d'Anne-Sophie prend la forme d'un plat français : « C'est drôle parce que je pensais à ça, quelque chose que ma mère ne fait plus maintenant : le pot-au-feu, avec l'os, je sais plus ce qu'il y a dedans, l'os, mais qui est vraiment bon, du gras » (Anne-Sophie, 26 ans). La madeleine de cette répondante appartient au passé et n'existe

⁸¹ Bien qu'elles n'aient pas vraiment disparu, puisqu'Anne-Sophie se considère en tant qu'immigrante ayant réussi son intégration au Québec.

plus qu'à travers le souvenir, allant jusqu'à faire oublier le nom de l'un des ingrédients-clefs de ce plat. Nous lui indiquons qu'il s'agit de l'os à moelle, à quoi elle répond :

De la moelle, c'est ça, sur le pain et tout. Ça, c'est quelque chose... Je pense qu'à un moment donné elle [sa mère] a arrêté parce qu'elle trouvait plus cet os-là. Le pot-au-feu oui, ça pourrait être un plat qui me rappelle mon enfance, oui. (Anne-Sophie, 26 ans)

Anne-Sophie n'a par ailleurs pas « hérité » de cette recette, la mère l'ayant elle-même délaissée au fil des années — nous ignorons quand exactement — pour des raisons pratiques. La répondante observe une adaptation progressive au Québec de la cuisine maternelle. Par l'usage du pronom personnel « on », la répondante intègre dans ce processus toute la famille :

Mais quand j'y pense, au fil de mon enfance, on s'est de plus en plus québécoisés. On n'a pas eu le choix aussi (*rires*). Et puis ma mère a appris à utiliser des aliments qu'elle trouvait plus ici. Mais c'est ça, le pot-au-feu c'est quelque chose qu'elle faisait beaucoup avant, elle faisait plus de quenelles aussi, ratatouille... (Anne-Sophie, 26 ans)

Si toute la famille est concernée par cette adaptation alimentaire, c'est à la mère d'Anne-Sophie que revient la tâche d'apprendre et d'utiliser les aliments locaux. Par ailleurs, bien que pouvant se procurer sans trop de peine des produits français, la mère d'Anne-Sophie ne semble pas vraiment y être attachée, à l'exception peut-être d'un produit que les parents de la répondante vont chercher dans un marché public de Montréal :

Mes parents allaient au marché Atwater chercher des rillettes au truc en haut [un comptoir de charcuteries françaises]. Moi je me souviens pas

d'être allée avec eux. Mais c'est ma mère qui m'a dit « on achetait toujours nos rillettes là-bas ». (Anne-Sophie, 26 ans)

Ainsi, si certaines habitudes de consommation semblent s'être maintenues davantage, les plats français maternels se sont raréfiés au cours des années d'enfance d'Anne-Sophie, contrairement à la cuisine des mères d'Andrée-Anne, Amélie, Laurence et Lucie. Pour ces mères, pourtant confrontées à la même problématique, l'accès restreint à certains produits n'a pas signifié un délaissement⁸² de la cuisine française⁸³. L'enjeu de l'approvisionnement semble donc influencer différemment les mères dans leur choix de maintenir, mettre de côté ou — de manière moins radicale — adapter les recettes de leur répertoire culinaire. Dans le cas de la mère d'Anne-Sophie, on perçoit dans le délaissement des recettes françaises un moyen de s'intégrer culturellement par l'assiette, particulièrement si l'on tient compte du fait que de nombreuses recettes françaises ne requièrent pas l'utilisation d'aliments rares, difficiles à trouver ou dispendieux. Le pot-au-feu, les quenelles et la ratatouille cités par Anne-Sophie en font partie. Si ces plats sont majoritairement constitués d'aliments dits « de base », leur réalisation peut être chronophage, particulièrement pour une mère de trois jeunes enfants. Au-delà donc d'un effort d'intégration culturelle, nous supposons que la cuisine de tous les jours de la mère d'Anne-Sophie a été tributaire d'impératifs

⁸² Nous utilisons ce mot, moins drastique que celui d'« abandon » qui sous-entend qu'un retour en arrière est possible. Nous pensons par ailleurs que le savoir culinaire ne s'oublie ni ne s'abandonne, mais se prête à des arrangements multiples.

⁸³ Plus encore, certaines mères se sont mises à expérimenter d'autres cuisines que la leur au moment où l'accès aux produits alimentaires français s'est banalisé dans les grandes villes du Québec, soit depuis une quinzaine d'années. Dans le cas de ces mères, la rareté de certains produits a peut-être favorisé dans une certaine mesure leur attachement à « cuisiner français ».

pragmatiques (temps passé aux fourneaux, à l'épicerie, à l'élaboration de menus, etc.) qui l'ont amenée à privilégier certains aliments et techniques de préparation plutôt que d'autres. Néanmoins, plusieurs facteurs peuvent entrer en ligne de compte pour expliquer le délaissement ou la pérennité des plats français préparés par les mères : l'héritage familial que celles-ci ont reçu relatif à l'alimentation, leur âge à l'arrivée au Québec, leur occupation professionnelle, etc. Cette question restera ouverte, puisque nous nous sommes penchées sur la génération des filles qui ignorent souvent tout des raisons qui ont poussé leur mère à continuer ou à mettre de côté la cuisine française.

La madeleine d'Emma emprunte les chemins détournés de la culture alimentaire maternelle. Elle montre que la culture du comestible ne se forme pas uniquement en référence à des plats associés à la culture française, qu'ils soient encore présents ou non dans le répertoire gustatif des répondantes. La mère d'Emma arrive au Canada en 1983, vers l'âge de 20 ans, pour effectuer un stage universitaire en archéologie marine dans les Maritimes. Elle y rencontre son conjoint qui y est chef de fouille. S'ensuivent pour la mère des allers-retours entre les Maritimes et la France durant plusieurs années⁸⁴. Emma et son grand frère naissent tous les deux en France. À la naissance de la répondante, la mère revient définitivement au Canada et toute la famille s'installe dans une ville de la région de l'Outaouais. Emma part s'installer à Montréal à son entrée au Cégep.

⁸⁴ Emma ne connaît pas les détails de cette période de la vie de sa mère : « Ça c'est pas clair, j'avoue que c'est comme... C'est pas un secret de famille, mais on a toujours entendu dire que c'était comme pour... Parce qu'elle avait pas fini un travail, en tout cas il fallait qu'elle finisse des choses là-bas ».

La question de la disponibilité alimentaire semble pour la mère d'Emma moins présente que pour celles d'Amélie et des sœurs Laurence et Lucie. Si l'accès aux produits français est restreint dans la vie quotidienne, une boulangerie-pâtisserie située, dans les souvenirs d'enfant d'Emma, «à l'autre bout du monde» en Outaouais en commercialise, tels que du boudin et des produits d'épicerie fine. Bien que ces produits soient achetés quelques fois par an par les parents d'Emma, la cuisine maternelle ne souffre pas particulièrement de leur absence au quotidien :

Elle [sa mère] n'est pas restée attachée à ces trucs traditions françaises, dans sa façon de cuisiner oui, puis le truc de cuisiner, mais elle va être contente d'introduire des... Le terroir québécois dans la cuisine, de prioriser ce qui est fait ici. (Emma, 28 ans)

Plutôt qu'aux produits français, la mère de cette répondante attache une grande importance à la provenance des produits qu'elle achète et cuisine, les choisissant autant que se peut locaux et biologiques. Valeurs et critères alimentaires dont Emma a pleine conscience d'avoir hérités :

Tout ce qui est bio, puis comme l'importance de l'aspect plus, tu sais « conscientisé » sur les pesticides puis sur l'agriculture en général, c'est aussi elle qui est elle-même conscientisée, donc qui nous l'a transmis forcément. Tout l'aspect local aussi, comme je suis très, j'essaie souvent de prioriser les producteurs locaux puis ça me vient d'elle aussi (Emma, 28 ans).

Effleurer l'héritage maternel d'Emma nous offre ici un éclairage sur la signification de l'acte alimentaire pour cette répondante :

Pour moi [manger] c'est très relié à la santé (...) Je m'alimente, au niveau de la santé (...) Je suis pas dogmatique dans ma nourriture de quelque façon

que ce soit, mais (...) Je cherche beaucoup à ce que ce soit sain, je priorise, mettons le biologique, j'essaie d'avoir pas trop de viande, puis vraiment une diversité dans l'alimentation. Ouais, fait que c'est sûr qu'il y a un aspect plaisir, mais c'est pas ce qui est le plus (...) Ça a plus une fonction, tsé, je ne dirai pas « utilitaire », parce que je ne me nourris pas juste pour (*rires*), pour remplir un trou, mais justement pour moi c'est ça, ça me permet vraiment de me maintenir en santé. Je le vois comme ça (Emma, 28 ans)

Au cours de notre entrevue, Emma ne cible à aucun moment une madeleine de Proust alimentaire en particulier⁸⁵, mais revient à de nombreuses reprises sur les salades de sa mère. Une recherche textuelle du mot « salade » lancée dans *NVivo* à partir de son entrevue en illustre la récurrence :

⁸⁵ Dans la chronologie de la réalisation de nos entrevues, Emma est la seconde répondante que nous rencontrons. Si la question de la madeleine de Proust préexistait dans notre guide à la première entrevue effectuée, elle semble nous avoir échappé au moment de nous entretenir avec Emma.

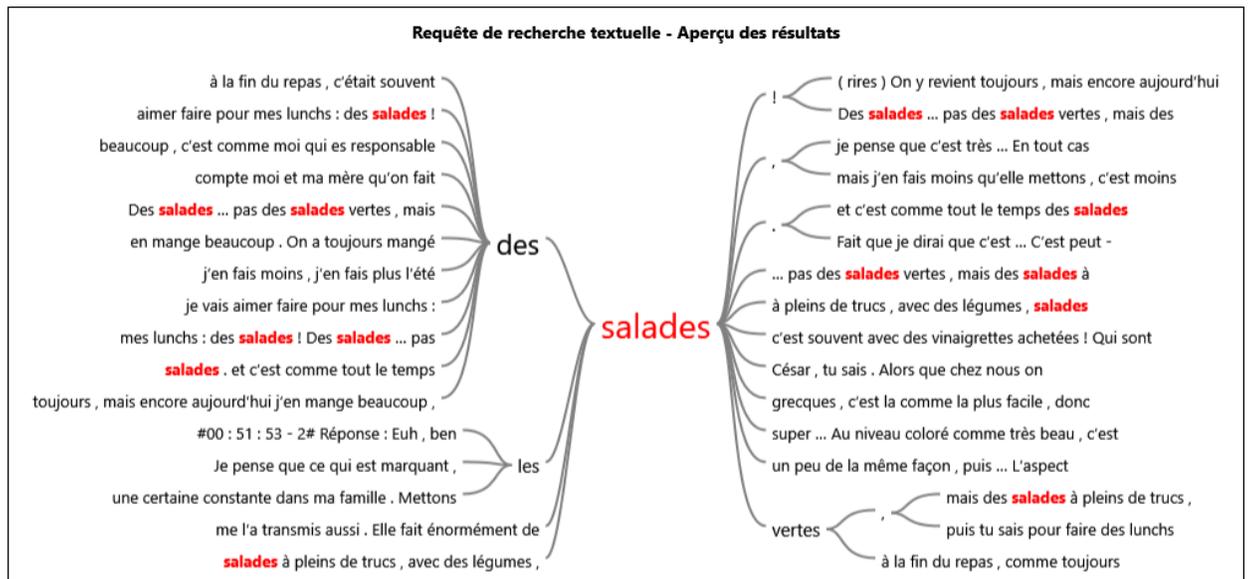


Figure 2 Synapsie à partir du mot « salade » dans l'entrevue d'Emma via NVivo

À l'évidence, la salade sous ses formes multiples fait partie du paysage alimentaire d'Emma grâce à la cuisine maternelle. La salade, dont les racines historiques sont romaines, est l'un de ces mets qui, de par sa versatilité, s'est sans difficulté fait une place dans de nombreuses cuisines nationales. Chaque cuisine nationale s'est ainsi approprié ce mets, en y ajoutant un découpage régional⁸⁶. En dehors des dénominations régionales qui rendent visible l'appartenance géographique et révèlent certains marqueurs culturels, il semble difficile de déceler des caractéristiques françaises dans

⁸⁶ En France, on nomme plusieurs salades par leurs origines géographiques : salade niçoise, salade lyonnaise ou encore salade périgourdine.

le terme général « salade », en particulier lorsqu'il s'agit d'un « simple » assemblage de légumes et de légumes⁸⁷.

L'« appartenance » française des salades de la mère d'Emma se lit par contre dans la description livrée par la répondante de la structure du repas familial :

On a toujours mangé des salades vertes à la fin du repas, comme toujours toujours. Avec une espèce de vinaigrette classique de la famille : huile d'olive, vinaigre balsamique et ail et sel et poivre genre (*pires*). C'est comme super simple, mais on en mangeait toujours à la fin du repas puis dans sa famille [celle de la mère] c'est comme ça. Puis il y a toujours une salade ou en tout cas, la salade est très présente ! (Emma, 28 ans)

Consommer de la salade verte à la fin du repas fait partie des habitudes familiales de plusieurs de nos répondantes. L'ordre de service des plats rentre dans un ensemble plus large de codes alimentaires culturels. Emma voit dans cette façon de faire un rituel familial, et non pas le résultat d'une construction culturelle. Cette dernière s'est vidée de son sens à mesure qu'elle a été transmise, mais aussi, pouvons-nous le supposer, parce que cette construction culturelle se déploie dans le rythme du quotidien alimentaire, à l'opposé des plats de fêtes telles que Noël dont l'appartenance culturelle est plus claire pour nos répondantes. Nous y reviendrons au chapitre V.

Les salades, que nous avons considérées comme la madeleine d'Emma, est un bon exemple d'une culture alimentaire maternelle qui s'incarne sous une autre forme que

⁸⁷ Cette remarque est aussi valable pour les plats que nos répondantes considèrent « ordinaires », c'est-à-dire dénués en apparence de marqueurs culturels, et par extension, pour elles, de signification et d'intérêt. C'est le cas des pâtes au beurre de notre répondante Roxanne, *aculturelles*, car ne remplissant aucune autre fonction que celle de nourrir, *remplir*.

les madeleines précédemment rapportées (bœuf bourguignon, baguette et fromage, gratins, ratatouille, etc.), la salade n'étant pas un plat « typiquement » français. Les traits culturels de ce mets se logent plutôt dans la structure du repas familial, ce qui rend cette madeleine tout aussi pertinente que les autres, en cela qu'elle plonge Emma dans l'univers alimentaire familial et en dévoile les premiers rouages.

La figure maternelle nous transporte ainsi d'un plat de pâtes aux salades en passant par une assiette de bœuf bourguignon. Elle dit quelque chose du rapport « commun » à la nourriture — à l'opposé du rapport « extraordinaire » à ce que l'on mange, entretenu notamment par les plats de fêtes — les répondantes se référant à des plats maternels de la cuisine de tous les jours. Les plats en question portent sans conteste en eux une part de la culture maternelle, mais ont été symboliquement « digérés »⁸⁸ pour être intégrés à une cuisine familiale que l'on pourrait appeler courante. En ce sens, cette nourriture n'est plus questionnée en termes d'appartenance culturelle. Ainsi, la plupart du temps, nos répondantes racontent les plats de leur mère, sans les qualifier d'entrée de jeu de « Français », même lorsqu'ils sont clairement identifiés comme tels dans un second temps. Il s'agit, pour elles, surtout et avant tout de la cuisine de leur mère.

Mais si la figure maternelle réfère à une cuisine familiale commune, celle de la grand-mère renvoie à d'autres moments alimentaires de la vie de nos répondantes. La grand-

⁸⁸ Nous utilisons ce terme, car il nous semble important d'insister sur les processus de transformation que celui-ci sous-entend, à la différence d'« assimilation » qui en atténuerait l'importance et la portée.

mère ne rentre donc pas en concurrence avec la mère, mais peuple les souvenirs de nos répondantes d'une manière tout aussi forte.

4.4 La grand-mère, loin des yeux, près de l'estomac

Que nos répondantes aient grandi géographiquement éloignées ou non de leur grand-mère, elles sont nombreuses à avoir été marquées par ce membre de la famille. L'irruption de la figure grand-maternelle, mais surtout la place de choix que celle-ci occupe dans la transmission alimentaire dans la vie de nos répondantes, est un aspect que nous n'avions pas anticipé avant notre phase de terrain. Il vient cependant confirmer la place prépondérante des femmes en tant que gardiennes et passeuses de mémoire alimentaire au sein de la famille, dont nos répondantes ressentent le poids même à une génération de distance. Ainsi, l'écart temporel – générationnel dans ce cas-ci – s'amointrit entre grand-mère et petite-fille. Quant à la distance géographique entre ces deux générations, pour les grands-mères vivant en France, elle participe à créer des capsules temporelles privilégiées de transmission, explicite ou implicite. C'est peut-être d'ailleurs la rareté de ces instants qui rend les souvenirs qui y sont associés si éclatants et emplis de sens pour les répondantes. Il sera question dans les prochaines lignes de rapporter ces fragments temporels qui réunissent autour de l'alimentation et de la cuisine deux générations de femmes.

Au début des années 1980, la mère de Cécile, originaire du sud-ouest de la France, est enseignante à Paris. Profitant d'un programme d'échanges de professeurs entre le Québec et la France, elle s'installe pour une année dans le quartier d'Outremont à Montréal. C'est durant cette période qu'elle rencontre son conjoint québécois, futur

père de Cécile. À l'issue de son année au Québec, une relation à distance de quelques années précède l'installation définitive de la mère de Cécile à Montréal, à la naissance de cette dernière. Néanmoins, la mère de cette répondante garde de fortes attaches à la France : elle exerce son métier d'enseignante dans l'une des deux écoles françaises à Montréal, ses amis les plus proches sont, comme elle, des expatriés français, et ses voyages dans l'Hexagone pour rendre visite à ses proches sont fréquents :

Finally, ses grands amis sont beaucoup français, mais c'est des Français qui sont venus à Montréal, se sont installés ici (...) Puis depuis ce temps-là, elle y retourne chaque année parce qu'elle a gardé des liens avec sa famille. (Cécile, 26 ans)

Ce lien maternel entretenu avec le pays d'origine marque la manière dont Cécile se définit. Lorsque nous lui demandons de se présenter, celle-ci met en avant sa double appartenance culturelle, dont le volet français s'est justement établi par ses voyages en France. Durant l'enfance de Cécile, mère et fille partent chaque été entre deux et trois mois auprès de la grand-mère, dans le Sud-ouest français, dont la maison est située en milieu rural :

Je suis née à Montréal, dans l'ouest de la ville. D'une mère française et d'un père québécois, donc avec une partie de ma famille à laquelle je suis quand même très attachée, et une partie de la famille en France que ma mère a voulu, disons, me faire connaître. Donc chaque été je partais là-bas. Donc j'ai eu, disons, toute une partie de ma culture est très québécoise, je me sens en appartenance québécoise, et en même temps j'ai passé beaucoup de temps, tous mes étés, avec ma mère uniquement en relation mère-fille, qui a sûrement un peu teinté (*rites*) ma vie puis la façon dont je passais mes étés. (Cécile, 26 ans)

Les tronçons temporels que représentent les séjours en France, dont l'étendue est sans doute amplifiée par la perception enfantine, permettent à Cécile d'établir un contraste entre la vie qu'elle mène au Québec et les étés en France. Elle passait ainsi d'un milieu urbain à un milieu rural, mais aussi d'une culture à l'autre :

Y'a pas longtemps je suis retombée sur des documents assez particuliers (...) Mon oncle a filmé tous les étés où on était là-bas [en France]. Donc j'ai retrouvé l'évolution de moi de quelques mois, la première fois j'avais peut-être six-sept mois. L'évolution c'est très intéressant, parce que j'arrive toujours avec un accent très québécois au début, des expressions très particulières (...) d'un milieu très urbain de Montréal, je tombais tout d'un coup dans un milieu rural (...) Ces gros blocs d'été m'ont un peu fait sortir de la culture québécoise. (Cécile, 26 ans)

Ce n'est donc peut-être pas par hasard que Cécile définit ce que manger signifie pour elle également par l'aspect culturel de ce geste :

Manger pour moi, premièrement c'est un aspect très, disons, pratique. Puis un besoin vital, puis en même temps, puisqu'on est des êtres humains, le désir nous préoccupe beaucoup, on transforme tout besoin aussi en désir. Donc ça devient quelque chose d'agréable, avec des préférences, des goûts. Ça devient quelque chose de culturel. (Cécile, 26 ans)

Tout en prenant la mesure de l'enrichissement culturel qu'ils lui apportent, les voyages en France sont pour Cécile avant tout l'occasion de passer du temps avec sa grand-mère :

Finalement la France, je ne la connaissais pas tant que ça. Paris je suis allée assez tard aussi. Ma mère c'était vraiment « on va voir la famille », puis on faisait des petites balades autour, on allait dans les Pyrénées tout ça, mais finalement, c'était rester trois mois avec ma grand-mère. (Cécile, 26 ans)

Parce que les séjours de la répondante et de sa mère s'étendent sur plusieurs mois, les grands repas de famille — bien que la parenté habite la région grand-maternelle — ne sont pas monnaie courante. Les séjours en France ne sont donc pas uniquement constitués pour la répondante et sa mère de repas hors du commun, festifs :

En France, c'est des souvenirs que j'ai avec la grand-mère, la mère et la fille, simplement assises à table. Puis sinon des souvenirs différents, parce que des fois ça passait du trio avec un petit repas assez simple jusqu'à la grande table de la salle à manger où il y a les cousins, puis les grandes tablées... Mais ça, ce n'était pas le quotidien. Le quotidien a toujours été sous forme de trio. (Cécile, 26 ans)

Les repas quotidiens de ces étés passés en France réunissent ainsi trois générations de femmes, créant une dynamique *en trio* à part entière qui marquera significativement le rapport à l'alimentation de cette répondante. La figure grand-maternelle y tiendra en effet une place de premier ordre, mais sera mobilisée la plupart du temps *via* la mère, première héritière des savoirs alimentaires transmis. Ainsi, plus qu'un plat, la madeleine de Proust de cette répondante est une expression de ce lien intergénérationnel féminin :

Quelque chose qui me revient, c'est des crêpes, par exemple. Juste des petites crêpes au sucre que ma mère a toujours fait, que ma grand-mère aussi faisait. C'est quelque chose qui est toujours un souvenir, le petit goût aussi du cognac que ma grand-mère mettait. Étant très très jeune, ça m'a marquée beaucoup. (Cécile, 26 ans)

La relation mère-fille qui se crée et s'entretient par ces séjours estivaux — sans doute accentuée par le fait que Cécile soit enfant unique — participe à la construction d'une complicité alimentaire entre Cécile et sa mère le reste de l'année. Un autre facteur, cependant, favorise cette connivence :

C'est particulier parce que mon père est végétarien, donc à Montréal on avait une alimentation presque strictement végétarienne. Les seules exceptions c'est quand mon père n'était pas là. C'est aussi un souvenir de jeunesse, mais peut-être un peu plus tardif : mais ma mère allait toujours, c'était très régulier, acheter une saucisse de Toulouse chez le boucher dans notre quartier à Montréal et elle faisait une purée de patates douces, j'adorais la purée de patates douces... Et quand mon père n'était pas là, on se faisait des saucisses de Toulouse et purée de patates douces. (Cécile, 26 ans)

On retrouve dans cette transgression des règles alimentaires familiales de la culture maternelle, à travers la saucisse de Toulouse, spécialité du sud-ouest de la France, et par le fait de se rendre chez le boucher du quartier pour s'en approvisionner. Les crêpes de la grand-mère et la saucisse-purée mangées entre mère et fille, bien que renvoyant à des contextes de lieux et de temps distincts, érige le partage des repas en un lieu de transmission entre les générations.

Mais l'attachement à la figure grand-maternelle peut aussi se façonner différemment, sans relever d'un lien intergénérationnel à trois, entre grand-mère, mère et fille. C'est le cas de l'une de nos répondantes, Camille. Cette répondante naît à Montpellier d'une mère à moitié espagnole et d'un père à moitié belge. Ayant deux sœurs, elle est la benjamine de la fratrie. Elle grandit non pas en France, mais au Maroc. Lorsque Camille a huit ans, ses parents divorcent. La mère de famille, enseignante de biologie, rencontre lors d'un congrès de professeurs francophones en Bretagne celui qui deviendra son nouveau conjoint, un québécois enseignant en économie. Cette rencontre signe le départ de Camille, sa mère et ses sœurs vers le Québec lorsque la répondante est âgée de dix ans :

C'était horrible parce qu'il fallait quitter la nounou, les grands-parents, il fallait tout quitter. C'était un grand déchirement, mais moi j'avais un seul rêve quand j'étais gamine, c'était de voir de la neige de manière régulière. J'aime beaucoup l'hiver ! (Camille, 31 ans)

Le départ au Québec est vécu par Camille comme la fin d'un paradigme familial, même si elle ne voit ses grands-parents, qui vivent dans le sud de la France et non au Maroc, qu'au moment des vacances scolaires. Par ailleurs, parmi nos répondantes qui ont été gardées par une tierce personne lorsqu'elles étaient enfants⁸⁹, Camille est la seule qui inclut sa nourrice dans ses souvenirs alimentaires enfantins au même titre qu'une personne de son entourage familial. La nourrice habite non seulement les souvenirs de cette répondante, mais également son répertoire culinaire :

Ma nounou, ça c'était la femme qui s'occupait de moi au Maroc, qui m'a fait aussi fait à manger pendant toutes les années où on y a habité. Et là, c'est la raison pour laquelle aujourd'hui, quand j'ai une journée on va dire de merde, je mange un couscous. (Camille, 31 ans)

Symboliquement, la nourrice semble ici se substituer à la figure maternelle, avec qui Camille entretient une relation conflictuelle depuis son plus jeune âge qui se répercute sur la manière dont cette répondante s'alimente. En témoigne la définition que nous donne Camille de l'acte alimentaire :

⁸⁹ En dehors de Camille, une seule répondante, Béatrice, a été gardée par une nourrice au cours de son enfance, car la mère de celle-ci était monoparentale et en reprise d'études infirmières à temps plein les premières années d'immigration pour obtenir une équivalence. Ce n'est pas pour les mêmes raisons que les familles de ces deux répondantes ont recours aux services d'une nourrice.

Pour moi manger, ça a été pendant je dirais, les deux tiers de ma vie le truc le plus compliqué du monde. C'était, ouais, c'est complexe, j'avais une relation super complexe avec la nourriture. Et depuis, depuis que j'ai décidé de me faire soigner, on va dire ça comme ça, c'est mon plus grand plaisir. Moi je vis pour manger, je ne mange pas pour vivre. (Camille, 31 ans)

Il faut ici préciser que cette répondante est la seule de notre échantillon chez qui des troubles du comportement alimentaire (TCA) ont été diagnostiqués et pris en charge par des spécialistes de la santé. À ce titre, elle fait figure d'exception dans notre recherche, mais son témoignage n'en reste pas moins éclairant. En effet, les TCA ne font pas disparaître les mécanismes de la transmission, même s'ils pourraient en teinter le contenu⁹⁰.

Camille attribue sa perception d'« amour-haine » — c'est ainsi qu'elle la nomme — de la nourriture au contexte de la prise des repas, qu'elle semble interpréter comme une mise en échec de la commensalité familiale :

J'ai toujours associé [cette perception] au fait que mes parents avaient une relation un peu dégueulasse à la nourriture, parce que quand on mangeait ensemble, ils s'engueulaient. Donc on n'aimait pas manger ensemble. (Camille, 31 ans)

Le divorce de ses parents marque une accélération dans le développement de ses TCA :

⁹⁰ Cette hypothèse serait par ailleurs à vérifier auprès d'un échantillon plus large de personnes souffrant de TCA. Aussi, puisque notre thèse s'inscrit dans le champ sociologique, il n'est pas de notre ressort d'interpréter les TCA de Camille. Nous ne cherchons pas à connaître les causes de ces troubles, mais tenons tout de même à rendre sommairement compte de ce contexte particulier.

Quand j'avais huit ans, mes parents divorçaient. Et la réaction que j'ai eue, comparé à d'autres enfants, c'est que j'ai développé un trouble du comportement alimentaire à ce moment-là. Je n'avais jamais énormément mangé, mais là c'est devenu très très compliqué. (Camille, 31 ans)

Parallèlement à la séparation parentale que Camille supporte difficilement, l'univers grand-parental maternel est pour cette répondante un refuge, une source de réconfort depuis sa naissance. La répondante entretient en effet des liens très étroits avec ses grands-parents du côté de sa mère⁹¹ :

Quand j'étais enfant, je passais toutes mes vacances scolaires, toutes au complet, parce qu'on était au Maroc, dans le sud de la France avec mes grands-parents, qui ont pris soin de moi depuis ma naissance. Ils ont habité avec nous quand je suis née pour aider mes parents, ce sont les personnes dont j'étais le plus proche à part mes parents (...) Mes grands-parents ont 86 et 87 ans et ils viennent tous les étés au Québec. (Camille, 31 ans)

La place affective que Camille accorde à ses grands-parents maternels s'observe de manière saisissante dans l'espace que ces derniers occupent dans ses souvenirs reliés à l'alimentation. La grand-mère, auprès de laquelle elle apprend à cuisiner, semble se substituer, à l'instar de la nourrice, à sa mère. La transmission paraît ici avoir fait le saut d'une génération. Camille mentionne par ailleurs vers la fin de l'entrevue qu'elle commence depuis quelques années seulement à s'intéresser à la cuisine de sa mère qu'elle a longtemps rejetée. La cuisine maternelle n'a donc pas été pour cette

⁹¹ Nous remarquons que lorsqu'elle parle de ses grands-parents, Camille ne précise pas qu'il s'agit de ses grands-parents maternels. La famille de son père est, dans son entrevue, presque invisible.

répondante l'objet d'un bannissement définitif⁹², confirmant que le rejet total de cet héritage restant rare (Ladwein *et coll.*, 2009). La madeleine de Proust de Camille est donc sans surprise reliée à la figure grand-maternelle, à travers deux aliments diamétralement opposés sur l'échelle des goûts :

Ma grand-mère et moi on faisait beaucoup à manger ensemble. Et elle avait découvert très rapidement mon attrait pour les pâtisseries. Donc les souvenirs que j'ai enfant, c'est de manger des pâtisseries et des fruits de mer. (Camille, 31 ans)

Les pâtisseries et les fruits de mer cohabitent dans les souvenirs de Camille parce qu'ils correspondent tous les deux à des moments où la répondante s'alimente sans contraintes. Ce sont pour Camille des instants alimentaires positifs. D'un côté les pâtisseries, car elles sont préparées par sa grand-mère, et de l'autre les fruits de mer, servis aux tablées de fêtes familiales :

Mes parents aimaient beaucoup, je crois (...) Ils faisaient beaucoup de fêtes, de soirées, de réceptions. Et là, justement, il y avait toujours des fruits de mer, ça je m'en souviens, des plateaux d'huitres, t'en bouffais jusqu'à ce que t'explores. (Camille, 31 ans)

Une autre de nos répondantes, Béatrice, entretient elle aussi des liens étroits avec ses grands-parents maternels qui vivent en France. Béatrice naît en France d'une mère française et d'un père péruvien. Ses deux parents divorcent au cours des premières années de vie de Béatrice, et c'est à la mère que revient la garde de ses deux enfants.

⁹² Camille est la seule de nos répondantes à avoir rejeté l'héritage culinaire de sa mère de manière aussi marquée.

Bien avant l'expatriation de la famille, les grands-parents maternels de Béatrice sont très présents et assurent plusieurs solidarités familiales afin d'aider leur fille en situation de monoparentalité. En 1996, lorsque la répondante a huit ans, son petit frère, sa mère et elle-même déménagent à Montréal. Cette immigration familiale est avant tout d'ordre personnel : la mère de Béatrice rejoint une amie québécoise dont elle est tombée amoureuse quelques années plus tôt. Cependant, le couple ne s'installe pas ensemble dès l'arrivée de la famille au Québec, et la dynamique familiale quotidienne se vit durant plusieurs années à trois, entre mère et enfants. À son arrivée, la mère de Béatrice, qui était infirmière en France, reprend des études dans ce domaine en vue d'obtenir une équivalence pour pouvoir exercer cette profession au Québec. Cette reprise d'études couplée à la situation de monoparentalité imposent à la mère des contraintes temporelles qui façonnent le rapport familial à l'alimentation :

Ma mère a toujours travaillé et donc quand elle est arrivée ici, elle a commencé sa maîtrise aussi et ses équivalences pour pouvoir pratiquer son métier, elle était infirmière. Elle est maintenant infirmière-cadre. Alors elle n'avait pas beaucoup de temps, souvent elle nous faisait garder. Puis on mangeait des choses... Des fois elle faisait des pâtés chinois (*rires*), ou du hachis parmentier, ce genre de choses quand même, ou des pâtes, ou des choses comme ça. (Béatrice, 28 ans)

Aux premiers temps de vie au Québec, les repas quotidiens se prennent rapidement, à trois, autour de la table du salon. Quelques années plus tard, chaque membre de la famille mange seul, en fonction de ses horaires. Il arrive que Béatrice et son frère partagent un repas, l'occasion pour eux de transgresser les règles familiales :

Quand on était avec mon frère, on se permettait d'aller dans le salon pour regarder la télé et manger, mais avec ma mère, non, on allait pas dans le salon quand on dinait tous les trois. Pis y'avait pas de télé dans la cuisine

(...) En vieillissant, on a commencé à manger séparément. Ensemble avec mon frère ou pas ensemble du tout. (Béatrice, 28 ans)

Comme dans le cas de Camille, les grands-parents de Béatrice font partie, dès son plus jeune âge, de son environnement familial immédiat :

Quand j'étais enfant, mon père était pas mal absent pendant un certain temps, donc mes grands-parents ont pris beaucoup de place, quand on était, quand j'étais encore en France, ils étaient très présents. Et quand on a, quand j'ai immigré ici, ils nous payaient les billets d'avion pour qu'on aille les voir, et puis ça laissait un peu de répit à ma mère, parce qu'elle n'habitait pas avec sa conjointe, donc était monoparentale, c'était un peu difficile (...) Puis on allait chez eux, et donc on passait tout l'été là-bas. (Béatrice, 28 ans)

Les grands-parents de la répondante, pourvoyeurs de solidarités familiales lorsque toute la famille vit encore en France, poursuivent leur engagement une fois Béatrice, son frère et sa mère partis, toujours dans l'optique de soutenir leur fille. Dans ce maintien de relations entre grands-parents et petits-enfants, la nourriture tient un rôle majeur, puisqu'elle semble être l'un des moyens les plus immédiats de *faire lien* lorsque les rencontres et les activités partagées sont rares. En effet, éloignés géographiquement, mais aussi culturellement et générationnellement les uns des autres, grands-parents et petits-enfants maintiennent un répertoire alimentaire commun basé sur une nostalgie de plats et d'aliments préparés par les grands-parents pour les petits-enfants. Ce répertoire de plats et d'aliments semble immuable, des premières années de vie jusqu'à l'âge adulte des petits-enfants. Les retrouvailles d'un côté ou de l'autre de l'Atlantique sont l'occasion pour ces deux générations de réactiver cette mémoire nostalgique fortement chargée d'affect. Car il s'agit avant tout pour les grands-parents de *faire plaisir* aux petits-enfants. Camille conçoit ce souci grand-parental à son égard

comme un privilège, comparativement à l'une de ses sœurs, qui ne bénéficie pas du même traitement de faveur :

Quand ils viennent [les grands-parents], ils essaient toujours de faire un truc que j'aime (...) On ne prend pas ce soin avec les autres personnes de ma famille, les autres enfants de ma famille. Moi oui. Probablement parce que la relation a été toujours très complexe. Tu vois, ma grand-mère, elle va me faire des truffes, elle a 86 ans, elle va me faire ça... Je sais faire des truffes, je peux m'en faire toute seule. Ma sœur elle aime bien le baba au rhum, on lui en a jamais fait de sa vie (*rires*) ! C'est pour dire que l'effort est toujours fait, même encore aujourd'hui. (Camille, 31 ans)

De la même manière, les grands-parents de Béatrice profitent de ses séjours en France pour lui concocter — ainsi qu'à son frère, qui fait le voyage avec elle — des « classiques » de la cuisine française, qui font partie des plats constitutifs de leur répertoire alimentaire commun :

Mes grands-parents ils font plein de repas plus classiques, puis je pense qu'ils en profitent d'autant plus quand nous on va les voir, parce que justement c'est des classiques, ou qu'ils se rappellent qu'on leur disait « ah, vos escalopes à la crème, vos crêpes, vos gaufres... » tous ces plats qu'ils refont parce qu'ils veulent nous faire plaisir. (Béatrice, 28 ans)

Cette envie de la part des grands-parents de faire plaisir par la nourriture se retrouve aussi dans le récit de Florence, qui n'a pas développé une relation aussi proche avec ses grands-parents maternels — plus précisément avec sa grand-mère maternelle — que Camille et Béatrice. C'est plutôt avec sa grand-mère paternelle québécoise que cette répondante a développé une relation qui s'en rapproche. Pour autant, le récit de Florence porte à la fois sur sa grand-mère maternelle et sa grand-mère paternelle. Elle les distingue verbalement : « mamie » réfère à sa grand-mère maternelle et « grand-

mère » à sa grand-mère paternelle. C'est l'une des seules répondantes qui raconte de manière aussi fournie ses grands-mères des deux côtés de la famille⁹³.

Les parents de Florence se rencontrent en France alors que son père, québécois, y est en tournée avec son groupe de musique. La mère de Florence est artiste et donne des cours de dessin. Afin de faciliter les démarches d'immigration, les parents de Florence décident de se marier en France et partent ensuite s'installer au Québec, dans une maison en milieu rural, dans la région de Québec, principalement pour des raisons financières. Ce qui devait au départ être un logement temporaire devient au fil des ans de plus en plus permanent, la naissance de Florence venant sceller l'installation définitive de la famille dans cette région. Malgré les finances précaires de la famille, la mère de Florence retourne chaque année en France pour rendre visite à ses proches :

Ils [les parents de Florence] étaient un peu *granos* malgré eux, simplicité volontaire malgré eux, parce que c'était des choix au niveau financier... Mon père tenait à ce que ma mère puisse retourner en France à chaque année parce qu'il savait que c'était vraiment important pour elle d'aller revoir sa famille. « Ok, pas d'auto d'abord, on ne peut pas faire les deux ». Ce n'est pas mon père qui a décidé ça, mais d'un commun accord avec ma mère, ils se sont dit qu'ils étaient bien mieux de marcher cinq kilomètres à chaque semaine que d'avoir une auto, puis qu'elle pouvait retourner [en France]. C'était ça la solution, un peu plus drastique que dans des familles où les deux parents ont des salaires élevés et stables. C'était simplicité volontaire, un peu. (Florence, 30 ans)

⁹³ Les autres répondantes ont connu surtout leurs grands-parents d'un seul côté de la famille, non pas par choix, mais pour des raisons pratiques : décès, accessibilité géographique, étendue de la parenté, etc.

Jusqu'à son adolescence, Florence, qui est enfant unique⁹⁴, accompagne sa mère chaque printemps puis chaque été en France et y passe entre un et deux mois, en grande partie dans la maison grand-maternelle :

Toutes les années on allait chez mes... En France pendant l'été, puis, ou quand j'étais petite au printemps parce que ce n'est pas beau ici, et ma mère ça la faisait déprimer de rester ici, dans le fond de la campagne... Puis... Fait que là, on partait en France pour un ou deux mois, mais moi ça me semblait vraiment plus long que ça, mais apparemment, ce n'était pas vraiment plus long (*rires*). (Florence, 30 ans)

Ces voyages sont vécus par Florence comme une fête, car il s'agit pour elle d'un environnement où la disponibilité alimentaire est toute autre que dans son milieu de vie rural quotidien, où les visites à l'épicerie sont limitées par l'absence de voiture et les moyens financiers de ses parents :

Quand on arrivait en France, on se promenait de famille en famille, fait que là, c'était comme la fête, chez mes oncles et mes tantes, puis ma mamie... C'est vrai qu'il y avait plein de choses vraiment... qui étaient particulières... (Florence, 30 ans)

La madeleine de Florence est habitée à la fois de l'esprit de fête qu'elle associe à ses voyages en France lorsqu'elle est jeune et du sentiment d'abondance alimentaire qu'elle y ressent :

⁹⁴ Cette répondante nous indiquera au cours de l'entrevue qu'elle a une demi-sœur du côté de son père, mais qui n'a pas grandi avec elle.

Ma mamie avait du chocolat Côte d'Or⁹⁵, elle avait, toute mon enfance, primaire aussi, elle avait, puis même jusqu'à mon adolescence, un buffet, un gros buffet en bois foncé et dedans il y avait, avec des miroirs au milieu, et dans le... En bas, il y avait des plats avec toutes sortes de bonbons ou... Des bonbons au chocolat et à l'intérieur quelque chose d'un peu fondant, puis du chocolat Côte d'Or (...) Ça, je m'en rappelle vraiment. (Florence, 30 ans)

À la différence des autres répondantes, la madeleine de Florence s'incarne non pas dans un plat ou une nourriture en particulier, mais dans un objet servant à entreposer des aliments. L'attention est portée autant au contenant qu'au contenu. Les souvenirs chez sa grand-mère maternelle sont d'ailleurs décrits par cette répondante avec une grande précision quant aux objets qui l'entourent, par exemple lorsqu'elle parle de ce qui était consommé au petit-déjeuner lors de ces séjours :

Elle [la grand-mère] avait un vieux grille-pain qui s'ouvrait... Au milieu il y avait les petites... Les petites barres en métal qui chauffent et des deux côtés, on pouvait mettre une tranche qu'on fixait pour griller. Puis ça c'était... Je pensais que c'était un toasteur un peu technologique, puis quand j'étais grande, je me suis rendu compte que c'était juste un très, très vieux toasteur. (Florence, 30 ans)

Que dit le buffet ou le grille-pain grand-maternel de la place qu'occupent les objets dans les souvenirs alimentaires de Florence ? La plupart du temps, les souvenirs de plats ou d'aliments s'inscrivent dans un contexte social. Partager un repas entre parents, amis, collègues, c'est fabriquer des souvenirs relationnels, c'est-à-dire en lien avec les

⁹⁵ Pour dédommager symboliquement Florence d'avoir accepté une entrevue un soir de semaine à une heure avancée, nous lui avons justement offert une tablette de chocolat Côte d'Or, ce qui n'a pas manqué de lui rappeler ce buffet grand-maternel qui en était rempli.

personnes qui nous entourent. À la façon d'une poupée gigogne, l'image brute d'un plat n'est que la partie apparente du souvenir, qui, au fur et à mesure qu'il est défait, en dévoile les couches successives qui composent toute sa complexité. À cet égard, le buffet de la grand-mère française de Florence semble muet, ne ramenant pas de souvenirs d'interactions entre la répondante et ses cousines et cousins, ou d'autres membres de la famille. Cependant, le fait que Florence n'évoque pas ces souvenirs ne signifie pas que ceux-ci n'ont pas existé. En fait, le buffet de la grand-mère, rempli de friandises marque le souvenir de Florence surtout parce qu'il caractérise l'opposé de ce que cette répondante nomme « la simplicité volontaire » du mode de vie de ses parents au Québec. La définition que donne Florence du verbe « manger » est d'ailleurs composée à la fois de la dimension utilitaire de l'acte alimentaire et de sa dimension affective :

[Manger] c'est se nourrir pour avoir de l'énergie (*rires*) ! Je dirais c'est ça, la première fonction de la nourriture, mais après, il y a plein d'autres choses qui sont... Qui peuvent avoir un côté plus... Pas sentimental (*rires*), mais qui viennent chercher quelque chose de plus affectif. (Florence, 30 ans)

En plus du buffet grand-maternel rempli de sucreries, le *faire plaisir* familial — à la fois de la part de la grand-mère et des tantes maternelles⁹⁶ de Florence — se renouvelle à distance au fil des fêtes calendaires et des anniversaires de la répondante par l'envoi de colis remplis de friandises :

⁹⁶ Remarquons que ce sont les femmes qui se chargent de cette attention.

Ma mamie, elle nous envoyait toujours un colis de France, puis mes tantes aussi. À Noël puis à ma fête, ou à Pâques, là il y avait plein de chocolats puis là c'était de voir si le colis est complet, s'il y en a qui sont cassés, puis des fois il y avait des guimauves, des petits jouets, ou, en tout cas, il y avait tout ça, c'était super, là ! C'est tout le long aussi de mon adolescence. (Florence, 30 ans)

Ces colis participent au maintien du lien avec la famille du côté maternel de Florence. Il s'agit là encore d'un souvenir qui s'incarne dans une matérialité. Chocolats, bonbons et jouets sont autant de manifestations concrètes de l'amour que l'on se porte.

Bien que des liens affectifs entre Florence et sa grand-mère maternelle se soient créés et aient été entretenus mutuellement au fil des années, cette relation diffère de celle construite avec sa grand-mère paternelle québécoise, qui vit non loin de la famille de la répondante. La proximité géographique aidant, cette grand-mère participe aux solidarités familiales en gardant Florence enfant lorsque ses parents font une sortie à deux :

Je ne me faisais jamais garder, sauf quelques heures des fois. Puis les seules fois où je me suis fait garder, c'était par ma grand-mère, puis c'était quelques heures juste parce qu'ils s'en allaient au cinéma. Puis là, elle me faisait un plat avec des petites nouilles frites, qu'on pouvait mettre dans les soupes, mais elle les mangeait de même. Puis là elle m'en donnait un petit peu avec une guimauve dans un plat... Fait que ça, c'est des souvenirs aussi vraiment. Elle, j'aimais ça parce qu'en plus quand elle me donnait de la crème glacée, elle virait la cuillère de bord et elle *pesait* sur la crème glacée avec le manche de la cuillère pour creuser... (Florence, 30 ans)

Comme les friandises françaises, les aliments dégustés chez la grand-mère paternelle — nouilles frites, guimauve et crème glacée — sortent du quotidien alimentaire familial, les rendant d'autant plus désirables. À ces aliments extraordinaires s'ajoute

une dimension, celle de l'héritage alimentaire reçu par Florence de la part de sa grand-mère paternelle, complètement absente dans sa relation avec sa grand-mère vivant en France :

Puis sinon, chez ma grand-mère du Québec, il y avait de la crème glacée, puis des cornets à crème glacée, puis aussi toujours un bol de chips, mais chez mes parents il n'y avait pas ça, mais on en avait quand il y avait de la visite, mais pas... Puis pour elle, nous on était sa visite. Des fois elle sortait ça, des crottes de fromage, des affaires plus québécoises traditionnelles. Puis son spaghetti avec sa sauce à spaghetti, toute mon enfance et adolescence, puis maintenant qu'elle est décédée, moi je la fais, sa sauce (*rires*) ! Ça, c'est ma grand-mère québécoise, puis j'ai le souci que je veux vraiment que ça goûte pareil... (Florence, 30 ans)

Cette référence à l'héritage est ce qui distingue les deux grands-mères de Florence. Plus exactement, elle révèle le lien affectif qui relie la répondante à sa grand-mère paternelle, lien dont l'importance « est mis [e] en exergue dans la conservation d'objets » (Ramos, 2005, p. 46). Nous reviendrons à la question des héritages dans le chapitre VI de cette thèse.

Ainsi, deux générations de femmes, les mères et les grands-mères, font figure de piliers alimentaires dans les familles de nos répondantes. Un troisième personnage, plus discret, est aussi évoqué dans les souvenirs de nos répondantes : le père. La section suivante lui est dédiée.

4.5 Le père, près des yeux, loin des casseroles

Comparativement aux mères et aux grands-mères, le matériau que nous avons recueilli concernant les pères en tant que figure familiale signifiante quant à l'alimentation est faible. Contrairement à la figure maternelle, fortement ancrée dans une cuisine familiale courante, celle du père est généralement reliée à des moments plus exceptionnels, mais d'une manière distincte de la grand-mère⁹⁷. Cela ne signifie pas que les pères en sont absents, mais simplement que nous manquons d'appui empirique pour explorer cette avenue. Nous avons cependant remarqué que sur le total des pères ayant tenu une place de premier ordre dans la sphère alimentaire familiale, deux sur quatre exercent ou ont exercé une profession directement en lien avec le secteur alimentaire (l'un était pâtissier, l'autre enseignant de cuisine, devenu ensuite directeur de l'établissement où il enseignait). Dans ces cas particuliers, on constate ainsi une relation entre le métier du père et la place qu'il occupe, aux yeux des répondantes, dans la sphère alimentaire de la famille⁹⁸.

Deux pères se démarquent néanmoins des autres en cela qu'ils inscrivent leur pratiques dans le quotidien alimentaire familial : celui d'Anne-Marie et celui de Julie. Plus exactement, le père d'Anne-Marie partage la gestion quotidienne des repas avec sa conjointe, la mère de la répondante. Le père de Julie gère, quant à lui, le plus gros de

⁹⁷ Car la grand-mère et sa cuisine, dans le cas de nos répondantes, ne sont pas côtoyées au quotidien et font d'emblée partie d'une cuisine « d'exception » au sens calendaire du terme.

⁹⁸ À noter qu'aucune mère dans notre échantillon n'exerce un métier dans le domaine alimentaire.

la routine alimentaire familiale, mais les repas d'école des enfants et de fêtes sont sous la responsabilité de la mère de Julie. Il ne s'agit donc pas exactement d'un inversement totalement symétrique des rôles de genre entre père et mère, car pour la plupart des répondantes, c'est la mère qui s'occupe de la majorité de la tâche alimentaire familiale quotidienne. Le travail alimentaire des hommes se rattache ainsi plutôt au « temps commun » (Cardon *et coll.*, 2019, p. 166) du couple.

Les parents de Julie se sont rencontrés durant leurs études universitaires. Le père, un Québécois venu étudier à 18 ans dans une université française, se lie d'amitié d'abord avec la grand-mère de la répondante, qui prend des notes de cours pour sa fille inscrite simultanément à deux programmes de maîtrise. Ce n'est que dans un second temps que le père rencontre la fille de son amie, future mère de Julie. Le couple réside en France durant plusieurs années et vient s'installer au Québec au moment du décès du grand-père paternel de la répondante. À ce moment-là, la répondante a 18 mois et sa grande sœur quatre ans⁹⁹. Toutes les deux sont nées en France.

⁹⁹ D'une manière très spontanée, Julie raconte à propos de sa sœur que celle-ci, même arrivée jeune au Québec — à quatre ans — s'est très rapidement définie « Française » et a attribué à la répondante le rôle de la « Québécoise ». Une opposition identitaire qui passe par les goûts alimentaires respectifs de chacune. La sœur française déclarait aimer la moutarde forte et la confiture, la Québécoise, le Nutella et le ketchup. À cet âge, l'un des moyens les plus accessibles pour se définir (qui passe par la comparaison) est la nourriture (Fischler, 1990). La sœur de Julie a maintenu son identité française au fil des ans et est retournée vivre en France à l'âge de 18 ans, où elle habite encore maintenant. Et si pour Julie les préférences alimentaires participaient à clairement la distinguer de sa sœur lorsqu'elle était enfant, dire aujourd'hui qu'un plat ou aliment est français ou québécois est, de son propre aveu, beaucoup plus compliqué : « tout se confond un peu », dit-elle.

La mère de Julie est avocate et son père, durant l'enfance de la répondante, mène une activité professionnelle dans la sphère politique. En comparant les métiers de ses parents, Julie considère que celui de son père, qui lui permet de télétravailler, lui octroie suffisamment de temps pour prendre en main la préparation des repas familiaux de tous les jours :

C'était lui qui était à la maison. Il travaillait de la maison, ma mère travaillait beaucoup à l'extérieur de la maison. Donc c'est lui qui, quand on rentrait le soir pour goûter, avant de faire nos devoirs, faisait nos goûters, c'est lui qui préparait le souper. Ma mère cuisine aussi, mais quand on était petites, elle s'occupait moins des repas quotidiens, si on veut. (Julie, 29 ans)

La mère est, par ailleurs, comme nous le disions, responsable des boîtes à lunch pour l'école :

Je sais que ma mère s'occupait beaucoup de nos boîtes à lunch le midi, on ne la voyait pas les faire, donc elle était plus dans l'ombre, mais par exemple le soir en rentrant, on voyait mon père cuisiner donc c'est peut-être pour ça que j'ai plus conscience que mon père cuisinait. (Julie, 29 ans)

On remarquera, dans cette répartition des tâches entre le père et la mère, un apparent renversement des rôles genrés (le père est responsable de la cuisine quotidienne), mais la mère de famille conserve son rôle nourricier en préparant les repas de ses enfants pour l'école. Sans que Julie ne questionne ces rôles de genre parentaux, sa madeleine de Proust est fortement évocatrice à cet égard. La répondante associe le fait que son père cuisine aux soins qu'il apporte à ses enfants :

Mon père cuisinait beaucoup parce que c'est lui qui s'occupait de nous, donc ouais, je dirais un plat de lentilles au four avec des saucisses ou quelque chose, quelque chose de très « homme » (*rires*) ! (Julie, 29 ans)

Associer la viande au genre masculin n'est pas un fait nouveau. Nous l'avons dit précédemment, la viande est un aliment fortement genré et plusieurs études ethnographiques ont montré que la consommation de viande est un privilège avant tout masculin (Fischler, 1990; Counihan et Kaplan, 1998; Atse et Adon, 2015). Dans notre recherche, plusieurs répondantes rapportent d'ailleurs que leur père était responsable de la préparation et de la cuisson de la viande, comme en atteste par exemple Anne-Marie :

Mais je me souviens que ma mère, souvent, faisait les rôtis... Quoique c'est mon père qui préparait la viande pour les rôtis. Les rôtis de bœuf c'était ma mère, mais quand c'était un poulet, ils achetaient toujours le gros poulet, puis c'est mon père qui enlevait la peau, qui le désossait, tout ça (...) Et une fois que les morceaux étaient prêts, c'est ma mère qui préparait les sauces, les choses à côté. (Anne-Marie, 31 ans)

C'est d'ailleurs une compétence qui se transmet difficilement de père en fille : bien que les filles aient vu leur père apprêter des protéines animales, elles ont très peu bénéficié d'un transfert de connaissances à ce sujet. Nombreuses d'entre elles, arrivées à l'âge de l'autonomie alimentaire, ne maîtrisent pas ou peu les techniques de cuisson de la viande et ont mis du temps à en faire l'apprentissage :

Ouais, mon père, zéro-là... (*rires*). Zéro éducation alimentaire... C'est sûr que non, vraiment, même cuire la viande ou cuire du poisson, je l'ai appris très tard, quand je suis allée habiter toute seule en appartement. Puis même là, je n'en faisais pas beaucoup. (Emma, 28 ans)

Sans qu'il lui ait transmis les techniques de préparation et de cuisson, le père d'Anne-Sophie est tout de même pour elle une référence lorsqu'elle se pose une question à ce sujet. Cette répondante n'hésite donc pas à le solliciter au besoin :

La cuisine de mon père est associée beaucoup à la viande (...) Et la recette que j'aime beaucoup, c'est le poulet aux olives, et c'est ma mère qui la fait (*rires*) ! Mon père... Si jamais j'ai un rôti à cuisiner, c'est à mon père que je vais demander. Parce que je sais qu'il en connaît plus quand même. (Anne-Sophie, 26 ans)

Si pour Julie la cuisine du quotidien est associée à son père, pour Anne-Marie, que nous venons de citer, la figure paternelle est caractérisée par des crêpes préparées plusieurs fois par année. Il s'agit donc d'une cuisine hors du commun alimentaire familial. Comme pour la viande, il n'y a pas eu entre le père et la répondante de transmission explicite quant à la confection de ce mets :

Mon père faisait beaucoup de crêpes. Mon père, c'était une de ses spécialités, les crêpes (...) Mon père, il faisait de son côté, il ne nous montrait pas tant que ça, sauf peut-être à l'adolescence pour les crêpes, parce qu'on avait... En fait, on avait entre autres un repas crêpes avec les mêmes amis chaque année, l'hiver. C'était les amis avec qui on faisait du ski, puis chaque année on faisait un souper crêpes. Y'avait crêpes salées, crêpes sucrées, c'était juste des crêpes et il fallait faire comme une centaine de crêpes, fait que là on aidait mon père à les faire. (Anne-Marie, 31 ans)

Les parents d'Anne-Marie sont tous les deux d'origine française. Ingénieur, son père arrive seul au Québec en 1977 pour le travail. Il rencontre la future mère d'Anne-Marie en France, via des amis communs, à l'époque où celle-ci travaille en Afrique en tant qu'infirmière spécialisée dans la lèpre. Ce n'est que trois ans plus tard environ que le couple se rejoint au Québec. Anne-Marie est la seule de la fratrie des trois enfants à naître hors du Québec, car sa naissance a coïncidé avec un séjour de ses parents en France. Cette répondante considère que la tâche alimentaire est répartie également entre ses deux parents, et explique les aptitudes de son père en cuisine par une transmission explicite entre mère et fils, et surtout une longue période de célibat :

Il disait [son père] qu'il avait appris avec sa mère et qu'il a été très longtemps célibataire, donc il n'avait pas le choix d'apprendre à se faire à manger, parce qu'il n'a pas eu une femme tout de suite qui est venue, comme former un ménage et qui a pu lui faire la cuisine pendant des années. En fait, mes parents se sont rencontrés très tard, et se sont mariés très tard. Je pense mon père, est-ce qu'il avait plus de 50 ans quand il s'est marié ? Je pense. Donc pendant très longtemps il a été tout seul, donc il n'a pas eu le choix de cuisiner, il aimait bien manger aussi, et puis c'était le chouchou de sa mère, et il a beaucoup appris à cuisiner avec sa mère. (Anne-Marie, 31 ans)

À la fois dans le cas du père de Julie et de celui d'Anne-Marie, leur pratique de la cuisine autrement que festive est expliquée de manière contextuelle : travail à domicile pour l'un, célibat et mariage tardif pour l'autre¹⁰⁰. Autrement dit, des conditions particulières ont permis à ces pères d'accéder à cette forme de travail domestique. À l'inverse, très peu de répondantes ont mobilisé un discours reposant sur des contextes spécifiques pour justifier la prise en charge par les mères de la tâche alimentaire dans son ensemble¹⁰¹. Le raisonnement des filles en termes de circonstances favorisant l'activité alimentaire des pères est, selon nous, la preuve que cette activité demeure encore marginale parmi les hommes de cette génération. Néanmoins, même si le père

¹⁰⁰ Anne-Marie ne développant pas davantage sur la transmission culinaire que son père a reçu de la part de sa mère, nous ne pouvons rien supposer à ce sujet.

¹⁰¹ Certaines répondantes ont supposé que leur mère était responsable de la tâche alimentaire dans son entièreté, car cette dernière ne travaillait pas lorsqu'elles étaient enfants. Par contre la majorité de ces mères au foyer est retournée sur le marché du travail lorsque les enfants ont atteint l'adolescence, sans que le père de famille ne prenne à ce moment-là la relève en cuisine.

en tant que figure signifiante sur le plan alimentaire apparaît dans notre échantillon minoritaire, il participe à construire l'univers alimentaire familial de nos répondantes.

4.6 Conclusion : émergence du concept de mémoire alimentaire familiale

Le présent chapitre nous a permis d'aborder de manière transversale trois thèmes de notre guide d'entrevue : les histoires migratoires des mères ou des parents de nos répondantes, les définitions que ces dernières donnent de l'acte alimentaire, ainsi que des bribes de leur enfance alimentaire par la métaphore de la madeleine de Proust. Ces récits croisés brossent à grands traits un premier portrait de l'alimentation familiale de nos répondantes. Au fondement de celui-ci se trouve le souvenir, médium de la mémoire, dont nous avons déjà parlé dans le chapitre qui présentait les orientations théoriques de cette thèse. Matériau mouvant, toujours rejoué à l'instant où il est invoqué, le souvenir est avant tout social, rattaché à ceux et celles qui nous entourent :

Il est difficile de trouver des souvenirs qui nous reportent à un moment où nos sensations n'étaient que le reflet des objets extérieurs, où nous n'y mêlions aucune des images, aucune des pensées par lesquelles nous nous rattachions aux hommes et aux groupes qui nous entouraient. Si nous ne nous rappelons pas notre première enfance, c'est qu'en effet nos impressions ne peuvent s'attacher à aucun support, tant que nous ne sommes pas encore un être social. (Halbwachs, 1950, p. 15)

Si nos souvenirs ne se forment qu'en lien avec notre environnement social, c'est dans la famille, entendue au sens d'un groupe, qu'ils prennent place en premier :

Au premier plan de la mémoire d'un groupe se détachent les souvenirs des événements et des expériences qui concernent le plus grand nombre de ses

membres et qui résultent soit de sa vie propre, soit de ses rapports avec les groupes les plus proches, le plus fréquemment en contact avec lui. Quant à ceux qui concernent un très petit nombre et quelquefois un seul de ses membres, bien qu'ils soient compris dans sa mémoire, puisque, tout au moins pour une part, ils se sont produits dans ses limites, ils passent à l'arrière-plan. (Halbwachs, 1950)

C'est ainsi que les membres de la famille construisent une mémoire commune, partagée, qui gravite autour de souvenirs bâtis de concert. C'est de cette conception d'un espace mémoriel partagé par les membres de la famille que s'érige le concept de mémoire familiale :

Comme toute mémoire, la mémoire familiale doit conjuguer tous les temps, passé, présent et devenir. Plus qu'un lien entre passé et présent, elle est le présent d'un passé, gardienne des souvenirs de l'enfance et servante zélée des désirs, des intérêts, mais aussi des revendications et des regrets d'aujourd'hui. (Muxel, 2007a, p. 7)

Coenen-Huther définit la mémoire familiale comme « l'ensemble des souvenirs que tout individu, à un moment donné, possède à propos de sa famille d'origine » (1994, p. 38), en précisant que l'organisation de cette mémoire, les manières de la livrer, son contenu et les représentations qui y sont associées « sont fonction de la situation du moment du narrateur, de ce qu'il est alors, dans la vie » (1994, p. 38). Muxel pose elle aussi l'idée que c'est à la lumière du présent que le passé se raconte :

Ce qui fait la mémoire familiale suppose une négociation mystérieuse avec soi-même pour se réapproprier les bribes du passé et faire en sorte que ce dernier vienne s'inscrire à nouveau dans le présent, et plus avant dans sa destinée. (Muxel, 2007a, p. 7)

C'est précisément à cet exercice de remémoration d'un passé alimentaire familial, raconté au temps présent, que se sont prêtées nos répondantes au cours des entrevues que nous avons menées. De ces récits, nous avons construit le concept de mémoire familiale alimentaire, c'est-à-dire l'ensemble des souvenirs alimentaires que tout individu, à un moment donné, possède en lien avec sa famille d'origine. Plus précisément, nous envisageons la mémoire alimentaire familiale en tant qu'espace où se déploient des souvenirs alimentaires communs aux membres de la famille. Parce que la mémoire alimentaire familiale se construit à plusieurs, chacun y dépose un peu de sa propre histoire alimentaire. Cette histoire alimentaire est culturellement façonnée. La mémoire alimentaire familiale est par ailleurs vivante en cela que les souvenirs qui la composent sont mouvants et leur lecture ne peut s'effectuer qu'à la lumière du temps présent. Comme le note Muxel, qui remarque que les premières images de la mémoire familiale qui viennent à l'esprit sont souvent celles de la famille attablée :

Par la cuisine, la chaîne des générations se noue, y compris dans ses maillons amoureux. Cette mémoire réconcilie, rapproche des vies, des trajectoires. Mémoire utile, mémoire agissant par-delà le temps (...) Mais si la transmission peut s'interrompre, les recettes se perdre, la mémoire, elle, perdure. Certaines attributions culinaires distinctives, même si elles ne se transmettent pas, créent dans la mémoire des poches d'enchantement. (Muxel, 2007a, p. 90)

Pour nommer cette mémoire reliée au comestible, Muxel utilise la dénomination de mémoire culinaire familiale. Celle-ci renvoie par conséquent spécifiquement à la cuisine, aux recettes, et non à l'alimentation de la famille dans son ensemble. De plus, la question de la transmission est très présente dans la manière dont Muxel aborde la mémoire culinaire familiale. Notre concept de mémoire alimentaire familiale nous apparaît plus englobant sur plusieurs points au regard de notre sujet de recherche.

Premièrement, parce que nos répondantes sont des filles d'immigrantes, elles construisent, bien sûr, leur mémoire alimentaire familiale auprès de leur famille immédiate (mère, père, sœur(s), frère(s), parfois grands-parents s'ils vivent au Québec), mais aussi avec les autres membres de la famille géographiquement éloignés, comme les grands-parents qui résident en France. Cette particularité fait en sorte que cette mémoire transcende les frontières géographiques pour former une cohérence mémorielle chez nos répondantes.

Deuxièmement, nous avons vu dans le présent chapitre qu'à chaque figure signifiante se rattachaient différentes capsules temporelles : à la mère une alimentation familiale courante, à la grand-mère une alimentation familiale un peu plus hors du commun, souvent celles des vacances scolaires estivales, et au père¹⁰² une alimentation familiale occasionnelle, pour des plats spécifiques réalisés quelques fois par année. Le concept de mémoire alimentaire familiale inscrit ces instants temporellement différents sans les opposer les uns aux autres ni les ordonner.

Enfin, si la mémoire alimentaire familiale contient en elle la question culinaire, celle-ci n'est pas centrale. Se concentrer exclusivement sur elle tend à obscurcir les autres apports de cette forme de mémoire. Le présent chapitre a par exemple montré que la mémoire alimentaire familiale influe sur la définition donnée par nos répondantes du

¹⁰² Nous excluons ici les pères qui sont responsables de l'alimentation familiale au quotidien.

verbe «manger». En somme, cette mémoire contient aussi des dimensions symboliques qui façonnent le rapport à l'alimentation de nos répondantes.

Dans le chapitre suivant, nous regarderons comment, lors de repas festifs, cette mémoire alimentaire familiale se déploie.

CHAPITRE V

L'ALIMENTATION À TRAVERS LES TEMPORALITÉS SIGNIFIANTES

Une fois de plus, dans les corps rapprochés, le passage des toasts et du foie gras, la mastication et les plaisanteries, l'évitement de la gravité, se construisait la réalité immatérielle du repas de fête. Réalité dont — quand on s'en extrayait quelques minutes pour fumer une cigarette ou surveiller la cuisson de la dinde et qu'on rejoignait la tablée bourdonnante, déjà étranger au nouveau sujet de conversation — on ressentait la force et la compacité. Et quelque chose de l'enfance se rejouait ici. Une scène ancienne et dorée, avec des gens assis aux figures brouillées, dans une rumeur indistincte de voix.

Annie Ernaux, Les années, 2008

Le précédent chapitre, qui s'est articulé autour des figures familiales significantes, a montré qu'à ces dernières sont associées différentes capsules temporelles. Dans les souvenirs, la mère, la grand-mère et le père renvoient à des moments spécifiques de la vie familiale et à différents lieux de la mémoire. Ces souvenirs, mis bout à bout, racontent l'histoire alimentaire de la famille. Mais à ces moments, qui se sont construits collectivement et dont chaque membre de la famille a gardé son propre souvenir, s'ajoute une autre catégorie de temporalités alimentaires : celle des repas de fêtes. En effet, si la mémoire alimentaire se bâtit par rapport à des figures familiales significantes,

elle est également marquée par des rassemblements familiaux plus exceptionnels s'échelonnant tout au long de l'année. Il peut s'agir de fêtes d'héritage judéo-chrétien, que nous appelons les fêtes calendaires (Noël, Pâques, etc.) et de fêtes empreintes de sens pour les membres de la famille (allant des anniversaires au repas « raclette » dégusté un soir d'hiver). Les repas de fête correspondent à des instants où la famille se perçoit en unité. Chez nos répondantes, les souvenirs qui illustrent ces moments sont dominés par des images de la famille réunie. La mémoire alimentaire familiale est, lors ces repas, nourrie de toutes les interactions sociales qui s'y jouent. Par la force du groupe, les souvenirs de repas festifs marquent durablement les esprits et les générations. Ces occasions de se réunir autour de la nourriture créent des repères à la mémoire alimentaire familiale :

Le temps des fêtes fixe des instantanés de la famille dans les grands cycles de son histoire. Parce qu'elles fardent et parent le souvenir, les fêtes apportent à la mémoire familiale des éléments de mise en scène avec tous les artifices que cela peut comporter. Elles sont le vrai-faux spectacle de la vie de famille. Elles existent toujours pour enterrer quelque chose même dans l'illusion d'un avènement ou d'un recommencement. Mais les images restent. Là, bien là, gravées dans la mémoire. On se souvient des 90 ans de son grand-père, dernière vision de la famille tout entière rassemblée avant que la mort ne vienne s'interposer. Et des noces d'or de ses parents qui font figure d'un remariage à l'autre bout de la vie. Dans la mémoire, la fête étincelle comme un court-circuit entre la vie et la mort. (Muxel, 2007b)

Nous parlerons ici des fêtes célébrées par les familles des répondantes lorsque celles-ci étaient jeunes, car, comme pour la madeleine de Proust, il s'agit de mettre l'accent sur le récit des dynamiques familiales qui construisent la mémoire alimentaire familiale. De plus, beaucoup de répondantes continuent, une fois adultes, à souligner plusieurs fêtes (les anniversaires, Noël, la galette des Rois, etc.) avec leurs parents, sans que les

modèles de repas n'aient subi de changements drastiques par rapport à celui de leur enfance. Preuve, s'il en est, de l'attachement durable de chaque membre de la famille à ces événements.

Il sera question dans cette partie consacrée aux temporalités alimentaires significatives d'observer comment, à travers les fêtes judéo-chrétiennes, les fêtes de famille et les repas entre amis, chacune de nos répondantes s'inscrit dans la mémoire alimentaire familiale.

5.1 Le repas de Noël

De toutes les fêtes calendaires qui ornent la vie familiale de nos répondantes, Noël est de loin celle qui concentre le plus d'attention et de codes culturels qui se dévoilent par les plats et aliments consommés à cette occasion. « Noël est une des fêtes de famille les plus sacrées » (Muxel, 2007b, p. 90) et la récurrence de sa célébration, année après année, inscrit l'existence de la famille dans un « temps long » (Muxel, 2007b, p. 89) :

Dans les récits de mémoire, Noël scintille au premier plan. Certes avec plus ou moins de guirlandes et de brio, mais il reste la fête consacrée, emblématique de ce que doit être une réunion familiale. Car c'est d'abord cette idée, cette volonté que les souvenirs retiennent. Un moment non seulement de réunion, mais aussi de consécration de l'existence de la famille rassemblée (...) Elle est une fête familialement obligée. (Muxel, 2007a, p. 68)

Noël représente donc une temporalité alimentaire à part dans la vie familiale. Cette période de l'année autorise des écarts dans l'assiette et bien souvent aussi dans les

finances familiales comparativement à la routine alimentaire, par l'achat d'aliments considérés précieux, tels que des fruits de mer, du foie gras ou du saumon fumé¹⁰³. Charlène¹⁰⁴ en dresse une liste :

Ça pouvait être du poisson, c'était souvent de la viande rouge, de la caille, ça pouvait être... Des trucs qu'on prend moins souvent habituellement. Magret de canard, la soupe ça pouvait être de la bisque de homard, des trucs qu'on a beaucoup moins l'habitude de prendre. (Charlène, 30 ans)

Le repas de Noël marque avant tout une rupture avec le repas quotidien par les aliments qui y sont apprêtés.

5.1.1 Maintien du modèle français du repas de Noël

Au moment où nous avons fait nos entrevues, les mères (ou les familles) de nos répondantes avaient immigré au Québec depuis 42 ans pour la plus ancienne d'entre elles, et 18 ans pour la plus récente, pour une moyenne de 28 ans. Si les trajectoires alimentaires ont pu évoluer d'une famille à l'autre depuis, ce qui compose le repas de Noël étonne par sa constance à travers les années. Plus précisément, c'est la stabilité des marqueurs alimentaires français, c'est-à-dire des aliments et des plats caractéristiques de ce repas en France, qui surprend. Dans notre échantillon, la majorité

¹⁰³ Ces aliments figurent parmi les plus cités par nos répondantes. Ils ne sont pas représentatifs des aliments consommés à Noël par d'autres groupes sociaux et culturels.

¹⁰⁴ Charlène est la sœur d'une autre de nos répondantes, Sandra.

des familles de nos répondantes organise son repas de Noël de cette façon. Elles n'apportent aucune modification au modèle du repas de Noël qu'elles ont connu en France, même après des décennies d'expatriation québécoise. Ce modèle est appliqué aussi bien dans les familles « mixtes »¹⁰⁵ que dans celles où les deux parents sont immigrants français.

Odile, dont la famille a longtemps vécu en Angleterre avant de revenir au Québec, remarque que c'est à Noël que le « côté français » de la cuisine de sa mère est le plus perceptible :

Je trouve que c'est le moment où ressort le plus le côté français de ma mère, pendant les fêtes. C'est sûr que c'est des viandes qui vont être plus riches. Des choses qu'on n'a pas au quotidien. Souvent on va ramener aussi du foie gras de la France. Ma mère fait presque chaque année du gravlax. Des choses qui sont considérées comme spéciales, pour les grandes occasions. Nos vacances de Noël sont très autour de ce qu'on va manger. C'est une partie importante (*rires*) ! (...) Des huitres. Des produits plus dispendieux aussi, un petit peu. (Odile, 25 ans)

Tout en établissant le constat que la cuisine de Noël est fortement investie par sa mère, Odile remarque que les coutumes alimentaires de cette période de l'année, du côté de son père, torontois de naissance, lui sont presque inconnues :

Mais on n'a jamais passé de Noël avec la famille du côté de mon père. C'est plus eux qui vont venir au réveillon. Ou soit on allait là-bas, ils sont quand même éloignés, ils sont à Toronto, donc c'est pas à côté. Sans avoir les mêmes habitudes, Noël c'est caractérisé par des repas plus festifs. Je

¹⁰⁵ C'est-à-dire une mère immigrante française et un conjoint québécois.

connais très peu les coutumes alimentaires du côté de mon père. (Odile, 25 ans)

Dans la famille de Camille, notre répondante qui a passé la majeure partie de son enfance au Maroc avant d'immigrer au Québec, le repas de Noël est construit en adéquation avec les origines méditerranéennes maternelles :

Nous c'est méditerranéen, c'est toujours un peu la même chose. Beaucoup de fruits de mer et de poisson. Beaucoup de trucs avec des quantités de légumes assez impressionnantes. De la paella, on en bouffe encore tout le temps à Noël. Très peu de viande (...) Beaucoup de trucs de type de quiches, des grillades. Ah oui ! Des sardines ! Ça, c'est un truc qui me manque bien, c'est les sardines sur le charbon. Ça c'est bon ! Mais c'est pas possible... Je peux en faire ici, mais elles sont congelées... Beaucoup de coquillages, beaucoup de crabe, beaucoup d'oursins. Encore aujourd'hui. (Camille, 31 ans)

L'exemple des sardines grillées montre l'attachement de cette répondante à ce repas festif : l'impossibilité pour elle de trouver à Montréal ou à Québec — ville où elle a habité jusqu'à ses 30 ans — des sardines fraîches rend ce plat familial impossible à reproduire. Pour elle comme pour Odile, le modèle du repas de Noël aura survécu aux déménagements, de pays en pays, de la famille.

D'autres répondantes parlent des marqueurs alimentaires français du repas de Noël en les opposant aux marqueurs alimentaires québécois. C'est le cas d'Emma, qui a grandi en Outaouais, et dont le père est québécois :

Chez nous, on mange des huitres à Noël, c'est comme pas si fréquent. C'est très français et c'est peu traditionnel québécois. On ne mange jamais de dinde, on ne mange jamais de tourtière, à moins que des gens nous en

donnent, mais ma mère, elle n'en fait pas. Et puis on n'en mange pas. C'est souvent aussi, mettons, du canard ou du lapin. (Emma, 28 ans)

C'est de la même manière qu'Amélie, qui a grandi dans les Laurentides et dont le père est également québécois, raconte le repas de Noël préparé par sa mère :

Tu parles de la dinde, c'est plus typiquement québécois, elle [sa mère], ça fait partie de ses traditions, donc à Noël, quand on recevait au contraire, à la limite, dinde aux marrons, qui est un peu plus français. (...) Tout ce qui est repas plus traditionnel québécois, tourtière, jambon, des choses comme ça... ma mère n'a jamais fait ça. (Amélie, 33 ans)

Pour sa part, la mère de Marie continue de préparer le repas de Noël familial de la même manière que lorsque celle-ci vivait en France. Nous ignorons par ailleurs si Marie, qui était âgée de six ans à son arrivée au Québec, garde des souvenirs du repas familial prémigratoire de Noël :

Les repas de Noël c'est toujours l'habituel. La dinde, la dinde de Noël avec les marrons ou les haricots verts. C'est vraiment, j'ai l'impression, quelque chose qu'elle [sa mère] a toujours fait quand elle était en France. (Marie, 26 ans)

La famille de cette répondante arrive au Québec en 1998. La répondante a deux sœurs et un frère, qui sont, comme elle, nés en France. Le Québec n'a pas été le premier lieu retenu pour l'immigration familiale, laquelle avait d'abord jeté son dévolu sur l'Australie. Mais les procédures longues et jugées complexes par les parents de Marie les amènent à participer à une rencontre sur l'expatriation au Québec. Qu'il s'agisse de partir en Australie ou au Québec, bien qu'aux antipodes l'un de l'autre, les parents sont avant tout animés par un désir de « changer d'air », nous dit Marie. Le Québec n'est pas complètement un terrain inconnu pour cette famille, puisqu'un cousin du père vit

à cette époque, depuis plusieurs années déjà, dans la région des Laurentides, et le grand-père maternel sur la Rive-Sud de Montréal. Ce dernier retourne en France pour des raisons médicales environ cinq ans après l'arrivée de la famille de la répondante au Québec, il y finira sa vie. La présence de proches ne produit pas un climat particulier d'entraide au moment de l'arrivée au Québec de la famille, qui est déjà constituée et pensée en circuit fermé :

C'est sûr que quand on est une famille quand même de quatre enfants, on développe quand même un lien social assez fort, je ne sais pas si c'est le cas quand t'as deux enfants, je ne l'ai pas vécu donc je ne peux pas savoir, mais j'ai l'impression qu'on se contentait quand même très facilement de notre propre famille. (Marie, 26 ans)

Cette conception de la famille se répercute sur la manière dont cette répondante définit l'acte alimentaire. Pour elle, le partage répété de repas permet de renforcer les liens familiaux¹⁰⁶ :

Manger... Bah y'a la partie sociale qui vient avec. C'est quand même, je te dirais, assez important. Justement, comme on était une grosse famille, on mangeait souvent à table ensemble quand on était plus jeune, ça s'est un peu dissipé avec le temps, quand on était à l'université. Ça, c'était le repas du soir, c'était un repas important, tout le monde était réuni, y'avait des

¹⁰⁶ Cela contraste fortement avec les souvenirs de Roxanne, une autre de nos répondantes issue d'une famille nombreuse (elle a quatre frères et sœurs), pour qui l'alimentation familiale quotidienne a été durant toute son enfance et adolescence utilitaire et pas du tout pensée en tant que « liant » social. Nous croyons que cette divergence s'explique en grande partie par des statuts socioéconomiques différents des parents de Marie et de Roxanne.

conversations, des sujets qui étaient traités à table. Et pour moi, ça vient avec l'aspect « échange verbal ». (Marie, 26 ans)

Le repas de Noël familial chez Marie se fête en vase clos, entre parents et enfant : « ma mère elle disait toujours “on est une mini-entreprise” (*rires*) ! ». Lorsque la famille arrive au Québec, l'aînée des enfants a dix ans et les membres de la fratrie ont entre eux un écart d'âge faible. Les chances sont grandes que la mère de famille ait pris dès la naissance de son premier enfant la responsabilité de ce repas, soit une décennie avant d'immigrer au Québec, ce qui a participé à ériger ce repas festif en tradition familiale, en ce que Marie appelle « l'habituel ». Mais le maintien jusqu'à aujourd'hui de plats français au menu de cette fête calendaire pourrait s'expliquer également par l'environnement culturel dans lequel a évolué la famille depuis son arrivée au Québec. Les quatre enfants ont, en effet, tous été scolarisés jusqu'à la fin de l'école secondaire dans l'une de deux écoles montréalaises accréditées par le ministère de l'Éducation nationale français, et la mère de famille y a travaillé :

Mes parents trainaient beaucoup avec des Français (...) Parce que forcément, ils rencontraient des parents d'élèves aussi, puis comme mes parents sont des gens qui sont assez sociables, ils avaient quand même de la facilité à pouvoir se faire des nouveaux amis, dans le même style qu'eux, en fait. Des gens qui ont immigré au Québec, qui vivaient la même chose, avec des enfants aussi. (Marie, 26 ans)

Si toutes les familles des répondantes ne côtoient pas à la même fréquence la culture française dans leur quotidien comme le fait celle de Marie, le repas de Noël est un moment où plusieurs familles dans lesquelles les deux parents sont immigrants français invitent à leur table des personnes qui leur ressemblent : des familles également immigrantes françaises, ayant des enfants à peu près du même âge que nos répondantes. Il y a dans cette démarche une volonté manifeste de reproduire un cadre, si ce n'est

familial, au moins familial du repas de Noël, de pérenniser entre pairs une culture alimentaire commune. C'est le cas de la famille de Charlène, dont le père exerce un métier de bouche :

Quand j'étais petite j'avais une meilleure amie qui s'appelait J*** et donc nos parents étaient très proches et nous aussi, et en fait c'est un peu comme... Ils ont un peu, pas remplacé, mais fait office de famille ici vu qu'on n'avait pas trop de famille qu'on voyait¹⁰⁷. Donc on passait Noël avec eux (...) Le père de J*** est grand connaisseur de vins, est assez fortuné (...) La mère de J*** est française, et le père de J*** est africain, de quel pays déjà ? Sur la carte je vais retrouver, mais il a vécu une partie de sa vie en France quand même. Et ils ont emménagé au Canada à peu près en même temps que mes parents. Ça les a rapprochés aussi. Lui fournissait le vin et sa femme des plats, mais alors là, ils faisaient ça grandiose, c'est-à-dire que la mère de J*** nous préparait des menus imprimés et tout, et t'avais l'accord mets-vins avec le descriptif du plat, comme dans un restaurant ! Le design complet, enroulé dans un petit ruban sur ton assiette (*rires*) ! Ils faisaient l'accord mets-vins, t'avais des entrées qu'on prenait dans le salon le temps que tout le monde arrive. T'avais ensuite des bouchées, ensuite t'avais l'entrée (*rires*), ensuite éventuellement une deuxième entrée. Ensuite t'avais le truc avec la glace et l'alcool là (...) Ça faisait un truc de sept plats, c'était complètement fou ! (Charlène, 30 ans)

Le repas de Noël de la famille de Charlène répond à un cahier des charges qui dépasse de loin les standards de nos autres répondantes. Le décorum est respecté, allant des types de plat consommés à l'accord mets et vins, en passant par la confection de menus individuels. Les codes culturels alimentaires partagés et suivis par les deux familles

¹⁰⁷ Le père de Charlène a une sœur qui a immigré quelques années avant lui et vit encore aujourd'hui à Vancouver.

sont ceux d'un restaurant gastronomique français. C'est un univers connu du père de Charlène, qui était chef cuisinier en France. Parmi les familles de nos répondantes, il est le seul père qui prend en charge toute la préparation de ce repas festif lorsque Charlène est enfant. Lorsque les parents de cette répondante divorcent, son père se remet en couple avec une Québécoise. À partir de cette période, la préparation d'une partie du repas de Noël revient à la belle-mère de Charlène :

Ce qui m'a le plus frappée par rapport à la cuisine québécoise, ça va être à Noël dans la famille de C*** [sa belle-mère], où il y a vraiment plus des plats typiques québécois où là, oui, je peux dire « c'est québécois ».
(Charlène, 30 ans)

Les parents d'Andrée-Anne, tous deux Français, arrivés au Québec au milieu des années 1970, se sont rapidement éloignés des lieux de vie et de socialisation de la communauté française à Montréal. Un point de résistance dans ce processus d'affranchissement culturel demeure autour du repas de Noël, qui se partage avec une famille immigrante française :

Noël quand j'étais jeune... On faisait toujours Noël avec un couple d'amis qui avait un garçon, qui était français aussi. Donc c'est peut-être les seuls amis français que mes parents ont gardés du temps qu'ils sont arrivés au Québec (...) Puis eux ont déménagé dans les Cantons de l'Est à un moment, donc on allait toujours passer Noël là-bas, c'était vraiment super ! C'étaient les seuls amis de mes parents avec qui on a gardé certaines traditions chaque année, de fêter Noël ensemble. (Andrée-Anne, 35 ans)

Le déménagement de ces amis français de la famille dans les Cantons de l'Est n'a pas empêché le maintien du repas de Noël sous cette forme. Néanmoins, les deux familles se sont perdues de vue au fil du temps, incitant à trouver une nouvelle organisation familiale à cette célébration. Pour les parents d'Andrée-Anne, l'interruption de ces

repas de Noël signifie aussi la disparition d'un espace commun de socialisation alimentaire entre pairs immigrants français.

5.1.2 Intégration de marqueurs alimentaires québécois au repas de Noël

Bien que la majorité des familles maintienne un menu très français au repas de Noël, un autre scénario a été choisi par deux familles de nos répondantes : celui d'intégrer des marqueurs alimentaires québécois dans ce repas festif. La famille d'Anne-Marie — dont les deux parents sont immigrants français — prépare deux repas distincts, l'un français et l'autre québécois :

Un repas de Noël... On s'est beaucoup mis aux trucs québécois... C'était beaucoup dinde, purée, petits légumes, sauce de canneberge... Ah, en fait ça c'était le 25. Le 24, on avait quelque chose de complètement différent, on prenait pas de repas tant que ça en famille, le repas de Noël, c'était comme un goûter qu'on avait après la messe de Noël. C'était chocolat chaud, brioche, croissant, on avait des clémentines, parce que je sais que mes parents eux, pendant leur enfance, ils avaient comme des oranges à Noël, qui étaient comme... Typiques ou hors de l'ordinaire (...) Ça c'est typique, chaque année, c'est ça depuis 30 ans. (Anne-Marie, 31 ans)

La plupart du temps, Anne-Sophie et sa famille, qui sont arrivées de la France lorsque la répondante avait cinq ans, célèbrent Noël avec le cercle social et amical¹⁰⁸ intégré dès leur déménagement sur la Rive-Sud de Montréal, après avoir vécu sept ans dans

¹⁰⁸ Un regroupement de familles voisines de celle d'Anne-Sophie que nous avons déjà mentionné au moment de parler de la madeleine de Proust de cette répondante.

une ville frontalière avec l'Ontario¹⁰⁹. Au modèle québécois du potluck¹¹⁰ est venue s'ajouter, depuis moins d'une décennie, la préparation, par le père de famille, d'un nouveau plat :

À Noël, quand on se retrouve pas juste nous cinq, mais avec tout le monde, genre toute la gang, la famille élargie qu'on a construite ici, on fait des potlucks. Beaucoup de formules potlucks. Mais mon père tient absolument à faire à chaque année sa dinde. On avait pas du tout ça avant, ça fait pas si longtemps, même pas dix ans, qu'il fait sa dinde à chaque année, je pense qu'il aime ça aussi ! Il fait sa dinde pendant genre six heures au four et tout... Puis avec des marrons, des canneberges. Je pense que mon grand-père faisait ça en France. (Anne-Sophie, 26 ans)

La dinde préparée par le père d'Anne-Sophie ramène un peu de la mémoire alimentaire familiale aux habitudes québécoises qui ont été adoptées. Puisque la préparation de la dinde est une pratique paternelle relativement récente, elle est perçue par la répondante davantage comme une nouveauté que la réintégration d'une ancienne pratique familiale.

Pour la famille d'Anne-Marie comme pour celle d'Anne-Sophie, c'est sur le mode de la cohabitation que les saveurs françaises et québécoises prennent place au repas de Noël. Autrement dit, les marqueurs alimentaires français de ce repas ne s'effacent jamais complètement. Mais l'identification de ces derniers s'en trouve quelque peu brouillée. Anne-Sophie, tout en reconnaissant la trace de son grand-père français,

¹⁰⁹ Nous n'avons pas posé la question, mais il aurait été intéressant de savoir quel repas de Noël était préparé avant que la famille ne déménage sur la Rive-Sud de Montréal.

¹¹⁰ Qui pourrait se traduire en français par « repas-partage » : un repas collectif où chaque convive apporte de la nourriture à partager.

mélange la dinde aux marrons – recette française, et la dinde aux canneberges – recette québécoise. Anne-Marie, dont la famille distingue clairement les deux repas de Noël depuis 30 ans, affiche quelques hésitations quant à l’affiliation culturelle de certains aliments :

Le goûter après la messe, c’était plus français, je sais pas trop si c’est français... Mais peut-être, parce qu’il y a plus de choses sucrées comme ça, puis peut-être du salé style poisson, enfin le saumon-là, qui je pense n’est pas du tout typiquement québécois. (Anne-Marie, 31 ans)

Les manières d’organiser le repas de Noël que nous venons de présenter, l’une en conservant les marqueurs alimentaires français, l’autre en y intégrant des marqueurs alimentaires québécois, impliquent que les familles de nos répondantes contribuent d’une manière ou d’une autre à la préparation de ce repas. Mais quelques familles se voient libérées de cette tâche en se rendant au repas de Noël organisé par la grand-mère paternelle de nos répondantes.

5.1.3 Le repas de Noël de la grand-mère québécoise

Pour quelques-unes de nos répondantes dont le père est québécois, c’est chez la grand-mère paternelle que le repas de Noël familial s’organise. À cette occasion, la grand-mère s’occupe de préparer l’intégralité du repas, aucune aide n’est demandée aux autres membres de la famille. Dans la mémoire alimentaire familiale, les plats de la grand-mère québécoise occupent une place différente des plats maternels, car ils se situent par définition hors du quotidien alimentaire de la famille. Nous l’avions déjà mentionné lorsque nous parlions de la figure grand-maternelle au chapitre IV. Lorsque les répondantes se rendent chez leur grand-mère, c’est souvent à l’occasion d’une fête. Les

connotations culturelles des plats deviennent ainsi d'autant plus visibles que le contact avec la cuisine grand-maternelle est relativement peu fréquent.

Florence, dont la famille vit en milieu rural, se rappelle qu'à Noël « [sa] mère voulait une vraie bûche avec une crème pâtissière... », mais que ce vœu restait lettre morte au motif que le repas de Noël se déroulait chez la grand-mère paternelle, qui s'en occupait intégralement :

D'habitude, toujours, on faisait toujours ça chez ma grand-mère, le réveillon. Puis là, ma grand-mère, c'est elle qui achetait une bûche. Vu qu'elle cuisinait beaucoup, ma grand-mère québécoise. Ma mère, elle voulait la prendre dans une pâtisserie, puis là (...) Puis ma grand-mère était plus bûche *McCain*, à la crème glacée, ou avec du crémage un peu *Vachon*... Les gâteaux *Vachon* (...) La bûche de Noël, elle [sa mère] se disait « ça serait l'fun d'en manger une vraie » je pense qu'elle se disait « tant qu'à dépenser des sous pour acheter un dessert, qu'on ne fait jamais ça, ça serait l'fun que ce soit un dessert qui est vraiment bon ». (Florence, 30 ans)

Florence est l'une de nos rares répondantes à avoir bien connu sa grand-mère paternelle et sa cuisine. Le repas de Noël est pour cette répondante une occasion supplémentaire d'élargir l'horizon de sa mémoire alimentaire familiale. En restituant les mots de sa mère, qui voulait une « vraie » bûche et un dessert « vraiment bon », Florence témoigne du contraste culturel entre les goûts alimentaires de sa mère et de sa grand-mère paternelle.

Cécile a connu ses grands-mères des deux côtés de la famille, mais a développé auprès de ses grands-parents¹¹¹ québécois une mémoire alimentaire centrée en grande partie sur les repas festifs, en particulier celui de Noël. N'ayant jamais passé cette période de l'année en France, cette répondante n'a pas construit de souvenirs de cet événement auprès de sa grand-mère maternelle. Elle ne dispose donc pas de points de comparaison, mais caractérise néanmoins la cuisine grand-parentale de « traditionnelle » québécoise :

Les Noëls, les fêtes importantes, je les ai toujours vécues avec ma famille québécoise. Parce que j'ai jamais été durant le temps des fêtes à Noël en France. J'y étais l'été. Donc très très traditionnelle, ma famille québécoise. Ça commençait toujours par une assiette de légumes en conserve, comme les betteraves en conserve, des asperges en conserve, puis ensuite des fois un potage, c'était la dinde avec les patates, c'est des super bons souvenirs aussi. Mes grands-parents habitaient aussi un peu reculés dans le coin de Saint-Jean-sur-Richelieu et ils avaient une machine à pain, alors ils faisaient une grosse brique de pain blanc, comme un pain américain blanc moelleux, qu'on coupait, et là on tartinait de beurre. Y'avait la purée de patates, qu'on aimait beaucoup, les enfants. Puis la dinde, puis la tourtière, puis... Toujours toujours comme ça, très traditionnel. (Cécile, 26 ans)

Tandis que Cécile garde un bon souvenir des plats de Noël qu'elle mangeait chez ses grands-parents, Aurore ne raffolait pas de ce qui était au menu chez sa grand-mère paternelle à ce moment de l'année :

Chez ma grand-mère c'était des affaires, des buffets, c'était pas des trucs...
Des bons trucs. Genre un traiteur de buffet un peu dégueu, puis des gâteaux

¹¹¹ Cécile ne précise pas à quel degré s'impliquait chacun des grands-parents dans la préparation de cet événement calendaire. Nous ne pouvons donc pas parler d'une cuisine grand-maternelle.

un peu dégueus. C'est ça, c'était pas de la grosse gastronomie, non. On mangeait mieux en France (*rires*). (Aurore, 30 ans)

Aurore se rappelle de la structure de ce repas, sans toutefois énumérer les aliments ou les plats qui le constituaient. Elle connote par ailleurs négativement, avec l'adjectif « dégueu », la nourriture servie à cette occasion. En cela, elle se place à l'opposé de Cécile, qui associe aux souvenirs de ce qui était préparé par ses grands-parents un sentiment positif. Dans les deux cas, cependant, le souvenir des aliments en appelle d'autres : de celles et ceux avec qui l'événement a été fêté, des personnes qui ont préparé le repas, de l'atmosphère qui régnait entre convives ce jour-là. Autrement dit, et même lorsque la mémoire du détail se montre quelque peu défaillante, on se rappelle surtout d'avoir été ensemble. Nous le disions en mobilisant le concept de mémoire collective d'Halbwachs : ce sont nos relations avec les autres qui permettent à nos souvenirs de prendre forme. Aurore, qui ne parle pas de ce qu'on mangeait, mais seulement du *comment* on mangeait chez sa grand-mère paternelle à Noël, ne fait d'ailleurs référence à ce membre de la famille qu'à ce moment-là de l'entrevue. La grand-mère paternelle d'Aurore semble ainsi peu habiter sa mémoire alimentaire familiale. Comme Cécile, Aurore n'a jamais fêté Noël en France, elle ne dispose donc pas d'éléments pour établir une comparaison franco-qubécoise. Mais celle-ci surgit tout de même quand la répondante clôt sa réplique par « on mangeait mieux en France ». Ce qu'Aurore connaît de la nourriture française, elle l'a appris en côtoyant sa famille du côté maternel, et en particulier sa grand-tante, durant les vacances estivales passées dans le sud de la France. N'ayant pas connu ses grands-parents maternels, cette répondante a construit une relation semblable avec la sœur de sa grand-mère maternelle :

On allait, ma grand-tante avait une maison dans le sud de la France, dans les ***, on retrouvait la famille. Fait qu'on se retrouvait là à chaque 2 ans à peu près (...) Je me rappelle des plats de ma grand-tante un peu. C'est très spécifique à elle, je pense. Mais sinon, quand on était là-bas, c'était une grande maison, puis c'était tout le temps, tout le monde faisait à manger ensemble. Ça reste que c'est ma grand-tante qui était la *boss* de la place (*rires*) (...) Ouain, beaucoup de gras de canard (*rires*), le Prosciutto, le melon... Y'en avait tout le temps. Le fromage, évidemment. Fromage de brebis. (Aurore, 30 ans)

À l'inverse de ce qu'Aurore garde en mémoire du repas de Noël de sa grand-mère québécoise, les souvenirs de ces vacances françaises sont accompagnés par le sentiment d'avoir été entourée par les membres de la famille maternelle et d'avoir pris part à un temps commun, partagé, autour de la préparation et de la consommation alimentaire. Se dégage de ces bouts de mémoire l'impression que l'*être ensemble* prime sur ce que l'on se prépare à manger, ce que Muxel nomme « le tout rassemblé » (2007a, p. 63) de la mémoire des tablées familiales.

Le repas de Noël québécois de la grand-mère paternelle relève d'une construction différente des souvenirs qu'Aurore a fabriqués avec sa famille française. Concis, inhabité par un sentiment d'unité familial et négativement connoté, le souvenir de ce repas de Noël pourrait sembler bon à jeter aux oubliettes. Il s'avère pourtant culturellement très parlant. Dans la mémoire d'Aurore, la grand-mère paternelle personnifie le repas de Noël québécois tel que la répondante se le représente. Cette aïeule en détient les codes, même si elle ne s'investit pas directement dans le travail alimentaire qu'il implique. Elle tient, au même titre que les mères et les grands-mères dont nous venons de parler, son rôle de porte-parole culturelle.

Au terme de l'analyse des repas de Noël de nos répondantes, nous retombons sur deux figures familiales, la mère et la grand-mère, dont nous avons parlé dans le précédent chapitre. Les repas de Noël nous permettent de préciser les rôles que ces deux membres de la famille tiennent dans la construction de la mémoire alimentaire familiale. C'est en tant que porte-paroles culturelles que les mères et les grands-mères s'érigent lors de ce repas, agissant à ce titre bien au-delà de la sphère strictement alimentaire. En s'appropriant avec leur esprit et leurs mains des traditions alimentaires profondément culturelles, elles créent pour toute la famille une zone de confort vis-à-vis de l'alimentation. Mères et grands-mères règlent ainsi le « paradoxe de l'omnivore » (Fischler, 1990) en transformant par leur cuisine un ensemble d'aliments pour les rendre culturellement comestibles par les membres de la famille. Elles ancrent de la sorte ces derniers dans un univers alimentaire rassurant. Dépassant le seul fait de cuisiner, c'est l'ensemble du travail alimentaire des femmes qui rend comestible l'inconnu dont on se serait autrement méfié. Le repas de Noël est l'une des expressions les plus visibles de ce travail féminin incessant. Nous allons voir dans la section suivante que les autres fêtes qui habitent la mémoire alimentaire familiale se maintiennent à travers le temps grâce à ce travail de femmes.

5.2 Les autres événements festifs

Bien que Noël occupe souvent la première place du palmarès des fêtes familiales calendaires à la fois par ce qu'on y mange et au travers des interactions sociales qui s'y déroulent, les autres événements festifs apportent un éclairage complémentaire à la construction de la mémoire alimentaire familiale. Nous avons choisi de présenter les deux fêtes qui ont été le plus abordées par nos répondantes au cours des entrevues : la

galette des Rois (fête de l'Épiphanie) et les anniversaires familiaux. Nous croyons que la référence répétée à ces deux fêtes illustre avec justesse la manière dont la mémoire alimentaire familiale est tributaire de la figure maternelle, tantôt culturellement, en maintenant dans leur forme certaines fêtes françaises « classiques » (l'Épiphanie) et affectivement, lorsque les mères préparent inlassablement des plats aimés de toute la famille à l'occasion d'anniversaires. Il s'agira dans les prochaines lignes de voir ce qui se joue exactement autour de ces fêtes familiales.

5.2.1 La galette des Rois

De toutes les fêtes familiales dont les répondantes nous ont parlé, la galette des Rois, préparée à l'occasion de la fête chrétienne de l'Épiphanie, est celle qui se rapproche le plus du repas de Noël puisqu'il s'agit également d'une fête calendaire. Plusieurs répondantes savent qu'il s'agit d'une fête d'origine française, mais le canal d'identification culturelle est différent de celui des plats et aliments de Noël. Car si la célébration de Noël est instituée au Québec, ce n'est pas le cas de l'Épiphanie. Il n'existe pas de « cadre de référence », de modèle pour cette fête au Québec durant l'enfance et l'adolescence de nos répondantes. L'identification française de la galette passe donc par la non-existence à grande échelle de cette fête en dehors du cercle familial : « Quand je suis allée en France, je me suis aperçue qu'il y a en avait [des galettes des Rois] dans toutes les boulangeries, ici, moins (*rires*) ! » (Charlène, 30 ans). Seule Cécile, qui a grandi dans un quartier de Montréal qui compte de nombreuses boulangeries françaises, se souvient des galettes des Rois exposées dans les vitrines de ces commerces. Mais, nous le verrons plus loin, cette répondante n'identifie pas pour autant cette tradition comme étant française :

Les boulangeries du quartier sont souvent françaises, donc au temps de la galette des Rois, elles affichent toutes ça, moi j'adorais, moi j'adore la pâte d'amande toujours ! Quand j'étais jeune encore plus, donc pour moi ça a toujours été une fête que j'aimais beaucoup. (Cécile, 26 ans)

Comme Noël, la célébration de l'Épiphanie est pour nos répondantes décorrélée de ses origines religieuses. D'ailleurs, les répondantes appellent cette fête « la galette des Rois »¹¹², signe que c'est le mets dégusté à cette occasion qui est placé au centre de l'attention plutôt que sa signification religieuse :

Ça c'est, encore aujourd'hui, je ne passe pas à côté d'une galette des Rois, surtout parce qu'elle est bonne. Puis j'aime bien la tradition, ça me fait rire. Mais c'est pas religieux par contre, pour moi. (Aurore, 30 ans)

Pour Charlène, la galette des Rois est une fête neutre qui permet le rassemblement familial :

Alors moi j'adore la galette des Rois au niveau du goût, en fait ! Ma mère était d'une famille juive, mon père était d'une famille catholique, les deux étant non pratiquants, on fête plus pour faire une fête qu'autre chose (*rires*), mais du coup, la galette des Rois, on la fait parce que j'aime la galette des Rois, et c'est plutôt moi qui poussais le truc, parce que j'aime ça. (Charlène, 30 ans)

Peut-être parce qu'elle se fête au début du mois de janvier (le 6), soit seulement quelques jours après Noël et le Nouvel An, la galette des Rois n'est pas spontanément

¹¹² Pour parler de cette fête, nous utiliserons donc la même dénomination que celle employée par nos répondantes, soit « galette des Rois ».

revenue à la mémoire de toutes nos répondantes au moment où nous posions des questions concernant les traditions alimentaires festives de la famille. En réalité, nous n'avions nous-mêmes pas anticipé que cette fête serait à ce point présente dans les familles de nos répondantes. C'est justement ce qui rend cette célébration d'autant plus intrigante : la galette des Rois est un fort marqueur alimentaire de la culture alimentaire française¹¹³ qui peut pourtant très facilement passer inaperçu tant le repas de Noël semble éclipser cette fête calendaire qui lui succède. Sans doute en réaction à l'agitation des fêtes de fin d'année, les codes de célébration de la galette des Rois se prêtent à une flexibilité calendaire :

[La galette des Rois] c'est moins formel qu'une fête comme Noël et tout, qui est vraiment beaucoup plus instituée. La galette des Rois, on la fête à peu près dans la semaine... Ça va vraiment être beaucoup moins formel, on peut la faire trois semaines après si on a pas eu le temps. (Charlène, 30 ans)

La galette des Rois oui, ça on l'a, c'est pas toujours toujours le 6 janvier, mais y'avait toujours au moins dans la semaine un temps pour la galette des Rois. (Amélie, 33 ans)

C'est Alexandra¹¹⁴, la première répondante que nous avons rencontrée, qui nous a spontanément parlé de la galette des Rois. L'histoire migratoire de sa famille est à ce

¹¹³ À notre connaissance, historiquement, la galette des Rois est peu célébrée au Québec. Elle connaît cependant ces dernières années un gain de popularité grâce au travail des boulangeries françaises qui se sont lancées, pour les plus anciennes d'entre elles, dans la fabrication de galettes des Rois il y a une quinzaine d'années. Indice de cette montée en popularité : la vente de galettes des Rois par la chaîne de boulangeries Première Moisson.

¹¹⁴ Alexandra est la sœur d'une autre de nos répondantes, Élixa. Nous mentionnons de nouveau l'histoire migratoire familiale de ces répondantes dans les prochaines lignes, notamment parce qu'Alexandra nous

sujet éclairante. Souhaitant changer d'air, la famille d'Alexandra arrive en 1995 au Québec. Le père de famille, pâtissier, continue d'exercer ce métier lorsqu'il arrive à Montréal et poursuit cette activité durant plusieurs années ensuite. La mère de la répondante a repris une activité professionnelle dans le milieu hospitalier (elle s'occupe des repas et du ménage) quelques mois après son arrivée au Québec. Le grand-père paternel de la répondante était lui aussi pâtissier et tenait une pâtisserie avec sa conjointe. Avant d'immigrer, les deux parents d'Alexandra travaillaient au commerce familial qu'ils avaient repris : la mère en tant que vendeuse et le père en tant que pâtissier. Quand la famille d'Alexandra a reçu l'autorisation de venir s'établir au Québec, le magasin familial a été vendu.

C'est dans ce contexte familial étroitement lié à l'univers alimentaire qu'Alexandra inscrit son imaginaire gustatif :

La place de la nourriture dans ma famille est très importante (*rires*). Mais juste le fait que mon arrière-grand-père était cuisinier, mon grand-père est pâtissier, ma grand-mère a eu un commerce avec mon grand-père, mon père est pâtissier. Alors tout ce qui est... Tout ce qui est sucre ou gâteau, c'est vraiment quelque chose qui était très présent. (Alexandra, 25 ans)

Plus exactement, c'est sur les hommes de la famille du côté paternel, qui ont tous exercé des métiers de bouche, que la répondante s'appuie pour expliquer le rapport que sa famille entretient avec le comestible. On retrouve un peu dans les mots d'Alexandra ceux de Charlène, dont le père exerce également un métier relié à la sphère alimentaire

en a fourni un récit beaucoup plus détaillé que sa sœur. Celui-ci éclaire par ailleurs les réflexions de cette répondante concernant l'alimentation.

(il a été chef en France, puis enseignant en cuisine au Québec avant de devenir directeur de l'école où il enseignait). Une valeur particulière, renforcée par la crédibilité du statut professionnel, oriente l'angle sous lequel ces deux répondantes mobilisent leur mémoire alimentaire familiale. Nous y reviendrons à la fin de la section consacrée aux anniversaires.

La définition du verbe « manger » d'Alexandra est également marquée par ce lien professionnel de sa famille à la sphère alimentaire, à dominante sucrée, à laquelle la répondante associe des sentiments positifs :

C'est vraiment un plaisir de manger. Je m'intéresse beaucoup à la nourriture, à ce que je mange, et je mange beaucoup, quand même bien équilibré, sain, mais gourmand. Pour moi c'est la gourmandise, manger ! Je mange aussi beaucoup dans la journée parce que j'aime manger, là. C'est un plaisir de manger, et de partager aussi. (Alexandra, 25 ans)

C'est animée de ces mêmes sentiments de plaisir et de gourmandise qu'Alexandra raconte sa galette des Rois familiale. Grandes sont les chances que son statut de fille et petite-fille de pâtissiers ait contribué à rallumer le souvenir de cette célébration, que cette répondante associe à son père, qui en prépare une version du sud de la France, dont il est natif :

La galette des Rois... Mais on ne mangeait pas souvent de la galette, mon père faisait des Royaumes, c'est comme la pâte briochée (...) Alors ça c'est vraiment un très bon souvenir, parce que mon père m'en faisait beaucoup, parce que j'adorais ça ! (Alexandra, 25 ans)

En plus des desserts que son père lui confectionne, la répondante se souvient de sorties au restaurant hebdomadaires en sa compagnie lorsqu'elle était jeune. Sa sœur, de sept

ans son aînée, est déjà étudiante à cette époque et travaille les fins de semaine. Sa mère travaille parfois ces mêmes jours à l'hôpital. Alexandra et son père se retrouvent donc en tête-à-tête :

Une activité que je faisais avec mon père, toutes les semaines on allait dans le quartier chinois pour manger du fast-food chinois, c'était des dim sum (...) toutes les semaines on y allait avec mon père. Ma mère, elle travaillait la fin de semaine... Ou une des journées la fin de semaine, et j'y allais qu'avec mon père. (Alexandra, 25 ans)

La galette des Rois d'Alexandra n'est ainsi qu'un petit morceau des liens d'affection que cette répondante a entretenus avec son père au cours de son enfance et d'une partie de son adolescence. Ces souvenirs sont d'autant plus émotionnellement chargés qu'ils sont ceux d'un lien de filiation aujourd'hui impossible à recréer, son père ayant été victime d'un accident qui lui a fait perdre son autonomie au milieu de l'adolescence de la répondante¹¹⁵.

Après qu'Alexandra nous a parlé de la galette des Rois, nous avons posé la question de la célébration de cette fête aux répondantes qui n'en parlaient pas spontanément, comme le veut l'approche qualitative inductive que nous avons privilégiée (Glaser et Strauss, 1967; Blais et Martineau, 2006). Cette intervention de notre part a été reçue comme une « stimulation » de la mémoire et n'a pas, bien sûr, altéré les souvenirs relatés de cette fête. Le recours à cet encouragement mémoriel révèle plutôt que la galette des Rois occupe une place discrète dans la mémoire alimentaire familiale chez

¹¹⁵ Alexandra ne fait pas mention de son âge exact au moment où est survenu l'accident de son père.

certaines de nos répondantes : « Hum ! Ouais, ça j'avais oublié, mais oui ! C'est quelque chose qu'on célébrait » (Odile, 25 ans), « la galette des Rois, c'est... Ah ça c'est vrai ! Je l'ai pas dit, dans les fêtes. Ça on fête ça, chez nous c'est vraiment classique (*rires*) ! » (Emma, 28 ans), « C'est vrai ! La galette des Rois ! J'y pense pas, mais c'est vrai (*rires*) ! » (Sandra, 26 ans)¹¹⁶. Si le souvenir de cette fête se fait parfois discret, il témoigne néanmoins des manières dont ce morceau de culture française se loge dans la mémoire alimentaire familiale.

À l'inverse du repas de Noël qui, nous l'avons montré, est un événement familial qui se vit en vase clos ou avec des familles qui ressemblent à celles de nos répondantes (immigrantes françaises), la galette des Rois sort de l'environnement familial et du cercle des « pairs » des parents et des enfants. En effet, les galettes de nos répondantes se fêtent avec des amis québécois·es. C'est le cas d'Andrée-Anne et ses parents :

Ça oui ! J'allais l'oublier celle-là [la galette des Rois] ! Par contre, ça on l'a toujours fêtée avec des amis québécois de mes parents ! En fait, lui est québécois et elle est américaine (...) Et encore maintenant (...) la galette des Rois, on fête toujours, c'est un peu comme un parrain et une marraine, ces amis-là, et je crois que c'est mes parents qui les ont initiés à ça. Et

¹¹⁶ Pour rappel, Sandra est la petite sœur de Charlène, une autre de nos répondantes. Bien que d'une même fratrie, leurs souvenirs de galette des Rois se situent aux antipodes. Alors que Charlène parle abondamment de cette fête qu'elle situe surtout dans la sphère familiale, Sandra est très brève sur le sujet, se réfère plutôt à la sphère amicale et remarque que personne, dans son cercle d'amis, ne sait à quoi cette fête réfère : « Ils voient qu'il y a des galettes avec des couronnes dans les boulangeries... Mais y'a personne qui fête ça, dans mon entourage, vraiment » (Sandra, 26 ans). Ce décalage vient renforcer l'hypothèse d'un positionnement distinct par rapport à l'héritage alimentaire familial en fonction de sa place dans la fratrie (Dupuy, 2014).

depuis, je crois qu'on n'en a pas raté une depuis que je suis jeune, avec eux
(*rires*). (Andrée-Anne, 35 ans)

Alors que la famille d'Andrée-Anne fête la galette des Rois et le repas de Noël en se basant sur un modèle identique — ces événements sont fêtés avec des personnes extérieures à la famille — elles n'ont pas traversé le temps de la même façon. La survivance de la galette des Rois pourrait s'expliquer par le fait qu'elle soit partagée avec des personnes externes à la famille qui détiennent des codes culturels alimentaires distincts de ceux d'Andrée-Anne et ses parents. C'est ce qui différencie cette fête du repas de Noël qui s'organisait dans cette famille entre pairs (famille immigrante d'origine française). En effet, se retrouver entre pairs autour d'un repas enlève une grande partie de l'impératif de rendre visible par l'assiette ses appartenances culturelles. Les ressemblances culturelles alimentaires sont un langage commun qui demande peu d'ajustements. C'est une zone de confort partagée. Convier à sa table des « non-pairs », c'est devoir rendre explicites les codes de sa culture alimentaire familiale. Ce n'est donc pas un hasard si plusieurs familles de nos répondantes célèbrent avec des amis québécois la galette des Rois, plat de tradition très franco-française, doté d'un exotisme suffisant pour qu'il illustre à lui seul une large part de la culture alimentaire familiale. Pour ces familles, il est question d'entretenir de cette façon la portion « visible » de leur culture française à travers le temps.

Ainsi, sortir la galette des Rois de la sphère familiale transforme ce dessert en outil de socialisation et permet de montrer ses origines familiales en prenant la nourriture pour support. La famille d'Emma, qui vit dans une ville de l'Outaouais, est la seule à célébrer cette fête durant l'enfance de cette répondante :

Quand on était jeunes, on était les seuls à fêter ça, et c'était vraiment l'fun pour mes amis, parce que c'était l'fun comme fête, tu manges une galette, il y a des Rois... Mais aussi parce qu'on était les seuls à fêter ça, donc c'était comme spécial, vraiment attribué à notre famille, ils étaient contents d'être invités, puis... Fait que ça c'est vraiment classique chez nous (*rires*) !
(Emma, 28 ans)

On pouvait, à cette époque, trouver la galette des Rois dans la boulangerie-pâtisserie où se rendaient régulièrement les parents d'Emma pour s'approvisionner en produits français :

Puis la galette, justement, maintenant on peut en trouver un peu partout des bonnes, mais dans ce temps-là c'était vraiment à CETTE boulangerie-pâtisserie-là, c'est presque la seule qui en faisait des vraiment bonnes, avec des fèves en porcelaine, puis pas genre des trucs *weird* en plastique !
(Emma, 28 ans)

À la fois par le fait que la famille d'Emma détienne l'exclusivité de cette célébration dans son entourage et par l'attention portée au choix de la galette (achetée dans une boulangerie-pâtisserie française, avec une fève en porcelaine), cette fête agit en tant qu'outil de distinction culturelle. Nous avons vu que ce mécanisme était déjà à l'œuvre au repas de Noël familial de cette répondante, lorsqu'elle rapportait les plats préparés par sa mère en les opposant aux plats traditionnels québécois cuisinés à cette période de l'année (« On ne mange jamais de dinde, on ne mange jamais de tourtière »). De plus, dans une ville où l'immigration française au cours des années 1980-1990 est très modeste comparativement à Montréal, c'est pour la famille d'Emma une manière de se signaler aux autres en tant que (partiellement) française. Hormis le contexte migratoire de la ville où Emma grandit, il s'agit en définitive, comme pour Andrée-Anne, de rendre apparents des morceaux de la culture française de sa famille. Pour Emma plus

particulièrement ¹¹⁷, cela revient à sceller la portion maternelle de la mémoire alimentaire familiale.

Si pour Andrée-Anne et Emma le décroisement de la galette des Rois de la sphère familiale leur permet de rendre visible une part de leur culture alimentaire familiale, il en est tout autrement pour Cécile, qui ne s'est jamais interrogée sur l'appartenance culturelle de ce dessert. Et cela même si, nous l'avons mentionné plus haut, cette répondante se souvient avoir vu tout au long de son enfance des galettes des Rois dans les nombreuses boulangeries françaises de son quartier montréalais. Contrairement à la famille d'Andrée-Anne et de celle d'Emma, plutôt que de rendre visible une part de la culture alimentaire familiale, fêter la galette des Rois avec une amie québécoise et la mère de celle-ci brouille pour Cécile les canaux d'identification culturelle de ce dessert :

C'est drôle que t'en parles, parce que oui ça existait [la galette des Rois], mais pour moi, j'aurais pas associé ça à quelque chose de nécessairement, uniquement français (...) Exemple, justement avec mon amie qui était québécoise, qui était aussi enfant unique, on a toujours fêté, la tradition c'était de fêter avec eux. Donc on fêtait avec sa mère, avec elle, puis c'est ça... Mais oui absolument, ça a toujours été une tradition, la galette des Rois. Mais peut-être oui, effectivement, c'est une tradition française. (Cécile, 26 ans)

¹¹⁷ Car le père d'Emma est originaire des Maritimes.

C'est donc avant tout en tant que tradition familiale — en l'occurrence maternelle, car le père de Cécile est québécois — que la galette des Rois a été héritée par cette répondante :

Je n'associais pas particulièrement [la galette des Rois] à ma mère. En fait je me suis jamais posé la question d'où venait cette tradition-là, parce que finalement... Et encore avec mes amies plutôt québécoises, on se retrouve des fois puis on fête les Rois mages, un peu comme une excuse pour se retrouver, d'acheter un gâteau... (Cécile, 26 ans)

La galette des Rois sert aujourd'hui à Cécile de prétexte pour retrouver des amies québécoises autour d'un plat qui sort de l'ordinaire alimentaire. Pour cette répondante, dont les mots assimilent la mère aux traditions alimentaires françaises, cette fête n'est pas pensée en termes de culture française ou maternelle, elle fait simplement partie du décor familial. Autrement dit, Cécile a fait sienne cette tradition instituée au fil du temps par sa mère dans la mémoire alimentaire familiale, sans que cela ne suscite de questionnement particulier de la part de la répondante.

Si, à l'exception d'Alexandra, la figure maternelle plane au-dessus des souvenirs de galette des Rois rapportés jusqu'ici, une très petite portion des mères de nos répondantes confectionnent elles-mêmes ce dessert. Préparer soi-même la galette des Rois, c'est peut-être s'assurer que son souvenir sera avant tout attribué à la personne qui l'a confectionné. Mais, comme c'est le cas pour la famille de Florence qui vit en milieu rural sans voiture et avec peu de moyens financiers, il arrive qu'une galette des Rois déjà préparée soit tout simplement introuvable. Il se joue alors, à travers la confection par la mère de cette recette, quelque chose du maintien intergénérationnel des traditions alimentaires familiales, que les mères ont connues et appréciées au cours de leur enfance. La mère de Florence, qui délègue la cuisine du quotidien à son conjoint,

prépare les plats des occasions spéciales¹¹⁸ : « Elle faisait, quand j'étais petite, les choses spéciales, ou du pain tout le temps, mais la cuisine "ok, faut qu'on mange tous les soirs, faut qu'on se nourrisse le midi", ça, c'est mon père » (Florence, 30 ans). La galette des Rois fait partie de ces choses spéciales préparées par la mère :

La galette des Rois ? On le faisait nous-mêmes, au Québec, à la campagne. C'était pas de la vraie frangipane, puis de la vraie... Ce n'est pas une galette traditionnelle. Même que la fève, une fois, on avait la voisine, elle était plus *fancy*, sa maison de campagne c'était une maison comme nous. Elle venait de la ville, puis là elle nous avait donné sa fève (*rires*) (...) On l'avait mise nous dans notre galette (*rires*), c'était une fève, je sais pas en quoi elle était faite, mais je l'ai gardée longtemps comme trésor, parce que c'est moi qui avais eu la fève dans la galette qu'on avait faite nous-mêmes, mais je sais plus pourquoi... J'ai fini par hériter de cette fève-là. (Florence, 30 ans)

Bien que la mère de Florence ne prépare pas, selon les mots de la répondante, une galette traditionnelle, le respect scrupuleux d'une recette importe moins que le maintien de la tradition familiale. L'intervention de la voisine ramène un peu de classicisme dans cette fête, sans pour autant en bouleverser le déroulement.

Deux autres mères de nos répondantes, celles d'Odile et celle de Marie, se sont récemment mises à préparer la galette des Rois alors qu'elles l'achetaient auparavant dans des commerces montréalais :

C'est quelque chose qu'on célébrait [la galette des Rois]. J'ai plus vécu ça ici [au Québec] parce qu'on n'était plus chez mes grands-parents à cette

¹¹⁸ En dehors, comme nous l'avons dit, du repas de Noël dont s'occupait la grand-mère paternelle de Florence.

période-là de l'année. C'est quelque chose qu'on fait. Tant en Angleterre qu'ici. Depuis quelques années, c'est ma mère qui fait la galette. On a toujours la même fève, puis avec la couronne aussi. (Odile, 25 ans)

Marie, quant à elle, est très attachée à la cuisine festive maternelle. Elle l'exprimait déjà à propos du repas de Noël. En plus de ses préparations culinaires, la mère de Marie tient un rôle de rassembleuse des membres de la famille autour des repas de fête, maintenant ainsi à travers le temps la cohésion du groupe :

La galette des Rois c'est quelque chose qu'on réclame encore aujourd'hui. Que ma mère, elle organise la galette des Rois, qu'elle la fasse elle-même. Elle la fait maintenant elle-même. Avant elle l'achetait déjà toute fait, mais y'a peut-être six, sept, huit ans, elle a commencé à la faire elle-même, parce qu'elle est capable, et elle le sait. Et c'est très bon, c'est toujours très réussi, puis d'une fois à l'autre elle s'améliore (*rires*). (Marie, 26 ans)

C'est sur le mode d'un défi lancé à elle-même, et sous les encouragements de toute la famille, que la mère de Marie confectionne sa propre galette des Rois depuis quelques années.

Ce n'est a priori pas pour des raisons financières que les mères d'Odile et de Marie ont commencé à préparer la galette des Rois familiale. De plus, étant encore sur le marché du travail, ces mères n'ont pas davantage de temps à consacrer à la cuisine qu'avant : Odile est partie de la maison familiale à 24 ans et Marie à 23. En modifiant une modalité du modèle de célébration de la galette des Rois qui avait cours jusque-là, ces mères instaurent de nouveaux rituels familiaux. Dans une ville comme Montréal où il est aujourd'hui facile de s'approvisionner en galette des Rois, sa confection maternelle peut aussi s'interpréter en tant que démarche de réappropriation par ces mères de cette tradition alimentaire française.

Faisons maintenant un saut de génération avec notre répondante Charlène, qui, lorsqu'elle était jeune, demandait à ses parents d'organiser cette fête, et qui aujourd'hui prépare la galette des Rois, mangée en famille ou avec de amis invités à la table familiale :

Et je me suis mis à la faire [la galette des Rois]. La tradition, c'est que j'achète la pâte feuilletée parce que j'ai pas le courage, mais du coup je la fais et je l'amène et là on fait un repas en famille et on met une fève et là il y a eu plusieurs trucs selon avec qui on était. C'est pas seulement familial, des fois on invite des amis. (Charlène, 30 ans)

Par l'usage du mot « tradition », cette galette des Rois préparée par Charlène semble déjà avoir fait sa place dans la mémoire alimentaire familiale. C'est d'ailleurs souvent par la confection de mets sucrés que les filles font leurs premiers pas culinaires (Marie, 2014). Pour Charlène, l'apprentissage de la pâtisserie s'est fait dès son plus jeune âge. Ses souvenirs de préparations sucrées, qu'elle tient pour madeleines de Proust, en attestent :

Avec ma mère, on faisait souvent des [carrés de] Rice Krispies¹¹⁹, et c'est vrai que c'est un souvenir. C'était une activité sympa qu'on aimait bien, nous ça nous faisait vraiment un loisir. Ça et peut-être les biscuits au chocolat. En fait, j'avoue que mes parents, petite, me laissaient quand même un peu toucher à tout et j'expérimentais, en fait, beaucoup. J'allais prendre les trucs dans le frigo, je faisais mes trucs toute seule dans la cuisine (...) Mais le souvenir que j'ai des biscuits au chocolat, c'est que

¹¹⁹ Pour les lectrices et lecteurs non québécois : un carré Rice Krispies « est un dessert sucré fait de céréales Rice Krispies, de margarine ou de beurre fondu et de guimauve fondue. Les carrés Rice Krispies sont généralement faits maison, mais peuvent être achetés déjà préparés et emballés sous la marque *Rice Krispies*.» (https://fr.wikipedia.org/wiki/Carr%C3%A9_Rice_Krispies)

j'essayais de trouver mes quantités qui me plaisaient, et de faire une espèce de boules et des fois ça donnait des trucs (*rires*) un peu bizarres (*rires*), mais des fois c'était bon (*rires*) ! Et j'y allais pas mal au pif en fait, et au bout d'un moment j'avais trouvé à peu près des quantités qui marchaient, et puis voilà ! (Charlène, 30 ans)

La confection de desserts, qui est vécue les premières années par Charlène sur le mode de l'exploration, typique à cet âge (Fischler, 1990; Kaufmann, 2005), est un moyen pour la génération des filles d'occuper une place souvent laissée vacante dans la cuisine familiale, où cette catégorie de plats ne fait, la plupart du temps, pas partie du quotidien alimentaire. Cécile exprime bien l'idée que ces préparations sucrées ne viennent pas empiéter sur la cuisine courante de la famille :

J'ai commencé beaucoup par faire des desserts, parce que souvent, c'est vrai qu'il y a un rapport... Quand t'es une famille, même que tu sois trois ou plus, finalement, c'est le dessert, ça permet un peu d'accompagner ce que ta mère ou ce que ton père prépare déjà. (Cécile, 26 ans)

Alexandra, qui vient d'une famille de pâtisseries du côté paternel, s'attèle, adolescente, à la confection de desserts, mais d'une catégorie différente de ceux que son père prépare. Ce dernier ne l'encadrerait pas dans cette activité « sinon on s'engueulait trop (*rires*) ! ». En choisissant de s'intéresser à un tout autre style de desserts, Alexandra se crée une place distincte de celle de son père dans la mémoire alimentaire familiale :

C'était plutôt moi qui faisais des desserts que mon père (...) Mais je faisais, parce que mon père n'était pas bon pour faire des sortes de dessert « maison », comme des pains aux bananes (...) À 15 ans, je faisais beaucoup, peut-être pas la cuisine, mais des biscuits, ou des gâteaux... Je me rappelle qu'à un moment je faisais des biscottis à toutes les semaines (*rires*). (Alexandra, 25 ans)

Dans le cas de Charlène, bien que son père travaille dans le domaine culinaire, c'est sous la supervision de sa mère que la répondante fait ses premiers apprentissages. Par ailleurs, son père « n'est pas trop pâtisserie », nous dit Charlène, ce qui lui laisse suffisamment d'espace pour qu'elle puisse, comme Alexandra, trouver sa place. La galette des Rois que Charlène prépare fait partie de ce même processus de création d'une « place à soi » dans la mémoire alimentaire familiale.

C'est par une dynamique semblable qu'Emma est devenue, au fil des années, la responsable attitrée des gâteaux d'anniversaire familiaux :

Chez nous, j'étais vraiment celle qui faisait des desserts et des muffins (...) J'ai vraiment appris à cuisiner en faisant des desserts, puis plus de la boulangerie-pâtisserie, là (...) C'est vraiment moi qui aimais ça, donc j'ai commencé à le faire. Au fur et à mesure tout le monde me demandait « ok, veux-tu faire le gâteau de fête ? », c'est moi qui suis devenue... Mais parce que j'aimais vraiment ça, faire des biscuits puis des trucs comme ça.
(Emma, 28 ans)

Plusieurs répondantes font ainsi leurs premiers apprentissages culinaires en préparant des plats sucrés. Ces derniers ne rentrent pas en concurrence avec la cuisine quotidienne maternelle, et sont ainsi souvent qualifiés par les répondantes et leurs parents de loisir. Mais au-delà de l'aspect ludique de cette activité, il est question pour la génération des filles de marquer leur passage dans la mémoire alimentaire de la famille.

Les gâteaux d'anniversaire, dont la préparation est confiée à Emma par les membres de sa famille, nous amènent à nous pencher sur ces événements festifs en particulier. Si la galette des Rois de Charlène réfère à une fête calendaire, les anniversaires

appartiennent à la vie familiale dans ce qu'elle a de plus singulier et intime. Que racontent ces moments qui célèbrent chacun des membres de la famille ?

5.2.2 Les anniversaires

Les anniversaires représentent une temporalité particulière dans la vie familiale. Ces événements soulignent l'existence même de la famille, et chaque membre qui la compose a droit, à l'ère contemporaine, à sa propre fête :

Dans la vie de famille, les anniversaires mobilisent le groupe. Anniversaires qui scandent le temps qui passe et annoncent la nécessité de la séparation. Pourtant plus directement symboliques du déroulement du temps propre de la famille, ces anniversaires ne sont pas sacralisés par la mémoire au même titre que la fête de Noël. Peut-être parce qu'il s'agit ici de fêter l'un d'entre les autres et non pas tous à la fois, les souvenirs en sont plus fragmentés. (Muxel, 2007a, p. 70)

Les anniversaires n'expriment pas de manière aussi visible les codes culturels alimentaires de la famille que le repas de Noël ou la galette des Rois. À long terme, les repas d'anniversaire se montrent plus éphémères que ceux de Noël, car les rituels alimentaires qui leur sont associés disparaissent en même temps que l'être fêté. Les repas de Noël, eux, traversent souvent les générations et peuplent les mémoires familiales durablement.

Ce sont de nouveau les mères qui s'impliquent massivement dans l'organisation et la préparation de ce qui sera mangé lors de l'anniversaire de chaque membre de la famille. Comme pour la galette des Rois, les anniversaires sont souvent associés à un seul mets, et non pas à un repas entier. L'organisation concrète s'en voit donc simplifiée, mais un

effort particulier est mis dans la personnalisation du plat de fête. Car contrairement au repas de Noël où, la plupart du temps, un unique menu est prévu pour tout le monde, le plat d'anniversaire respecte les préférences gustatives de la personne fêtée. La mère de Marie prépare un mets d'anniversaire unique pour chacun de ses quatre enfants. La décohabitation de ces derniers du domicile familial semble avoir renforcé cette habitude maternelle :

Pour les anniversaires, à chaque fois, chaque anniversaire, elle [sa mère] nous demande ce qu'on veut manger. Comme on est quatre [enfants], on est six [membres de la famille], y'a toujours six anniversaires dans la famille, mais quatre enfants, donc quatre anniversaires où elle se force (*rires*), sinon c'est à nous de le faire pour elle. Et là elle nous demande qu'est-ce qu'on veut manger, qu'est-ce qui nous ferait plaisir, et elle fait ce qu'on lui demande. Mais depuis qu'on est plus à la maison, du coup, j'ai l'impression que faire la cuisine, ça nous encourage à venir plus à la maison, donc elle le fait (*rires*). Et des choses qui nous font plaisir. Et ce qui nous fait plaisir, c'est des choses que ma mère faisait. C'est jamais des demandes de choses qu'elle a jamais faites avant. C'est toujours des choses qu'elle a faites, qu'on a beaucoup aimées et qui sont restées. (Marie, 26 ans)

Tout en soulignant la contrainte qui accompagne cet effort de personnalisation, Marie raconte comment sa mère rassemble encore aujourd'hui les membres de la famille autour de ces événements. Par ailleurs, la répondante insiste sur le fait que les plats maternels servis sont déjà connus et aimés de toute la famille, il n'est pas question d'essayer de nouvelles recettes à ces occasions. Autrement dit, ces repas d'anniversaires piochent dans la mémoire alimentaire familiale pour en sortir les plats les plus rassembleurs, les plus marquants aux yeux de tous. À l'heure où les enfants quittent tour à tour le domicile familial, continuer à célébrer les anniversaires sur ce modèle peut s'interpréter comme une stratégie de maintien des liens familiaux.

Si les mères ont toujours à l'esprit de faire plaisir lors des anniversaires, certaines préparent le même plat pour chaque membre de la fratrie, sans que cela n'altère l'esprit de fête qui entoure ces événements. Les anniversaires de Béatrice et de son frère cadet sont associés à un gâteau au chocolat, la reine de Saba¹²⁰. Leur mère, monoparentale et ayant repris des études infirmières à son arrivée au Québec, prépare à chaque anniversaire ce même gâteau, malgré un emploi du temps chargé :

Elle [la mère] nous faisait des gâteaux, la reine de Saba pour nos anniversaires particulièrement, ou ce genre de choses. Mais la reine de Saba, c'était pour les anniversaires, c'était inévitable on mangeait tout le temps ça parce qu'on adorait ça, les trois. (Béatrice, 28 ans)

La mère d'Anne-Sophie, qui a repris son activité professionnelle lorsque ses enfants ont atteint l'adolescence, prépare elle aussi un gâteau au chocolat à chaque anniversaire : « aux anniversaires, ma mère faisait un gâteau au chocolat très simple pour nous trois, c'est vraiment pas compliqué à faire, ça marchait bien (*rires*) ! » (Anne-Sophie, 26 ans).

Même si les plats d'anniversaires sont, dans la plupart des cas, préparés par les mères de nos répondantes, les figures de la grand-mère et du père peuvent également intervenir lors de ces événements festifs. Dans la famille d'Odile, les plats d'anniversaires sont aussi une affaire de grand-mère. Comme plusieurs autres

¹²⁰ Nous ignorons les origines exactes de ce dessert français. Pierre Hermé, illustre pâtissier français, en a proposé au milieu des années 2000 une version dans le Larousse du chocolat.

répondantes, Odile a passé tous les étés de son enfance et son adolescence chez ses grands-parents maternels en France :

J'ai passé toutes mes vacances de l'âge de quatre ans à dix-huit ans en France, quand même une bonne période. Chez mes grands-parents aussi, c'était ma grand-mère qui cuisinait tout le temps. Mon grand-père, je pense, cuisinait une fois par semaine, puis ça c'était comme le dimanche, où il avait une partie du plat à préparer, mais c'était tout (*rires*). Chez ma grand-mère, il y a toujours eu une entrée comme une salade, une soupe, pour commencer, avec un plat principal. Toujours un plus gros repas le midi, et le soir y'avait moins de choses. Là aussi, tout le monde mangeait ensemble. (Odile, 25 ans)

C'est dans ce quotidien alimentaire grand-maternel ritualisé que l'anniversaire de l'une des sœurs d'Odile est célébré. Le plat festif est préparé par la grand-mère :

Les anniversaires. Ça c'est quelque chose d'important. On a tous un peu notre plat typique. L'anniversaire de ma sœur, qui est née l'été, ma grand-mère lui cuisine toujours une paella depuis plusieurs années. Comme je suis la mangeuse de viande de la famille (*rires*), c'est toujours une belle pièce de viande pour mon anniversaire, en général. (Odile, 25 ans)

Dans ce cas précis, la figure grand-maternelle semble occuper une position semblable à celle de la mère¹²¹ : plus que de confectionner un plat qui sort de l'ordinaire, il y a l'effort de personnalisation de ce dernier en fonction de la personne fêtée. Une manière

¹²¹ Cette référence à la figure grand-maternelle pourrait être le signe que les mères de nos répondantes ont connu dans leur enfance ces mêmes attentions maternelles à leur anniversaire, qu'elles ont reproduit une fois adultes avec leurs propres enfants. Nous ne pouvons cependant pas explorer davantage cette piste, car Odile est la seule à parler de sa grand-mère en contexte d'anniversaire.

de singulariser chaque membre de la famille à travers l'alimentation familiale, souligner par un plat particulier la personnalité alimentaire de chacun.

La figure paternelle dans ces événements festifs répond, elle aussi, à l'impératif de faire plaisir au membre de la famille dont c'est l'anniversaire, mais sous d'autres modalités. Le père d'Andrée-Anne ne cuisine pas quotidiennement, mais s'est bâti, au fil des années, une expertise en pâtisserie reconnue par sa famille et son cercle amical :

C'était un hobby qu'il a toujours eu [la pâtisserie], et il faisait vraiment... C'était toujours lui, dans les groupes d'amis, qui était... Il a le livre de Gaston Lenôtre et il passait à travers, il faisait des trucs, ça aurait pu se vendre dans les pâtisseries, c'était vraiment très bon ! Il en faisait quand même [de la cuisine], certains trucs en particulier qu'il maîtrisait bien, mais les pâtisseries d'occasions spéciales, c'était toujours lui. (Andrée-Anne, 35 ans).

Andrée-Anne fête son anniversaire en même temps que son père, car leurs jours de naissance sont voisins de calendrier, l'occasion pour ce dernier de préparer un classique de la pâtisserie française :

Les anniversaires... En fait mon anniversaire et celui de mon père sont à un jour d'intervalle, donc on fête toujours ensemble (*rires*) ! Et quand j'étais jeune, il faisait toujours un Concorde, gâteau au chocolat-meringue. C'était mon gâteau quand j'étais jeune. Ça c'est peut-être des traditions qu'on avait. (Andrée-Anne, 35 ans)

Durant l'enfance de cette répondante, cette célébration commune d'anniversaires a été de nombreuses années durant l'occasion pour le père d'Andrée-Anne d'exercer son loisir de la pâtisserie — qu'il a dû abandonner ces dernières années à cause de son diabète — faisant à la fois plaisir à sa fille, à son entourage et à lui-même.

Dans la famille de Charlène, plutôt qu'un seul plat, c'est un repas entier qu'on offre à la personne fêtée :

Quand c'était l'anniversaire de quelqu'un, la personne pouvait décider qu'est-ce qu'elle mangeait. Et c'est souvent les autres qui préparaient, c'est-à-dire que si c'est mon anniversaire, je vais demander des choses, là pour le coup ça va être mon père qui va être sollicité, parce que c'est lui qui fait mieux la cuisine (*rires*), et souvent, du coup, mon père n'est pas trop pâtisserie, c'est moins son truc. Du coup, ça, il l'achète, sinon il a tendance à faire tout. (Charlène, 30 ans)

À l'instar du repas de Noël, l'implication du père de Charlène dans les anniversaires familiaux est étroitement liée à son domaine d'expertise professionnelle. D'une certaine manière, cette implication paternelle trouve des points de similitude avec celle du père d'Andrée-Anne, dont la maîtrise de la pâtisserie, activité qu'il tient en loisir, est fortement valorisée dans l'environnement familial et amical. Chez nos répondantes, ces modes d'explication mobilisant l'expertise culinaire n'existent pas à l'égard des mères, dont la cuisine festive est peu mise en valeur ou complimentée. Pour qualifier en ces occasions les plats des mères, y compris ceux des anniversaires, les répondantes feront allusion à une cuisine réconfortante, rassurante, plutôt qu'à une bonne maîtrise culinaire. La valorisation de la participation paternelle à la cuisine festive contribue à rendre ce même travail réalisé par les mères invisible. Plus globalement, ce mécanisme participe à cloisonner le travail alimentaire des mères à la sphère privée tout en valorisant l'« art culinaire » des hommes, comme l'ont bien démontré plusieurs études (Giard, 1994; L'orange Fürst, 1997; Marie, 2014).

Si les célébrations que nous avons abordées sont avant tout des fêtes qui se vivent en famille, nous avons vu que l'entourage amical n'en était toutefois pas exclu. À Noël,

plusieurs familles de nos répondantes convient à leur table leurs pairs, c'est-à-dire des familles françaises immigrantes, arrivées au Québec à peu près en même temps qu'elles, avec des enfants environ du même âge que nos répondantes. La galette des Rois est, au contraire, une fête qui se partage avec des amis québécois, qui sont initiés à cette tradition française par les familles de nos répondantes. Pour autant, lors de ces événements, les amis de la famille ne sont pas au centre de l'attention, éclipsés par les festivités elles-mêmes. Mais une autre forme de rassemblement leur fait la part belle : les repas entre amis. Ils représentent une temporalité à part dans les familles de nos répondantes, dans la mesure où ils bousculent le quotidien alimentaire en y amenant un petit esprit de fête. La section suivante leur est consacrée.

5.3 Les réceptions d'amis de la famille

Il y a aussi des plats qu'on doit faire quand il y a des amis qu'on aime. Et puis des plats qu'on fait avec des... Des gens étrangers (...) Alors je fais à manger pour les autres (...) Jamais, dans aucun cas, on ne doit faire la cuisine pour soi seule. Parce que je pense que c'est ça le chemin du... qui mène à l'installation définitive du désespoir. Dire que c'est la voie physique, concrète, de l'acceptation de la solitude. De faire pour soi des pommes de terre sautées. Ou une omelette vietnamienne. C'est littéralement inconcevable. La nourriture est faite, vraiment, pour tout le monde.

Marguerite Duras, extrait de l'émission « Nuits magnétiques », 1990

Comme nous l'avons dit dans les deux précédentes sections de ce chapitre, les repas partagés avec d'autres personnes que les membres de la famille ne sont pas anodins :

inviter quelqu'un à sa table, c'est consentir à dévoiler une part de soi, de sa culture alimentaire. À cet égard, notre répondante Florence, qui a passé son enfance et adolescence en milieu rural, raconte les relations que sa famille entretient avec un couple de son voisinage. Ces voisins, des citadins qui se rendent durant les fins de semaine dans leur maison de campagne, partagent des centres d'intérêt avec les parents de la répondante. Des affinités se créent particulièrement entre la mère de Florence et sa voisine :

Nous on allait chez elle [chez la voisine]. Puis là, ma mère elle trouvait ça important que je me tienne bien, elle disait « au moins elle va voir qu'on est pas ploucs ! » (*rires*) (...) Elle [la voisine] avait beaucoup plus de champs d'intérêt communs avec ma mère, elle était traductrice cette voisine-là, et son mari était scientifique émérite je-sais-pas-trop-quoi. Fait qu'ils avaient plus des goûts au niveau des arts, de la culture, des intérêts vraiment qui rejoignaient ceux de mes parents, mais ils n'étaient pas du même statut social. Clairement pas (...) Je pense que c'est une relation importante, dans la mesure où il y avait des affinités, puis c'était comme les seules personnes autour avec qui elle [sa mère] pouvait discuter de certaines choses qui la passionnaient, l'intéressaient. (Florence, 30 ans)

Et c'est autour d'un repas que les conversations entre parents et voisins sur ces sujets d'intérêt commun se déroulent. Pour la mère de Florence, il importe de préparer des plats en adéquation avec le statut social de ses voisins. Mais il arrive que les ambitions culinaires maternelles pour ces occasions soient freinées par les moyens d'approvisionnement alimentaire de la famille. Sans moyen de locomotion individuel, le déplacement à l'épicerie du village, située à cinq kilomètres de la maison, ne s'organise pas sur un coup de tête :

C'était important de leur plaire en nourriture. Eux [les voisins] avaient les moyens, ils achetaient toute sorte d'affaires, mais ils venaient pas beaucoup

souper, c'était plus un apéro. Ma mère essayait de faire des petites bouchées, mais là il fallait prévoir : « ah non, ils vont venir en fin de semaine » puis là, si mon père était déjà allé au village, il n'y avait pas de fromage de chèvre ou de j'sais pas trop quoi, de la pâte feuilletée. Et là mon père disait « fais-le savoir à l'avance, c'est pas grave ça, ils savent qu'on ne va pas leur acheter du caviar ! » (*rires*) (...) Il y avait comme ce genre de... Pas « compétition culinaire », mais ma mère voulait bien paraître au niveau culinaire auprès des voisins, c'était bien important ! (Florence, 30 ans)

C'est en suivant deux codes culturels fortement ancrés dans sa mémoire alimentaire que la mère de Florence reçoit ses voisins : le premier relève de la structure du repas et le second a trait au contenu même de ce qui est servi. Le premier code mobilisé, structurel, est celui de l'apéritif. Temporalité du repas fortement instituée en France, qui accompagne souvent les rencontres entre amis¹²², l'apéritif est, dans le cas de la famille de Florence, un moyen de créer un espace de convivialité autour de la nourriture¹²³ sans l'obligation de servir un repas entier. Une manière pour la mère de la répondante de se libérer de cette charge, elle qui n'a jamais été à l'aise à l'idée de cuisiner pour les autres, tout en tenant le rang social des voisins. Le deuxième code mobilisé par cette mère s'inscrit dans la nature même des aliments utilisés et des plats qui sont préparés pour cet apéritif : Florence évoque des petites bouchées, de la pâte

¹²² Notamment parce que des aliments d'habitude évités ou carrément bannis du quotidien familial y sont consommés. Odile se souvient : « Quand il y avait du monde qui venait le week-end, ma mère nous achetait de l'Orangina et des chips... C'était la fête pour nous » (Odile, 25 ans). Comme si, l'espace d'un instant, la convivialité l'emportait sur la diététique.

¹²³ Bien que l'apéritif soit aussi associé à une prise d'alcool, aucune de nos répondantes n'a évoqué cet aspect, nous n'en parlerons donc pas.

feuilletée et de fromage de chèvre, soit, à cette époque¹²⁴ et dans ce coin de pays, des aliments dispendieux et peu employés dans la cuisine de tous les jours. En ce sens, le fromage agit dans les interactions entre les parents de la répondante et leurs voisins en tant que marqueur social alimentaire :

La voisine, elle savait que ma mère aimait bien le bon fromage, et elle, en plus, voulait vraiment lui faire plaisir, et elle venait de Québec, fait que là elle arrivait à sa maison de campagne en fin de semaine, elle avait eu toute la semaine pour en acheter des petits fromages, puis des petites affaires. (...) C'était pas un sacrifice d'acheter. (Florence, 30 ans)

Néanmoins, il n'est pas seulement question de choisir des aliments précieux pour contenter le statut social des voisins, encore faut-il savoir en faire usage. Le prix et la rareté relative des produits employés pour ces apéritifs nous font penser que ces aliments étaient connus et consommés par la mère de la répondante lorsqu'elle vivait en France. Ainsi, leur utilisation post-migratoire mobilise des références gustatives familiales, qui habitent depuis longtemps la mémoire alimentaire maternelle. En dehors des repas avec les voisins, les autres plats de réception préparés par la mère de Florence vont d'ailleurs dans ce sens : « Elle faisait du flan aussi, des soufflés au fromage ou... une quiche, si on avait de la grande visite, elle faisait de la quiche, une quiche avec de la salade » (Florence, 30 ans).

On retrouve chez les mères de nos autres répondantes l'usage de ces mêmes codes culturels lors des réceptions de leur cercle amical. Les parents d'Anne-Sophie, dont la

¹²⁴ Que nous situons du milieu jusqu'à la fin des années 1990.

famille a rapidement été intégrée par un regroupement de voisins dès son déménagement sur la Rive-Sud de l'île de Montréal, ajoutent aussi aux repas entre amis l'étape de l'apéritif : « Comparé à un repas de semaine où souvent on avait juste le plat principal, ils prenaient le temps de faire comme un apéritif » (Anne-Sophie, 31 ans). L'étape de l'apéritif doit, par ailleurs, parfois faire l'objet d'un apprentissage par les répondantes. Odile se souvient que « souvent, je mangeais trop à l'apéritif et après j'avais moins faim (*rires*) » (Odile, 25 ans). Dans la famille nombreuse de Roxanne, un apéritif est également organisé en préambule du repas : « recevoir des gens à la maison, c'était plutôt l'apéro, les cacahuètes, les chips et tout ça » (Roxanne, 28 ans). Les autres plats préparés pour ces réceptions par sa mère sont identifiés, par cette répondante qui est arrivée au Québec à l'âge de dix ans, comme « très traditionnels français » :

Rosbif, pommes de terre, y'avait toujours des salades, plateau de fromages.
Toujours des fruits à la fin, dessert... Donc très traditionnels français.
Gratin dauphinois... Ratatouille ! (...) Des plats en crème ! Juste de la
crème (*rires*) ! (Roxanne, 28 ans)

Ces repas sont vécus par la famille de Roxanne comme de véritables moments de fête, en vif contraste avec le quotidien alimentaire, très sobre par manque de moyens financiers.

En parlant des aliments et plats de ces repas entre amis, Roxanne les présente en étapes qui ordonnent la prise alimentaire, reconnues par l'UNESCO comme schéma du

« repas gastronomique des Français »¹²⁵ : l'entrée (la salade), le plat principal (ratatouille, plats en crème), le plateau de fromages et le dessert. Cette façon de structurer le repas est aussi appliquée par la mère d'Andrée-Anne :

Peut-être quand on recevait, faire des entrées... Souvent y'a un plateau de fromages, une salade, puis un dessert. Ça dépend de qui c'était, puis c'était quoi l'occasion. Elle [la mère] en faisait quand même un peu plus quand elle recevait. (Andrée-Anne, 35 ans)

Si la nature et le niveau des plats préparés par la mère d'Andrée-Anne ne changent pas drastiquement par rapport au quotidien alimentaire familial, pour la plupart des familles de nos répondantes, des plats additionnels sont confectionnés pour ces repas festifs. Afin de transformer un repas habituel en repas de réception, la mère d'Odile agrmente le plat principal d'une entrée et d'un dessert, le tout précédé d'un apéritif :

Des repas un peu plus élaborés [par rapport à d'habitude], mais pas vraiment. Peut-être avec une entrée, le plat principal et un dessert aussi. Souvent on commençait par un apéritif avant. (Odile, 25 ans)

Ce travail culinaire supplémentaire rend le repas conforme à l'idée que ces familles se font d'un souper entre amis. « Rendre conforme » signifie, nous venons de le dire, en plus d'ajouter l'étape de l'apéritif, de structurer le repas en respectant le code culturel français du trois services, un modèle qui semble résister au passage du temps :

Dès lors qu'il s'agit d'un repas un peu plus cérémonieux, quasi toutes, incluant les adeptes, pour les dîners d'amis, du plat unique, appliquent

¹²⁵ https://ich.unesco.org/fr/decisions/5.COM/6.14?dec=decisions&ref_decision=5.COM

scrupuleusement la séquence des trois services (...) Ni les contraintes ni les facilités de la vie moderne, non plus que la familiarisation avec les manières de table en usage dans d'autres pays, n'ont produit de nouveau modèle d'organisation du repas susceptible de se substituer au dîner réglé à la française. (Marenco, 1992, p. 214)

Les repas entre amis représentent le moment où cette structure est la plus mise en mots, la plus apparente pour nos répondantes, même de la part de celles qui côtoient celle-ci dans les repas familiaux de tous les jours. Comme si la présence autour de la table de personnes étrangères à la famille permettait aux répondantes de se regarder, elles aussi, de l'extérieur.

Certaines familles, plutôt que de séquencer le repas, préfèrent s'atteler à la préparation d'un grand plat à partager. Après une période passée à faire des méchouis, la mère de Marie s'est lancée dans la confection de paellas géantes. Contrairement à Noël, ces repas entre amis sont l'occasion d'inviter le cousin du père de Marie, qui vit également à Montréal :

Elle [la mère] a développé la paella. Elle s'est dit « je vais commencer à faire des paellas ». Parce que la femme du cousin de mon père, qui vit ici, vient d'Argentine. Et elle, à un moment donné mes parents avaient l'habitude, tous les étés, de faire des méchouis avec leurs amis. Ils invitaient tout le monde, autant quand on avait le chalet, autant quand on était à la maison, quand il n'y avait plus le chalet. Et puis à un moment donné, à force de tourner le mouton tous les étés, je crois qu'il y a eu l'idée de « tiens, pourquoi est-ce qu'on ne ferait pas une paella géante ? », et donc à la place de faire les méchouis, ma mère prépare une paella. Elle avait un plat à paella immense pour 40 personnes, elle préparait une paella dehors. Qu'elle brassait avec une immense cuillère. (Marie, 26 ans)

Une paella maison était également servie lors des repas entre amis organisés par les parents d'Alexandra, tous deux originaires du sud de la France. Transmis par les grands-parents de la répondante, ce plat fait partie de la grande mémoire alimentaire familiale :

Un plat qui est vraiment, qu'on faisait beaucoup quand on invitait du monde à la maison, et autant chez mes grands-parents qu'avec mes parents, c'était la paella. Puis on a vraiment... Mes parents ont beaucoup de poêles à paella, et dès qu'ils invitaient beaucoup de monde, on faisait la paella. Puis mon père était très bon pour faire la paella (*elle parle en souriant*). Pour moi c'est vraiment un bon... Dans mes meilleurs souvenirs !
(Alexandra, 25 ans)

Ces plats à partager, à l'opposé du découpage entrée-plat-fromage-dessert, n'en sont pas moins porteurs de sens culturel. Le choix du plat cuisiné ne se fait pas au hasard : pour la mère de Marie, il est inspiré d'une membre de sa parenté, tandis que pour les parents d'Alexandra, il rappelle leurs origines géographiques et fait partie de la grande mémoire alimentaire de la famille. Symboliquement, le partage indistinct d'un même plat trace entre chaque convive, le temps d'un repas, une trame alimentaire commune.

Une autre dimension rapportée par nos répondantes fait écho au souci des familles de « rendre conformes » leurs soupers entre amis. Elle réfère aux éléments matériels qui entourent le repas. Une belle nappe, de beaux ustensiles, une grande table autour de laquelle l'ensemble des convives prend place :

Là [durant les repas entre amis], bien sûr, on allait toujours dans le salon. Ma mère a toujours porté une grande attention à sortir la coutellerie, à mettre la table. C'est toujours d'ailleurs les bons souvenirs que j'ai, à mettre la nappe, choisir la nappe, mettre la coutellerie. (Cécile, 27 ans)

Lucie parle, elle aussi, du souci du détail de sa mère lorsque celle-ci reçoit :

Je vais encore aujourd'hui chez mes parents et je me crois encore à l'hôtel. Très accueillant, la nourriture réconfortante, accueillante. Pas juste dans le plat, elle [sa mère] prend le temps (...) Fait qu'on ne sert pas la petite olive dans un petit bol, on sert la petite olive dans des petits plats, et tout décoré avec petite cuillère et puis le saumon, c'est pas des petits morceaux, c'est le saumon entier avec la tête, vous vous le faites tout seul avec les petites cuillères d'argent. Les petites touches qu'ici les gens ne feraient pas. À Noël, les petites étoiles brillantes sur la table, juste pour faire ça cute, que l'étoile on ne la mangera pas, c'est rien que pour la regarder. (Lucie, 34 ans)

Ces attentions matérielles, aussi mentionnées dans la description de l'UNESCO du « repas gastronomique des Français », montrent que la culture alimentaire familiale ne passe pas seulement, au cours de ces repas, par ce qui est mangé. Le décor y tient également une place non négligeable. Odile, qui, en parlant de sa madeleine de Proust, avait souligné l'importance que sa famille accorde à partager un repas autour d'une même table, se souvient des repas avec les amis de ses parents aussi sous cet angle :

Mes parents ont toujours eu beaucoup de monde à la maison. D'avoir des grandes tables avec plein de gens, puis manger avec tout le monde, c'est un souvenir aussi d'enfance (...) Dans la salle à manger, avec une plus grande table. Ma mère mettait toujours une nappe quand on recevait (...) Sauf si ce n'était pas possible, on mettait tout le monde à la même table, s'il y avait beaucoup de monde, on faisait une table d'enfants, mais je pense que moi j'ai été rarement, contrairement à ma sœur qui est deux ans plus jeunes que moi, elle était toujours à la table des enfants, et moi je n'ai jamais été (*rires*) ! (Odile, 25 ans)

Le plaisir de ces repas est pour Odile associé, entre autres, à son infiltration dans le monde des adultes. Béatrice et son frère cadet occupent eux aussi une place à la table

des adultes, mais se dérobent toutefois aux regards des grands une fois leur assiette terminée :

Pour ses amis [de sa mère], quand elle organisait des gros soupers, ce n'est pas arrivé si souvent que ça non plus, mais on passait autour de la table, puis on mangeait avec eux, puis... On s'en allait puis elle continuait de manger, parler... (Béatrice, 28 ans)

Chez Roxanne comme chez Odile et Cécile, c'est autour d'une autre table que celle utilisée tous les jours que l'on reçoit les convives :

Et puis ensuite tout le monde passe à la grande table. Dans chaque maison où on a vécu il y avait toujours cette grande table pour les réceptions, mais on ne mangeait pas dessus. Un midi normal ou soirée normale, on mangeait plutôt sur une autre petite table. Même quand on était au Québec, enfants, on mangeait dans la cuisine, mais quand y'avait des réceptions on était à la grosse table. C'était vraiment une table différente avec une nappe et tout le monde était à table, les parents mangeaient en même temps que les enfants, les invités, tout le monde mangeait ensemble. Oui, complètement différent. (Roxanne, 28 ans)

Ce dédoublement des lieux de prise des repas rappelle la métaphore théâtrale de Goffman (1973). D'un côté la table de la cuisine, coulisse de la prise des repas quotidiens en famille. De l'autre, la table de la salle à manger ou du salon, scène des repas festifs, partagée avec le monde extérieur. Cette distinction entre la table ordinaire et la table festive rejoint les autres stratégies de mise en scène des repas entre amis, visant à rendre ceux-ci le plus déchiffrable possible aux yeux des personnes qui ne partagent pas les références culturelles alimentaires des familles de nos répondantes.

En définitive, et en empruntant toujours au vocabulaire de Goffman, les repas entre amis représentent une temporalité où le souci de la présentation de soi familiale se

montre le plus manifeste. À travers les aliments choisis, les plats préparés, les tables dressées, les familles de nos répondantes livrent au monde extérieur des bribes de leur mémoire alimentaire.

5.4 Conclusion : un investissement majeur des femmes dans les temporalités significantes familiales

Les repas de fêtes évoqués dans ce chapitre nous parlent de la mémoire alimentaire familiale de différentes façons. La fête calendaire de Noël mobilise un cadre alimentaire strict, il s'agit d'un héritage familial peu questionné. La majeure partie des familles de nos répondantes en conserve un contenu très français, et ce, indifféremment du nombre d'années d'expatriation ainsi que de la composition familiale (couple mixte ou deux parents immigrants français). Les familles qui introduisent des saveurs québécoises à ce menu festif le font sur le mode de la cohabitation, c'est-à-dire en ajoutant des plats et aliments québécois aux plats et aliments français qu'elles ont connus en France avant de venir s'installer au Québec. Ce sont, dans notre échantillon, les familles où les deux parents sont immigrants français qui appliquent ce modèle. Enfin, certaines grands-mères québécoises sont les instigatrices du repas de Noël familial de quelques-unes de nos répondantes. L'occasion pour ces dernières de côtoyer une cuisine grand-maternelle qu'elles ne connaîtraient peut-être pas autrement.

La galette des Rois (l'Épiphanie) est une autre fête calendaire qui fait partie de la vie familiale de nos répondantes. Bien que gagnant en popularité depuis une quinzaine d'années au Québec, cette célébration reste encore très française. Nos répondantes et leurs parents profitent de cet événement pour convier autour de la galette des Rois des amis québécois, leur faisant découvrir un peu de ce qui habite leur culture alimentaire

familiale. Contrairement au repas de Noël qui se fête en famille ou entre pairs immigrants français, la galette des Rois est un héritage qui se partage avec des personnes aux références alimentaires distinctes de celles des familles de nos répondantes.

Les anniversaires familiaux, quant à eux, sont des moments où le *faire plaisir* prime sur le reste, et on ressort à ces occasions, de manière immuable, des plats qui répondent à cette intention. Un effort est mis dans la personnalisation du mets en fonction de la personne fêtée. Les plats préparés pour les anniversaires sont ceux qui ont fait depuis longtemps leurs preuves auprès des membres de la famille. C'est donc dans le répertoire alimentaire familial qu'ils sont piochés. Ces plats toujours répétés apparaissent comme un moyen de célébrer la famille, mais également de réactiver, année après année, certains des éléments les plus fédérateurs de la mémoire alimentaire familiale. En revanche, à l'inverse des fêtes calendaires (Noël et l'Épiphanie), les plats d'anniversaire ne semblent pas survivre aux membres de la famille. Ils ne se transmettent ni ne s'héritent de génération en génération.

Les réceptions d'amis autour d'un repas déploient un ensemble de codes facilement perceptibles par toute personne extérieure à la famille, car ceux-ci sont avant tout visuels (l'étape de l'apéritif, l'ordonnance du repas en entrée-plat-dessert ou une table bien mise), qui servent à montrer sans équivoque une appartenance culturelle via l'alimentation et ce qui en découle. Et parce qu'il s'agit de se dévoiler à autrui, la présentation de soi (Goffman, 1973) par le comestible est, sans doute, l'expression la plus visible de ce qui compose la mémoire alimentaire familiale.

Un dernier constat, et non des moindres, résultant de l'exploration des temporalités signifiantes est que ces dernières existent et se maintiennent grâce aux femmes de la famille. Elles sont les principales responsables de l'inscription dans la mémoire alimentaire familiale de ces repas festifs, où « le devoir nourricier atteint alors un art souvent inégalé dans les mains des femmes » (Muxel, 2007a, p. 70). Les mots employés par l'une de nos répondantes, Marie, illustrent bien le poids associé à ce devoir :

Elle [sa mère] faisait quand même beaucoup la cuisine quand il y avait des amis qui venaient à la maison. Elle sortait un peu l'attirail, elle faisait des soupes un peu *fancy*, elle faisait plusieurs plats consécutifs, puis là elle se forçait vraiment, elle sortait ses petites cartes de recettes, elle les triait, puis « je vais faire ça avec ça ». (Marie, 26 ans)

Mères et grand-mères sont les gardiennes attitrées de cette mémoire festive, car les nourritures servies à ces occasions ne doivent pas seulement être culturellement *bonnes à penser* (Lévi-Strauss, 1964) par l'ensemble de la famille, elles doivent aussi être culturellement *bonnes à regarder* par le cercle familial et les personnes qui lui sont externes. En d'autres termes, les femmes de la famille sont les porte-paroles de la culture alimentaire familiale. Par ricochet, ce constat vient préciser les écrits avançant que la participation masculine dans l'alimentation familiale se limite à quelques événements épars au cours de l'année. Dans notre recherche, les quelques pères qui s'investissent dans les repas de fêtes le font soit parce qu'ils exercent un métier relié à la sphère alimentaire, soit parce que la cuisine est pour eux un loisir. Dans tous les cas, cette implication paternelle ne peut être comparée à celle des mères, qui prennent encore la plupart du temps en charge les repas festifs de la famille.

La prise en charge des repas de fête décuple le travail alimentaire des mères, par des préparations culinaires plus chronophages que d'habitude, l'achat (et la recherche

préalable) de produits peu utilisés dans la cuisine de tous les jours, ou encore le souci de dresser la table à manger d'une certaine façon. Cette réalité est également partagée par les grands-mères de nos répondantes, même si elles interviennent dans la cuisine familiale de manière plus occasionnelle.

Cet investissement des femmes s'avère pour le moins énergivore. Certaines de nos répondantes l'ont bien compris. Marie, dont le repas maternel de Noël est un « classique » familial, ne semble pas pressée d'en reprendre le flambeau. Lorsque nous lui demandons si elle a importé certaines recettes de Noël de sa mère dans son propre répertoire culinaire, elle s'exclame en riant : « non (*rires*) ! Parce que ma mère est en vie (*rires*) ! Je la laisse faire tout ça. Je profite [de ces] occasions justement » (Marie, 26 ans). Cette répondante sait qu'elle héritera un jour des recettes de Noël avec son lot d'obligations. Et s'il n'est pas question de refuser cet héritage, cette répondante a conscience qu'il représente bien plus qu'une simple reproduction des recettes maternelles. Symboliquement, ce legs dit à Marie qu'elle sera, tôt ou tard, chargée de maintenir en vie quelques-uns des aspects les plus éclatants de la mémoire alimentaire de sa famille, qui implique le maintien à travers le temps d'une harmonie familiale dont sa mère se charge pour l'instant. À ce titre, les mères transmettent à leurs filles quelque chose de la position sociale, culturelle et symbolique de ce qu'est être une femme au sein de la société contemporaine occidentale (Marie, 2014).

Si nous questionnons les empreintes alimentaires laissées par les mères depuis les premières pages de cette thèse, l'évocation par nos répondantes des repas de fêtes a mis en évidence un ensemble d'éléments qui révèlent la dimension culturelle de la mémoire alimentaire familiale. Que reste-t-il de celle-ci chez nos répondantes au moment où nous les rencontrons ? En d'autres termes, qu'il s'agisse de repas festifs ou quotidiens,

quelles composantes culturelles de la mémoire alimentaire familiale se sont fixées dans les manières de faire et de penser l'alimentation de ces filles d'immigrantes françaises ? Le dernier chapitre de cette thèse vise à explorer les héritages familiaux de nos répondantes en ce qui a trait à l'alimentation.

CHAPITRE VI

L'ALIMENTATION À TRAVERS LES HÉRITAGES SIGNIFIANTS

Sauver quelque chose du temps où l'on ne sera plus jamais.

Annie Ernaux, Les années, 2008

Dans la famille, rien de ce qui gravite autour de la nourriture n'est complètement évanescant. Les souvenirs qui remplissent la mémoire alimentaire familiale de nos répondantes nous l'ont bien montré. Mais est-ce que tout, de cette mémoire, se fixe sous la forme du souvenir ? Nos répondantes ne peuvent-elles pas en retenir des éléments « tangibles » ?

Afin de voir s'il existait des manifestations perceptibles de la mémoire alimentaire familiale chez nos répondantes, nous avons analysé leurs réponses à deux des questions de notre guide d'entrevue, soit : « selon vous, quelle influence ont les origines françaises de votre mère sur vos façons de vous alimenter et de cuisiner ? » et « plus globalement, quel héritage avez-vous l'impression d'avoir reçu de vos parents concernant l'alimentation et la cuisine ? ». Par ailleurs, d'autres questions sans lien direct avec celle des héritages ont permis à nos répondantes de s'exprimer sur ce sujet. Avant de poursuivre, nous ouvrons ici une brève parenthèse pour clarifier le choix des

termes que nous employons pour parler de ce que les répondantes ont « gardé » de leur mémoire alimentaire familiale. Dans le chapitre consacré aux orientations théoriques de notre thèse, nous avons examiné la question de la transmission et les notions qui y sont reliées. Ce travail nous a, entre autres, permis de rappeler que le concept de transmission et de socialisation étaient étroitement liés en sociologie, et que l'individu tient aujourd'hui un rôle actif dans sa propre socialisation. Au moment de la constitution de notre guide d'entrevue, et plus encore lors de la passation des premières entrevues, nous avons remarqué que le terme « transmission » et celui d'« héritage » faisaient l'objet d'un amalgame par nos répondantes. Dans le discours de celles-ci, ces deux mots étaient employés comme des synonymes. Par conséquent, nous avons ajusté nos questions relatives à cette thématique de manière à clairement parler d'héritage dans les entrevues. Plus exactement, nous considérons que l'héritage est le résultat du processus de transmission :

L'héritage (...) désigne le rapport social organisateur de la transmission d'un objet concret par voie de succession. Dans le vocabulaire courant, « héritage » désigne néanmoins aussi bien l'objet de la transmission (comme dans l'expression « recevoir un héritage »), que la propriété de cet objet, le fait qu'il ait été transmis par voie de succession (comme dans l'expression « avoir un objet en héritage »). (Gotman, 2006, p. 6).

Et pour que la transmission s'effectue avec succès, ce qui la constitue doit se prêter à l'exercice de la réappropriation :

La transmission n'est jamais une équation simple. Même dans les cas où elle s'avère être la mieux établie, elle passe par une réappropriation des savoirs et des pratiques. Elle n'est jamais une reproduction à l'identique, elle est une histoire d'accommodements, et en matière de cuisine, les accommodements font recette ! C'est à cette condition qu'une mémoire culinaire familiale peut rester vivante. Entre faire et refaire se négocie et

s'invente la persistance d'une tradition familiale. Chacun y rajoute sa patte, d'une génération à l'autre les plats se refont en même temps qu'ils se transforment (...) C'est la nécessité de cette réappropriation qui aboutit à la transmission. Si cette nécessité ne s'impose pas comme une relative volonté, alors le fil culinaire qui circule entre les familles s'interrompt. La mémoire peut demeurer un temps, mais la transmission ne se fait pas. (Muxel, 2007a, p. 92)

Au moment où nous les rencontrons, nos répondantes, qui ont déjà passé différentes étapes de leur parcours alimentaire¹²⁶, ont effectué une partie de ce travail de réappropriation des pratiques et des savoirs alimentaires familiaux. Par ailleurs, les éléments ayant été réinterprétés par nos répondantes, ce que Ladwein *et coll.* (2009) appellent le capital transgénérationnel, ne sont pas tous mobilisés au même moment. C'est ce que ces auteurs ont constaté en étudiant la transmission des pratiques de consommation des mères à leurs filles :

Ce capital transgénérationnel va évoluer ou être affecté par des événements de vie. Là est sa principale caractéristique, le capital transgénérationnel est un bagage non figé qui n'enferme pas de façon rigide les individus dans un moule préconçu. En effet, tout au long de la vie de la fille, le capital transgénérationnel va être réactualisé par une confrontation avec des éléments extérieurs inhérents aux événements de sa trajectoire de vie. Les événements de vie vont amener les filles à des bricolages, des recompositions du capital transgénérationnel. (Ladwein *et coll.*, 2009, p. 19)

¹²⁶ Entre autres les premiers apprentissages culinaires, puis la prise d'autonomie alimentaire, qui coïncide souvent avec la décohabitation du domicile parental (Kaufmann, 2006 ; Ladwein *et coll.*, 2009).

De cette façon, les éléments de la mémoire alimentaire familiale qui ont été réappropriés, et qui sont pour l'instant en dormance, s'activeront un jour, tandis que d'autres seront délaissés. Il importe ici de retenir que les héritages, comme les souvenirs, se rejouent toujours à la lumière du temps présent, car « la transmission ne peut prendre du sens que si elle s'inscrit dans un ici et maintenant » (Ramos, 2005, p. 52). Nous considérons ainsi que les héritages qui nous ont été rapportés se montrent signifiants pour nos répondantes au moment où nous nous entretenons avec elles. Ils ne le seront peut-être plus dans quelques années, alors que d'autres héritages, absents du discours aujourd'hui, seront mobilisés demain, lorsqu'ils feront sens pour nos répondantes.

En contexte d'entrevue, mettre des mots sur la transmission est un exercice ardu. Il est laborieux d'accéder, le temps d'une discussion de deux heures, aux mécanismes qui ont amené certains éléments à se transmettre et d'autres non. En revanche, raconter les héritages permet peut-être de remonter partiellement le fil de la transmission. Aborder la question dans ce sens rend également plus claire l'imbrication des processus de transmission et de socialisation : ce qui se transmet ne vient pas de nulle part, mais s'inscrit dans un contexte familial régi par un ensemble de règles culturelles et sociales, et fait l'objet d'une longue imprégnation et d'un apprentissage.

Ainsi, nous poursuivons toujours ici les traces de la culture alimentaire maternelle, mais sous un angle quelque peu différent : celui de ce qui, de la mémoire alimentaire familiale, a été hérité par nos répondantes dans leur rapport actuel à l'alimentation. Il s'agit donc autant d'un héritage matériel qu'immatériel. Nous proposons dans les prochaines lignes d'explorer ces deux types d'héritages. Ce sixième chapitre est aussi

l'occasion de préciser certaines pistes réflexives que nous avons amenées dans les précédents chapitres de cette thèse.

6.1 Héritages alimentaires matériels

Nous considérons comme héritage alimentaire matériel tout objet physique relié à la sphère alimentaire reçu par nos répondantes, qu'elles considèrent en tant que legs, de la part de leur famille. Ces objets sont les supports de la mémoire familiale et créent un pont entre passé et présent :

Avec les objets et les photographies, c'est la part visible de l'iceberg de la mémoire qui est montrée. Par eux, la mémoire familiale devient concrète, préhensible, partageable. En raison de leur matérialité, ils offrent enfin la possibilité d'une médiation directe avec le passé. Ils sont ce qui demeure de ce qui a été. Ils montrent le passé, le font parler et le ramènent dans les décors du présent. Grâce à eux, des temps et des existences séparés peuvent cohabiter et retracer une histoire commune. (Muxel, 2007a, p. 149)

Les objets matériels en lien avec l'alimentation qui ont été hérités par nos répondantes sont peu nombreux. Selon nous, cette faible quantité s'explique de deux façons : premièrement, à l'exception de Florence, ce n'est pas à la mort d'un membre de la famille que les objets dont nous allons parler ont été hérités par nos répondantes. Le fait de recevoir du vivant des « transmetteurs » (parents, grands-parents, ou autres membres de la famille) s'apparente à un processus de socialisation plutôt que de transmission (Gotman, 2006). En cela, les objets transmis font office d'un héritage consenti plutôt que subi. Autrement dit, les répondantes jouent un rôle actif dans la réception de ces héritages, en faisant le choix de se les approprier ou non.

Deuxièmement, comme le rappelle Gotman, on transmet aujourd'hui surtout des biens immatériels :

Sur le plan sociologique, on l'a dit, l'héritage (au sens figuré) est aujourd'hui essentiellement de nature immatérielle, ou encore « culturel » : dispositions durablement transmises aux jeunes générations, volontairement ou non, par les générations parentes, éducation, valeurs, habitudes, voire traits de personnalité avec lesquels l'individu qui en « hérite » sait devoir vivre, pour son bonheur ou son malheur. (Gotman, 2006, p. 45)

Cela étant dit, les propos de nos répondantes viennent préciser le rôle actif qu'elles occupent dans la réception des héritages alimentaires matériels qui leur sont adressés.

6.1.1 La voie classique

Comme nous le disions précédemment, la disparition d'un membre de la famille n'est plus systématiquement une condition préalable à la transmission d'objets, y compris pour ceux en lien avec la sphère alimentaire.

Parmi nos répondantes, Florence est la seule à avoir hérité sur ce modèle de transmission « classique ». Son héritage a constitué en des fiches de recettes de sa grand-mère paternelle à la mort de celle-ci. Comme pour l'héritage de biens matériels sans lien avec l'alimentation, la disparition de sa grand-mère paternelle autorise légitimement Florence à disposer d'une partie de l'héritage de cette dernière. Mais ce legs saute la génération de son père. Ce dernier est toutefois consulté lorsque Florence se pose une question sur une recette grand-maternelle :

Si je veux savoir quelque chose de ma grand-mère, je demande à mon père « grand-maman, là, elle mettait-tu... », sauf que c'est moi qui ai les fiches de recettes à ma grand-mère, ça fait que je les consulte moi-même (...) Pour LA recette de ma grand-mère de sauce à spaghetti, là je me fie à ses fiches de recettes à elle, l'original. Puis après ça, c'est mon père qui goûte, si mon père n'est pas là, c'est ma [demi] sœur qui goûte. (Florence, 30 ans)

Florence devient par cet héritage une passeuse de (la) mémoire (Ramos, 2005) alimentaire familiale. Mais c'est à son père et à sa demi-sœur que revient la responsabilité de *valider* Florence dans ce legs. Pour la répondante, il s'agit d'intégrer dans ce circuit d'héritage la figure paternelle, qui, par un saut de génération, en avait été exclue. Le père occupe ici une place d'intermédiaire indispensable pour ne pas être exclu de la chaîne de la transmission.

6.1.2 Hériter du vivant des personnes « transmetteuses » : fabriquer son propre objet de mémoire

Si l'héritage matériel de Florence a suivi un chemin de transmission classique, nos autres répondantes en réinventent quelque peu les règles, notamment parce qu'elles héritent du vivant de leurs proches. Cécile, qui, enfant, a passé chaque année de longs mois d'été dans le sud de la France avec sa mère et sa grand-mère maternelle, a aussi mis la main sur le cahier de recettes grand-maternel à l'occasion d'un récent voyage en France :

Récemment, quand je suis allée, on a fêté les 90 ans de ma grand-mère, justement, en mars, donc je suis partie en France, on a fait une grande fête de famille, puis là on a fait beaucoup de ménage parce qu'elle est partie en maison de retraite depuis deux ans, et on a retrouvé son ancien cahier de recettes. Autant pour mes oncles et tout ça, l'objet était important. Autant

pour moi que pour ma mère que pour mes oncles. C'est comme un document qu'on va se passer. J'ai pris quelques photos, sinon ça va rester chez mon oncle, quand j'irai en France j'irais peut-être le consulter. (Cécile, 26 ans)

Ce n'est donc pas intentionnellement que la grand-mère de Cécile transmet à cette dernière son cahier de recettes. Il n'y pas de transfert d'un point à l'autre, de linéarité dans ce processus. Cet objet est une découverte fortuite, faite à plusieurs lors d'un rangement de la maison grand-maternelle effectuée par les membres de la famille. Tel un trésor, ce cahier semble prisé de tous, et un accord de circulation familiale de l'objet en question est décidé. Cécile, qui vit au Québec, sait qu'elle ne consultera sans doute ce cahier que lors de ses voyages en France. Elle décide, par conséquent, de prendre en photo certaines pages de recettes, s'appropriant de cette façon sa part d'héritage de cet objet grand-maternel.

L'approche de la conservation de la mémoire alimentaire familiale est quelque peu différente pour Béatrice. Aujourd'hui encore, elle très proche de ses grands-parents maternels qui se sont largement impliqués dans son éducation pour épauler leur fille monoparentale. Ayant immigré au Québec à l'âge de huit ans, cette répondante s'est rendue en France chaque été jusqu'à la fin de son adolescence. Comme pour Cécile, le côtoiement sur de longues périodes estivales de la cuisine de sa grand-mère a entraîné la répondante à vouloir en conserver une trace :

Il y a deux ans, quand je suis allée en France, j'ai vu mes grands-parents et j'ai commencé à compiler les recettes de ma grand-mère. J'ai commencé ça, je l'ai prise en photo pendant qu'elle faisait des trucs. Puis elle m'expliquait, j'essayais de reproduire ce qu'elle me disait, avec son vocabulaire. Mais c'est rare que j'en fasse pour être honnête (*rires*). Des escalopes à la crème, ça peut m'arriver d'en faire, mais je trouve que je ne

les réussis jamais aussi bien que mes grands-parents, donc je suis toujours un peu déçue. (Béatrice, 28 ans)

Contrairement à Cécile, qui prend en photo quelques pages du cahier de recettes de sa grand-mère maternelle, se concoctant une sorte d'héritage sur mesure à partir d'un objet existant, Béatrice archive certains éléments de la cuisine grand-maternelle en lui donnant une assise photographique et textuelle. Elle procède ainsi à documenter cette part de la mémoire alimentaire familiale en lui donnant un support concret. La répondante veille également à conserver une partie de la personnalité grand-maternelle, de son esprit, dans la création de cet objet, en reproduisant les propos de sa grand-mère « avec son vocabulaire » et en la prenant en photo pendant qu'elle cuisine, plutôt que de photographier uniquement les plats à chaque étape de leur préparation ou une fois qu'ils sont prêts. C'est là l'un des atouts du support photographique : il permet de fixer l'objet et le sujet simultanément dans la réalité et le passé (Barthes, 1980). Voilà qui permettra à Béatrice et sa famille d'affirmer plus tard que la cuisine grand-maternelle a bel et bien existé. Par ailleurs, de son propre aveu, Béatrice ne reproduit pas souvent les recettes recueillies, le but premier de cet objet de mémoire n'est donc pas une quête gustative. En créant un matériel inédit relatif à la mémoire alimentaire de sa famille, cette répondante fabrique au sens premier du terme un objet d'héritage, le sien, mais aussi indirectement celui de son frère et de sa mère.

À travers les exemples de Cécile et Béatrice, nous voyons que les objets ont besoin d'être investis de sens par celui ou celle qui en hérite pour gagner symboliquement de la valeur. Cette démarche s'apparente au travail de réappropriation nécessaire au processus de transmission.

C'est un peu dans cette même quête d'archiver une partie de la mémoire alimentaire familiale que s'inscrit une autre de nos répondantes, Charlène. Cette répondante, dont le père est enseignant en cuisine, se fait encore aujourd'hui offrir par ses parents des objets reliés à la cuisine à ses anniversaires :

Mes parents, je pense des fois ils savaient pas quoi m'offrir pour mes anniversaires, et ils m'ont offert beaucoup de trucs de cuisine. J'ai par exemple des trucs, j'ai un wok qui est encore dans son emballage, j'ai... (*rires*)... Une machine à faire le pain (...) Ils m'ont acheté énormément de livres de cuisine, vraiment (...) Mais y'en a plein que j'utilise pas tant que ça en fait (...) Mon père aussi, du fait de sa profession, des fois se fait offrir des choses. (Charlène, 30 ans)

Pour autant, ce matériel culinaire et ces livres ne sont pas perçus par Charlène comme des objets qui transmettent d'une manière ou d'une autre une mémoire alimentaire familiale, car il s'agit de cadeaux et non d'objets ayant appartenu à sa famille. Ils n'ont pas de valeur sentimentale et familiale particulière. Afin de conserver une trace de la mémoire alimentaire de sa famille, Charlène fait l'acquisition d'un carnet de recettes, et c'est vers sa belle-mère que la répondante se tourne pour le remplir :

J'ai mon carnet de recettes. Je me suis acheté un petit carnet de recettes, là j'ai pris par exemple beaucoup des trucs de C*** [sa belle-mère] en fait, que je trouvais simple. Des scones, son chili, salade d'algues... (Charlène, 30 ans)

Bien que baignant depuis son plus jeune âge dans l'univers de la cuisine par la profession de son père, ce n'est pas vers celui-ci que Charlène se tourne pour collecter des recettes, ni vers sa mère, mais vers sa belle-mère québécoise. La répondante souligne que les recettes de sa belle-mère qu'elle a prises en note sont simples, une manière de les distancer de celles de son père qui requièrent technicité et connaissances

culinaires. Charlène, comme Béatrice, construit ainsi son propre objet d'héritage en incluant sa belle-mère dans la mémoire alimentaire familiale.

L'héritage matériel d'Amélie est incarné par des livres de cuisine. Il ne s'agit pas de livres ayant appartenu à sa famille, mais ils occupent selon nous une position semblable. Car contrairement à Charlène qui s'est régulièrement vu offrir des livres de recettes à ses anniversaires, Amélie en reçoit de la part de sa mère à une étape-clef de sa vie de jeune adulte, celle de la décohabitation du domicile familial :

Pour des inspirations de recettes, je sais que ma mère m'a donné quelques excellents livres (...) Ce n'est pas nécessairement exactement les mêmes qu'elle a utilisés. Elle en avait acheté un de cette collection-là, elle l'a essayé, elle est tombée en amour avec ça. Et quand je suis partie en appartement, peut-être pas la première année, mais elle a acheté toute la collection et « tiens ». (Amélie, 33 ans)

Les ouvrages en question ressemblent à ceux utilisés par la mère de la répondante. Un moyen de transmettre certains repères culinaires maternels autrement que par l'intermédiaire d'un objet ayant appartenu à la famille, pour accompagner Amélie dans sa prise d'autonomie alimentaire. C'est là aussi une façon de s'arranger avec les règles classiques de la transmission : introduire dans le circuit de transmission familiale un objet certes nouveau, mais dont le sens se substitue à celui d'un objet qui aurait été transmis de génération en génération.

Ces héritages alimentaires matériels rapportés par nos répondantes mettent en lumière l'importance de la temporalité dans laquelle les objets de mémoire sont acquis. C'est surtout du vivant des membres de la famille que nos répondantes héritent, ce qui leur permet de jouer un rôle actif dans ce processus, en choisissant les objets de mémoire

parmi ceux qui leur sont proposés. Il n'existe donc pas de sentiment de lourdeur ou d'obligation lié au fait d'accepter un héritage jugé inutile ou encombrant.

6.2 Hériter d'aliments « totems » : passage d'un héritage matériel à immatériel

Je sais pas c'est quoi, la bouffe traditionnelle française. Pour moi, c'est une bonne pièce de viande avec le boucher du coin, le bon pain, le fromage (*rires*).

Aurore, 30 ans

Tout au long des entrevues et particulièrement au moment d'aborder la thématique de l'héritage, nos répondantes ont fait référence à de multiples reprises à des aliments directement reliés à la culture alimentaire de leur mère (ou de leurs parents, lorsque ces derniers sont tous les deux immigrants français), que nous pouvons désigner comme « typiquement français » : le pain et le fromage. Ces deux produits sont appréciés des répondantes sous une forme spécifique, celle qu'elles ont connue dès l'enfance dans leur famille et ont conservé dans leur alimentation, à des degrés variables, une fois rendues à l'âge adulte. Nous estimons que ces deux produits sont à mi-chemin entre l'héritage matériel et immatériel, d'où le fait que nous les qualifions totémiques. Ils font figure d'héritage matériel dans la mesure où les répondantes ont reçu une appétence pour un aliment comestible, donc tangible. Mais c'est également un héritage immatériel, car ces aliments apparaissent comme des marqueurs qui révèlent une appartenance culturelle dans les façons de se nourrir et de concevoir son alimentation. Ces aliments totems ne doivent pas être confondus avec les madeleines de Proust de nos répondantes. Le pain et le fromage prennent certes racine dans des souvenirs

familiaux, mais témoignent souvent plus directement de la dimension culturelle de l'alimentation de la famille, notamment parce que c'est souvent à l'extérieur du cercle familial, entre pairs, à l'école ou à la table des autres, que les répondantes se rendent compte des différences entourant la consommation de ces produits. Les pairs sont donc ici essentiels pour mettre en lumière ces héritages, car ils créent un contraste culturel alimentaire.

Dans les prochaines lignes, nous aborderons ces aliments emblématiques de la mémoire alimentaire familiale : d'abord le pain et ensuite le fromage.

6.2.1 Le pain : un « vrai » et un « faux » sans détour

Dans l'alimentation de Marie, le pain tient une place de premier ordre depuis qu'elle est enfant. En effet, avec les pâtes, cet aliment fait partie du quotidien alimentaire de cette famille nombreuse de quatre enfants. Devenue adulte, Marie a conservé l'habitude d'en consommer régulièrement : « beaucoup de pain, beaucoup de pain et de pâtes, c'est quelque chose qui fait partie de la base de mon alimentation aujourd'hui quand même ». Pour cette répondante dont la famille qui a gardé des liens étroits avec la culture française¹²⁷, son héritage réside davantage dans les aliments préparés par sa mère que dans les façons de cuisiner de celle-ci :

¹²⁷ À titre de rappel, tous les enfants de la famille ont été scolarisés dans l'une de deux écoles montréalaises accréditées par le ministère français de l'Éducation, et la mère de famille y travaille encore.

Ce n'est pas la manière de faire la cuisine, c'est ce que je mange qui est un héritage de ce que ma mère faisait à manger. Donc le fait de manger beaucoup de pain, je me le fais reprocher un peu (*pires*), ma mère ne jure que par ça, donc pour moi ça fait partie aussi de l'héritage. (Marie, 26 ans)

Marie ne précise pas pour quelle sorte de pain une appétence lui a été transmise, mais le fait de relier cet héritage à sa mère nous en donne quelques indices. En fait, cette répondante associe les produits et les façons « françaises » de cuisiner (elle cite par exemple des marques : le chocolat en poudre Poulain, la semoule Floraline, mais parle aussi de la cuisine au beurre et à l'huile d'olive) à la cuisine de sa mère :

Aujourd'hui je reste influencée par ça [les produits français]. Tous les plats que ma mère m'a fait quand j'étais jeune, ça reste des choses que j'ai du plaisir à manger aujourd'hui. C'est comme un réflexe qui fait « ah, c'est bon ! C'est bon ! », parce que ça rappelle quand on était plus jeunes. (Marie, 26 ans)

Ces aliments français ainsi confondus dans la cuisine maternelle apparaissent comme des ressorts à la nostalgie, des machines à remonter le temps. Que ces aliments soient français apparaît comme un critère secondaire, l'important est qu'ils fassent partie de la cuisine maternelle. Cela rejoint ce que nous disions plus tôt : pour plusieurs de nos répondantes, la cuisine familiale, surtout quotidienne, est celle de leur mère avant d'être associée à une quelconque culture alimentaire. Marie, en disant que le pain est un legs de sa mère, hérite ainsi avant tout d'un morceau de l'univers culinaire de celle-ci.

Tandis que le pain de Marie est étroitement relié à l'héritage maternel, le pain d'Élisa est marqué par le souvenir de sa vie prémigratoire. Cette répondante, qui est arrivée au Québec à l'âge de dix ans avec sa sœur et ses parents, a gardé en mémoire beaucoup de produits qu'elle a connus en France lorsqu'elle était enfant. Nous en avons énuméré

quelques-uns au moment de parler de sa madeleine de Proust (des palmiers, churros, chouchous, etc.). Peut-être parce qu'elle a immigré au Québec tardivement en comparaison de sa sœur (qui avait trois ans), mais aussi de la majorité de nos autres répondantes, Éliisa a conservé certains critères à l'égard du pain. C'est dans la comparaison avec les pains que l'on trouve au Québec que cette répondante décrit ses préférences en la matière :

La baguette, j'appellerai pas ça un pain croûté. Puis il y a des standards de pain (*rires*). Un pain, ce n'est pas parce qu'il a une croûte que ça s'appelle un pain de croûte. C'est pas parce qu'il a une croûte que ça s'appelle baguette. Puis il y a différence entre un pain genre croûté style belge... C'est d'autres différences. (Éliisa, 32 ans)

En arrivant au Québec au milieu des années 1990, la famille d'Éliisa s'est rapidement mise aux produits locaux tout en conservant le pain comme aliment de base : « Pour nous, je pense, mais ça a changé beaucoup, fait que c'est dur quand même (...) Du pain, c'est un aliment de prédilection ». Plus précisément, le pain blanc tranché, facilement trouvable en épicerie, est bien utilisé par la famille, mais uniquement pour préparer une recette française : le croque-monsieur. Aux yeux de cette répondante « du pain en tranches, c'est une adaptation », tout comme d'autres mets québécois qu'elle s'est attachée à intégrer à son alimentation :

Le beurre de pinotte-confiture, c'est des classiques ! Je pense que la nourriture fait partie d'une forme d'adaptation, de passage aussi. Je veux dire, je mangeais pas du beurre de pinotte avec de la confiture, ça a été très long avant d'aimer le beurre de pinotte et encore là, je trippe pas tant. (Éliisa, 32 ans)

Le pain tranché fait partie de ces aliments qu'Élisa érige en rite de passage alimentaire, certes, mais surtout culturel. Et bien que cette répondante nous fasse part de sa persévérance dans l'incorporation de goûts qui lui ont été longtemps étrangers (« ça a été long avant d'aimer »), pour ce qui est du pain, elle reste fidèle à la référence qu'elle s'est construite dans sa vie prémigratoire. Et cela, même si Élisa consomme aujourd'hui d'autres types de pain :

Mon pain de style portugais, ce n'est comme pas du vrai pain. Je vais aller chercher du pain qui ressemble à du pain français. Ça, ça va être une référence. Fait que oui, c'est resté. (Élisa, 32 ans)

Cette distinction entre « vrai » et « faux » pain se retrouve également dans les propos de Roxanne, qui comme Élisa a immigré au Québec à l'âge de dix ans. Elle aussi a conservé des critères prémigratoires en ce qui concerne le pain. Et comme Élisa, dans son alimentation quotidienne, cette répondante n'achète pas systématiquement du pain correspondant point pour point à ses préférences. Elle réserve ce dernier à ses voyages en France :

À chaque fois que je retourne en France, un petit sandwich aux rillettes avec le petit cornichon, la baguette de pain frais, ça c'est premier arrêt, tu poses la valise, baguette de pain ! Parce que c'est pas la même chose ici (...) C'est mon petit plaisir quand je retourne en France, du vrai pain. (Roxanne, 28 ans)

Cet aliment, sous sa forme la plus appréciée par la répondante, est ainsi précieusement gardé pour les périodes où elle séjourne en France. Si ces voyages ont été annuels jusqu'à récemment, ils devraient s'espacer dans les années à venir. En effet, la raison

principale de ces voyages était de rendre visite aux grands-parents maternels¹²⁸ : « depuis que mes deux grands-parents sont décédés, là je ne retourne plus vraiment... C'était plus eux qui ancrèrent la famille ». Dans son quotidien montréalais, Roxanne a abandonné sa quête de pain « français ». En dehors de ses voyages en France, le pain est par ailleurs un aliment qu'elle consomme peu aujourd'hui. Cependant, lorsqu'elle en mange, c'est en le préparant de la même manière que sa grand-mère maternelle : « je le fais en tartine, comme ma grand-mère le faisait, sur le four ». Le pain est donc pour Roxanne associé à sa vie prémigratoire, il en est une incarnation culturelle. Mais cet aliment est également associé à la mémoire alimentaire familiale, comme un lien aux grands-parents maternels, et particulièrement à sa grand-mère, que Roxanne considère comme l'une de ses plus importantes sources d'inspiration :

Je pense que j'ai passé plus de temps dans une cuisine avec ma grand-mère qu'avec ma mère. Avec ma grand-mère c'était toujours dans un contexte de fête, ma mère c'était plus dans un contexte utilitaire, ce qui est normal. Je pense que ma grand-mère, j'ai hérité d'elle, c'est pas forcément le genre de personne qui aime être aidée. Ça la dérange si tu viens lui poser des questions, elle gardait ses recettes très jalousement et farouchement, mais elle te les donnait, mais elle oubliait toujours le petit ingrédient qui faisait la différence (*rires*) (...) Il y avait plein de moments où je l'ai observée cuisiner, regardée, écoutée, posé des questions par rapport à ses techniques (...) Elle m'a appris la recette des chouquettes. Faire des gâteaux, des brownies. Des trucs comme ça. (Roxanne, 28 ans)

¹²⁸ Roxanne n'a pas parlé de la famille du côté de son père au cours de l'entrevue, mais nous savons que ce dernier est d'origine serbe. Nous ignorons quelles étaient les relations de la répondante avec ses grands-parents paternels, mais nous supposons qu'ils ne vivaient pas en France.

Comme pour d'autres de nos répondantes, la grand-mère maternelle de Roxanne occupe une place de figure familiale signifiante en ce qui concerne l'alimentation et la cuisine. En plus des recettes qui lui ont été transmises, le pain que Roxanne consomme aujourd'hui, préparé comme sa grand-mère le faisait, est une façon de maintenir cette dernière vivante dans la mémoire alimentaire familiale. Et cela, non seulement en consommant simplement du pain, mais en reproduisant les gestes qui ont auparavant appartenu à la grand-mère maternelle.

Pour Lucie, le pain est une manière de garder une part de la culture familiale dans son alimentation. Comme Élixa et Roxanne, cette répondante est arrivée « tardivement » au Québec avec sa famille, à l'âge de huit ans. Au début de notre entrevue avec elle, Lucie nous a parlé de sa madeleine de Proust en se référant aux produits qu'elle a connus pour la première fois lorsqu'elle vivait en France : « les bonnes baguettes, les bons chocolats chauds, les bons croissants, les bonnes chocolatines, les bons pains aux raisins ». Ces aliments français, dont le goût a été acquis durant l'enfance, représentent pour Lucie tout un imaginaire gustatif. Ce dernier a continué à être entretenu après l'arrivée de sa famille au Québec, par l'entremise de la cuisine maternelle :

Ma mère pourrait se partir un restaurant, puis il serait *full* ! Ah oui, elle cuisine « à la française ». Donc moi, j'appelle cuisine, comme mes amis me diraient « frenchipette » ! (*rires*). *Fancy*, mais léger, mais bon, moelleux, rassurant, mais santé ! (...) Les soupes, moi j'ai beaucoup de souvenirs de ça, j'ai beaucoup de souvenirs aussi des pizzas maison, les bonnes, aux pommes et prosciutto, aux pommes et lardons. (Lucie, 34 ans)

En plus de la cuisine, la mère de Lucie a aussi gardé ses repères alimentaires prémigratoires dans le choix des produits achetés. Si aucun aliment transformé n'est

toléré au domicile familial, une exception est faite pour les biscuits de marques françaises :

Biscuits québécois non, biscuits français, oui ! Ça rentre [à la maison], les biscuits français ! Comme les Paille d'or, les Saint-Michel... Les chocolats ! Des carrés de chocolat. Qu'est-ce qui rentrait d'autre aussi ? Les biscuits avec du chocolat au centre (...) Les Prince ! (Lucie, 34 ans)

Pour ce qui est du pain, Lucie nous confie : « je suis pas très fan de pain. Pain québécois ». Cette précision culturelle n'est pas anodine et permet à la répondante de nous donner sa vision de l'alimentation québécoise, qu'elle oppose indirectement à la cuisine de sa mère :

En France, on fait toujours très attention, au Québec on essaie dans ma famille de faire très attention encore à... au niveau de la nourriture, pour... parce qu'on s'entend qu'au Québec c'est beaucoup de *fast food*, beaucoup de gras, beaucoup de friture, beaucoup de « je me casse pas le bicyc », on va prendre ce qu'il y a au congel' tout prêt, et on met ça » (...) C'est le temps de le FAIRE¹²⁹ que les gens ne VEULENT pas faire, parce qu'ils [les Québécois] sont plus paresseux, je trouve. (Lucie, 34 ans)

Aujourd'hui, bien qu'étant en couple avec un Québécois, qui est aussi le père de ses deux enfants, Lucie maintient une distinction culturelle entre elle et le reste de la famille qu'elle a fondée. Cette différenciation passe par l'alimentation. Rappelons-nous que cette répondante disait avoir adapté son mode de vie et une partie de son

¹²⁹ Les mots écrits en lettres capitales dans cet extrait et les suivants sont ceux sur lesquels les répondantes mettent l'accent au cours de l'entrevue.

alimentation au Québec, mais tout en demeurant « très française ». Le pain représente justement un élément sauvegardé de ce processus d'acculturation :

J'aime pas beaucoup le pain du Québec. Moi, j'achète du pain de Première Moisson, de Montréal, justement j'en ai acheté en fin de semaine, mais j'achète un pain « québécois » que j'appelle, pour mon chum. (Lucie, 34 ans)

Lucie, contrairement à Roxanne et Éliisa, continue encore aujourd'hui à se procurer du pain « français » pour sa consommation personnelle, tout en achetant un pain différent au reste de sa famille. Hormis la distinction ainsi créée entre elle, son conjoint et ses enfants, le pain « français » lui permet de se faire gardienne d'une part de sa mémoire alimentaire familiale. Nous y reviendrons dans la conclusion de cette section.

Le pain d'Anne-Marie est en apparence moins fortement marqué d'un sceau culturel que ceux abordés précédemment. Selon nous, cela est dû en partie à l'histoire migratoire familiale. Contrairement aux familles des répondantes dont nous venons de parler, les parents d'Anne-Marie se sont installés ensemble à Montréal alors que son père, français, vivait au Québec depuis plusieurs années déjà et avait développé ses propres habitudes de consommation alimentaire. L'une d'entre elles concerne le pain. Avec le temps, celle-ci s'est transformée en habitude familiale :

Il y a une boulangerie italienne où on allait le dimanche pour chercher du pain (...) On achetait du pain pour la semaine, des gros pains ronds, mais c'est pas du tout français, je pense, c'est plutôt typiquement italien. Mais en fait, mon père avait pris ses habitudes là, avant de rencontrer ma mère. Je sais pas comment il a eu cette habitude-là, mais il a pris cette habitude-là. (Anne-Marie, 31 ans)

Rappelons-nous que cette répondante est la seule de sa fratrie à ne pas être née au Québec. Ses deux parents habitaient à Montréal depuis plusieurs années quand sa mère a accouché d'elle au cours de vacances passées en France. Anne-Marie a grandi au Québec et n'a jamais vécu en France en dehors des séjours estivaux chez ses grands-parents. Elle ne détient donc pas, comme Éliisa, Roxanne ou Lucie, de cadre de référence alimentaire culturel prémigratoire.

Sans disposer de références culturelles alimentaires autres que familiales, c'est à l'école, en comparant ses lunchs avec ceux de ses camarades de classe, qu'Anne-Marie remarque les spécificités du pain consommé par sa famille :

Mes amis avaient des sandwiches, c'était souvent des pains carrés, soit le blanc, soit le brun, le pain comme le Gouda, là... Le Gadoua. Ce pain carré, là, nous on avait jamais ce pain-là. On avait un pain qui était plus un pain français, ou une boule de pain que mes parents tranchaient. (Anne-Marie, 31 ans)

Le pain carré tranché, déjà abordé par plusieurs répondantes, est ici évoqué dans un contexte de prise de repas entre pairs. Ce cadre est pour Anne-Marie l'occasion de prendre conscience qu'il existe différentes variétés de pain. En d'autres mots, la mise côte à côte de ses repas et ceux des autres enfants permet à Anne-Marie d'ouvrir les portes d'un monde alimentaire extérieur à sa famille, sans pour autant qu'elle mette en avant les critères spécifiques du pain « français » comme le font Éliisa et Lucie.

En fait, ce qui demeure de « français » dans le pain d'Anne-Marie est davantage relié aux habitudes familiales qu'à une volonté explicite de maintenir cette part de son identité à travers son alimentation. Néanmoins, on retrouve également chez Annie-Marie cette notion de « vrai » pain :

J'aime bien prendre le pain dans des boulangeries et jamais à l'épicerie. On a jamais acheté de pain à l'épicerie. Ça m'est arrivé d'acheter des pains carrés, plus industriels, mais je préfère le goût d'un vrai pain, donc je vais généralement dans une boulangerie pour acheter mon pain et mes croissants. (Anne-Marie, 31 ans)

Aujourd'hui, dans sa routine alimentaire, Anne-Marie a conservé non seulement une préférence pour le type de pain qui était mangé chez elle, mais aussi le fait de se rendre dans un commerce spécialisé pour s'en procurer. La répondante fait un détour pour se rendre en boulangerie, réservant ainsi un temps spécialement dédié à cette activité. Au-delà du seul aliment, Anne-Marie a donc hérité d'un mode de consommation familial, initialement paternel : « le pain, c'est dans des boulangeries le dimanche généralement, pratiquement jamais en semaine, parce que je passe pas à côté ». Nous reviendrons sur ce type d'héritage consistant à faire son épicerie à différents endroits au moment de parler des héritages alimentaires immatériels de nos répondantes.

En tant qu'héritage matériel, le pain est pour les répondantes dont nous venons de parler un aliment aux critères bien définis. Il ne s'agit pas de consommer n'importe quel pain, mais celui auquel elles ont été « socialisées ». En ce qui concerne Élixa, Roxanne et Lucie, qui sont arrivées au Québec avec le reste de leur famille à respectivement dix et huit ans, leur pain idéal typique est celui qu'elles ont connu en France, au cours de leur vie prémigratoire. Mais ces trois répondantes ont un autre point commun : elles sont les filles aînées de leur fratrie. Plus exactement, Roxanne et Élixa ont toutes les deux un grand frère, tandis qu'Élixa est l'aînée des deux filles de sa fratrie. Cette position conjuguée au fait qu'elles aient immigré à un âge qui leur a permis de construire des

souvenirs de leur « vie d'avant », nous ramène à une piste émise précédemment¹³⁰ : dans leur famille, ces répondantes tiendraient le rôle de gardiennes de la culture alimentaire de leur famille (Dupuy, 2014). Cette fonction pourrait les inciter à conserver dans leur alimentation, et sans les modifier, certains éléments de la mémoire alimentaire familiale qu'elles ont connus dans leur enfance. En illustrant chez nos répondantes leur position et leur rôle symbolique au sein de leur famille respective, le pain se fait également héritage immatériel. Dans le cas d'Anne-Marie, qui est aussi l'aînée de sa fratrie, la position de gardienne de la culture alimentaire familiale est moins claire que celle des répondantes sus-citées. Ayant grandi au Québec, le pain qu'elle affectionne s'accompagne d'un rituel d'achat, également hérité de ses parents, plus exactement de son père. En ce sens, le pain apparaît là aussi comme un héritage immatériel, dans la mesure où Anne-Marie a hérité d'un modèle de consommation (aller chercher certains produits dans des petits commerces plutôt que dans une grande épicerie). Enfin, Marie et Roxanne relient clairement le pain à un héritage provenant d'une femme de leur famille. Pour Marie, le pain est un héritage maternel, qui la ramène aux plats de son enfance. Pour Roxanne, qui tient à préparer le pain qu'elle mange de la même façon que sa grand-mère maternelle, c'est une manière de maintenir la place de cette dernière, aujourd'hui disparue, dans la mémoire alimentaire familiale. La référence à ces deux figures familiales nous rappelle une nouvelle fois la place de premier ordre qu'occupent les femmes dans la vie alimentaire de la famille.

¹³⁰ Dans le second et quatrième chapitre de cette thèse.

6.2.2 Le fromage : un « vrai » et un « faux » plus nuancé

Autre aliment totem et non des moindres, le fromage est déjà apparu çà et là dans les précédents chapitres de cette thèse : dans le chapitre IV, avec la famille d'Amélie, qui ne rate jamais une visite à la fromagerie Hamel lorsqu'elle est de passage à Montréal, ou encore dans le chapitre V, avec la mère de Florence qui, malgré le sacrifice financier que représente l'achat de cet aliment, tient à en offrir à ses voisins quand elle les reçoit pour l'apéritif. Occupant une place importante dans le paysage alimentaire familial, le fromage est aussi une étape à part entière du repas, surtout lorsque les familles de nos répondantes invitent des amis autour de leur table. De manière générale, cet aliment n'a laissé aucune de nos répondantes indifférentes : le mot « fromage » se retrouve dans l'intégralité de nos entrevues, avec une récurrence allant de quatre à vingt-quatre fois dans chacune d'elles. Au total, il a été prononcé 241 fois au cours des 20 entrevues réalisées. C'est un peu plus que le mot « pain » qui l'a été 218 fois.

Comme le pain, le fromage fait partie de l'alimentation de tous les jours chez plusieurs familles de nos répondantes. Mais à la différence au pain, qui est rarement mis au premier plan lors des repas festifs et ceux entre amis, le fromage, on l'a dit, est souvent une étape à lui seul du menu. Il est ainsi un produit fréquemment côtoyé par le monde extérieur, lorsque les familles invitent, et inversement, lorsque nos répondantes sortent du cadre familial. Ces dernières rencontrent à l'école ou à la table de leur entourage amical des fromages, ou des plats qui en contiennent, différents de ceux consommés chez elles. Élisabeth se rappelle que c'est à l'extérieur de la table familiale qu'elle a, entre autres, fait la connaissance du « fromage orange ». Pour cette répondante qui a vécu en France jusqu'à l'âge de dix ans, ces découvertes font office d'une nouvelle étape dans

sa socialisation alimentaire. Comme pour le beurre de pinotte-confiture, le fromage orange est pour cette répondante un rite de passage, d'intégration :

Tout ce qui est Kraft Dinner tout ça, c'est des choses, des grilled cheese, fromage orange... Mais c'est plus, c'est un peu plus vieux, parce que quand tu commences à aller chez tes amis, tu vois la nourriture différente, des habitudes alimentaires différentes aussi. (Élisa, 32 ans)

Aurore, qui, elle, est née au Québec et y a grandi, n'a goûté à un plat de macaroni au fromage qu'une fois son adolescence bien entamée, chez un ami :

J'ai découvert le *mac&cheese*, le macaroni au fromage, je me souviens qu'ado, genre 15 ans, mon ami, on avait mangé ça chez eux, et je pense que c'est la première fois que je mangeais ça. Des plats riches comme ça, on en mangeait pas tant que ça ici. (Aurore, 30 ans)

Il en est de même pour un plat emblématique québécois, qu'Aurore découvre à la même période : « ma première poutine, je me rappelle, j'avais demandé à ma mère "hein, c'est quoi ça, de la poutine ?!", j'avais genre 15 ans ». Dans la famille de cette répondante « c'était jamais "on se commande de la pizza" (...) On a jamais mangé de *fast food*. Je pense j'ai jamais été chez MacDo avant d'avoir comme 18 ans (*rires*), genre ». Goûter à ces « plats riches » est pour Aurore l'occasion de sortir des sentiers battus de l'alimentation familiale, tout en conservant celle-ci comme un repère, un point de comparaison et de référence. Comme pour Élisa, la consommation de ces nourritures extrafamiliales peut être interprétée en tant que rite de passage alimentaire et culturel. Mais ici, l'enjeu de l'intégration ne se pose pas de la même manière que pour Élisa, puisqu'Aurore est native du Québec. Et bien qu'elle découvre, elle aussi, des plats à l'extérieur de chez elle au cours de son adolescence, Aurore n'attribue pas à ces derniers un pouvoir d'intégration culturelle. Il s'agit plutôt pour elle d'une curiosité.

Le cas d'Aurore relativise ainsi l'importance de la variable du lieu de naissance à la faveur de l'environnement alimentaire familial et des valeurs qui y règnent.

C'est aussi dans un environnement extrafamilial qu'Emma, qui est restée très proche de la culture alimentaire de sa mère¹³¹, remarque des particularités associées à la consommation de fromages de sa famille :

Par contre, énormément de fromages (*rires*), ouais ça c'est une autre affaire qui est quand même particulière à [ma famille]... Tu sais, quand j'observais chez mes amis tout ça, on avait quand même beaucoup de fromages, mais surtout une diversité, puis des fromages comme plus... Pas du Petit Québec, là ! Du bleu, puis... fromage de chèvre... (Emma, 28 ans)

Pour marquer la différence avec ce qu'elle voit à l'extérieur de chez elle, Emma met l'accent sur la variété des fromages consommés par sa famille. C'est là un avantage dont dispose le fromage, comparativement au pain, dont les variétés sont moins développées et accessibles que celles du fromage dans les années 1990 au Québec. Ce n'est que depuis une quinzaine d'années que l'on assiste à un engouement pour un pain moins industriel, qui se traduit entre autres par le succès que rencontrent les boulangeries artisanales, à la fois dans les grandes villes et en régions. À l'inverse, le fromage est importé — de la France et d'ailleurs — depuis une soixantaine d'années au Québec. Nous croyons que c'est notamment pour cette raison que le fromage est

¹³¹ Nous l'avons vu, entre autres, au moment de parler du repas de Noël ou de la galette des Rois. De plus, dès les premières minutes de notre entrevue avec elle, Emma a relié sa mère à sa vision de l'alimentation : « c'est clairement ma mère qui nous [son frère et elle] a transmis tout ce qui est éducation alimentaire chez nous ».

identifié, bien plus que le pain, comme un aliment culturellement marqué du sceau français par quelques-unes de nos répondantes : « au niveau des fromages, je dirai que j'ai une plus grande tolérance aux fromages qui puent (*rires*) que certaines personnes. J'imagine que ça doit être un héritage français » (Élisa, 32 ans). Roxanne, elle, a développé en grandissant une intolérance au lactose. Tout en limitant sa consommation de produits laitiers, cette répondante maintient aujourd'hui le fromage dans son alimentation, en reliant explicitement cet aliment à ses origines françaises :

C'est pas parce qu'on est intolérant qu'on peut pas rien manger. Par exemple, on prend le yaourt ou les fromages à pâte ferme, y'a quasiment plus de lactose parce que les bactéries ont travaillé le sucre. Donc ça ce sont mes trucs que je peux prendre en petite quantité, je ne peux pas m'empêcher d'en manger, je suis quand même française et on ne pourra me retirer mon morceau de fromage (*rires*) ! (Roxanne, 28 ans)

Tandis que le fromage apparaît comme un marqueur culturel, quasiment identitaire, pour certaines de nos répondantes de manière plutôt limpide, d'autres ne se souviennent pas avoir dénoté de contrastes entre les habitudes familiales et celles du monde extérieur. C'est le cas de Julie, arrivée au Québec à l'âge de 18 mois, et dont le père est Québécois :

Au primaire, on avait nos boîtes à lunch, entre enfants on se compare, on s'échange, donc le fromage orange, j'en avais-tu une fois dans ma vie chez moi, enfin chez mes parents ? Ça m'a pas marquée la première fois que j'en ai vu. Peut-être que justement parce que je suis arrivée tellement jeune que je me rappelle pas quand c'est rentré... Quand j'en ai vu pour la première fois. (Julie, 29 ans)

Pour cette répondante, la relation aux pairs n'est pas synonyme de confrontation alimentaire, mais plutôt d'un espace socialisateur où il est possible d'étoffer son

répertoire gustatif, et par extension, culturel. Julie revient aussi sur son impression, déjà évoquée précédemment, de confusion dans l'identification de ce qu'est un aliment « français » et un aliment « québécois ». Toutefois, le fromage est associé à la culture alimentaire maternelle : « ma mère adore le fromage ! Mais dangereusement (*rires*) ! Je pense qu'elle pourrait manger ça aux trois repas. Puis plus c'est fort, plus c'est bon ».

La famille d'Amélie, qui faisait un arrêt obligatoire à la fromagerie Hamel à chaque fois qu'elle se rendait à Montréal pour faire le plein de fromages français, ne rechignait pas à consommer également, dans son alimentation de tous les jours, des fromages plus industriels. Cette cohabitation a permis à Amélie de ne pas se confronter, à l'extérieur de chez elle, à des découvertes en la matière. Au quotidien, donc, le fromage orange alterne avec le brie dans les sandwiches de cette répondante :

Ça fait partie des choses que mon père achetait aussi, donc c'était pas... Mettons le Chez Whiz ou les tranches de Kraft, mon père en achetait, donc il y en avait à la maison. C'est pas nécessairement le fromage qui était servi d'emblée à table, mais mettons, le cheddar orange dans les sandwiches j'en ai déjà eu et c'était pas... J'ai déjà eu du camembert qui pue aussi. Il y avait un éventail un peu. (Amélie, 33 ans)

Néanmoins, Amélie insiste sur le fait que ces fromages industriels n'étaient pas ceux présentés aux invités ou lors d'occasions festives : « quand justement y'avait des repas de fête, ou avec des invités, si tu sers du fromage, c'était pas ça qui était dans l'assiette. C'était pas la tranche de Kraft, c'était pas ça » (Amélie, 33 ans).

À la différence du pain, que certaines de nos répondantes distinguent en « vrai » et « faux », comme nous l'avons vu dans la section précédente, le fromage ne fait pas l'objet d'une division langagière aussi franche, celle-ci se lisant plutôt entre les lignes.

À y regarder de plus près, et cela est également valable pour le pain, la comparaison établie par nos répondantes se situe entre les fromages « artisanaux » et les fromages « industriels »¹³² bien plus que dans une opposition « France/Québec », même si les répondantes y font référence occasionnellement. Les propos d'Amélie illustrent parfaitement cette idée, opposant dans une même phrase des fromages artisanaux — sans distinction quant à leur origine culturelle — à un fromage industriel : « mordre dans une crotte au fromage, de camembert, versus la tranche de Kraft, c'est pas du tout le même sentiment de satisfaction ». Ce sentiment de satisfaction en lien avec le fromage n'est pas « inné » : il est le résultat d'une socialisation alimentaire familiale, maternelle avant tout, puisque le père de cette répondante est Québécois¹³³. Pour Amélie, le type de fromage influe sur sa vision de ce qu'est un aliment satisfaisant, dont la définition même est fortement tributaire de ce qui lui a été transmis par sa famille sur le plan gustatif, et par extension alimentaire. À ce titre, le fromage est pour cette répondante avant tout un héritage immatériel, car il participe à construire un ensemble de représentations alimentaires, en l'occurrence de ce qu'est un aliment satisfaisant ou non.

¹³² Nous mettons ces deux termes entre guillemets puisqu'un grand nombre de fromages est aujourd'hui fabriqué industriellement. Lorsque nous employons le mot « artisanal », c'est surtout pour l'opposer à du fromage « industriel » qui n'en a pas l'apparence habituellement attendue : fromage en tranches, fromage orange, Cheez Whiz, etc.

¹³³ Nous aurons remarqué qu'entre les deux parents d'Amélie, c'est le père qui achète du fromage industriel, sans pour autant parvenir à l'élever sur un pied d'égalité avec les autres fromages consommés par cette famille. Cela dit quelque chose de la primauté accordée aux goûts — qui deviennent au fil du temps des repères — du membre de la famille qui se charge de la tâche alimentaire au quotidien.

Dans la continuité du fromage entendu en tant qu'héritage immatériel, quelques répondantes ont retenu cet aliment en tant qu'étape à part entière du repas : « il y a des choses qui persistent, souvent il va y avoir du fromage à la fin des repas, salade verte... C'est quelque chose comme ça, oui, qui persiste » (Élisa, 32 ans). À la fois parce qu'il se transmet au temps présent et qu'il est immatériel, cet héritage se prête aux adaptations. Des habitudes de sa famille, Laurence a conservé le fromage dans les repas entre amis, mais pas dans son quotidien alimentaire :

On n'a jamais de plateau de fromages ici. Après le repas principal, jamais, sauf si on a vraiment de la visite et qu'on a vraiment envie, mais jamais, jamais. Jamais parce que je sais que je le mangerais toute (*rires*) ! Je sais que si j'ai toujours un bon fromage dans le frigo, ça va nous coûter la peau du cul (*rires*). Parce qu'il y en aura jamais assez (*rires*), puis qu'on va tout manger. (Laurence, 30 ans)

Il est de même pour Anne-Sophie, qui se rappelle qu'en France, à l'occasion de l'anniversaire de l'une de ses grands-mères, un repas était organisé avec la famille élargie. L'étape du fromage clôturait celui-ci. Devenue, comme Roxanne, intolérante au lactose au fil des années, Anne-Sophie n'a conservé le fromage que pour les repas de réception. Il en est de même pour ses parents :

Ils [ses grands-parents] ont toujours le fromage à la fin du repas (*rires*) !
Moi j'ai pas gardé ça à cause du lactose. Et mes parents l'ont pas gardé...
On le fait quand on reçoit, mais ils font plus de fromage à la fin du repas [de tous les jours]. (Anne-Sophie, 26 ans)

Le fromage se fait ici héritage immatériel, car à travers celui-ci les répondantes construisent des représentations relatives à la structure d'un repas. Même si elles ne consomment pas de fromage au quotidien, s'éloignant dans certains cas du modèle

parental, les répondantes ont fixé dans leur mémoire alimentaire l'image d'un repas organisé en étapes spécifiques. Cette image est le résultat d'une socialisation alimentaire familiale, faite d'observations au cours de l'enfance et de l'adolescence, aucune de nos répondantes n'ayant rapporté avoir appris explicitement cette manière de composer le repas. Aujourd'hui, de cette transmission implicite, les répondantes ont retenu que ce modèle de repas existe et continuent de l'appliquer à des occasions précises. Par ailleurs, le fait de conserver l'étape du fromage pour des repas de réception va dans le sens de ce que nous disons dans le chapitre V : cette étape rend visible, aux yeux du monde extérieur, certains traits, que l'on peut considérer caractéristiques, de culture alimentaire française de la famille. Le maintien de ce trait de culture alimentaire chez ces filles d'immigrantes françaises nous apparaît tout aussi important que celui des aliments à proprement parler. En effet, séquencer le repas d'une certaine façon compose, avec d'autres pratiques visant à respecter un ensemble de codes culturels, la partie immergée de l'iceberg de ce qui persiste aujourd'hui du déracinement maternel induit par l'expatriation. Nos répondantes, en plus des aliments, héritent donc de manières de concevoir l'alimentation. Ces éléments nous auraient échappé si nos répondantes s'en étaient tenues à dresser un inventaire des aliments consommés de l'enfance à la période actuelle. La section suivante se propose d'explorer ces héritages immatériels qui structurent le rapport à l'alimentation des femmes que nous avons rencontrées.

6.3 Héritages alimentaires immatériels

Nous définissons comme héritage alimentaire immatériel toute représentation et façon de penser relative à l'alimentation dont nos répondantes disent avoir hérité de leur

famille au moment de la passation de l'entrevue. Si certains éléments présentés dans les prochaines lignes ne sont pas formulés explicitement comme des héritages alimentaires immatériels, nous les considérons toutefois comme tels dans la mesure où nous estimons qu'ils participent à façonner un rapport à l'alimentation. C'est le cas des manières de table dont il sera question dans la sous-section suivante. Nous avons ainsi élargi nos analyses au-delà des deux questions relatives à l'héritage mentionnées au début de ce chapitre, soit « selon vous, quelle influence ont les origines françaises de votre mère sur vos façons de vous alimenter et de cuisiner ? » et « plus globalement, quel héritage avez-vous l'impression d'avoir reçu de vos parents concernant l'alimentation et la cuisine ? ». L'héritage immatériel s'inscrit dans les dynamiques de la famille contemporaine, pour qui la démarche de transmettre

ne passe plus par l'autorité conférée au détenteur du patrimoine, mais par de bonnes relations entre parents et enfants. La famille contemporaine n'est plus patrimoniale, mais relationnelle. Sa valeur se mesure à la qualité des relations, non à la transmission d'un patrimoine ou d'un savoir-faire. Comme dans le couple, la relation de qualité est désormais l'obligation cardinale de la famille, et sa gratification. (Gotman, 2006, p. 46)

L'ampleur de l'héritage immatériel permettrait ainsi d'évaluer les relations entretenues entre les membres de la parenté qui transmettent et ceux qui héritent. Sans pouvoir nous prononcer sur cet aspect, nous avons constaté que les héritages de nos répondantes, nous l'avons annoncé au début de ce chapitre, sont surtout de nature immatérielle. À vrai dire, l'on retrouve, dès le quatrième chapitre de cette thèse, des références à ces héritages : par quel membre de la famille ces derniers sont véhiculés, comment les repas festifs en sont l'écho, dans quelle mesure la madeleine de Proust raconte également une conception familiale de l'alimentation, etc. Sans revenir sur ce qui a été dit jusqu'ici, nous présentons dans cette sous-section les points saillants de ces

héritages immatériels, ceux qui, selon nous, illustrent au mieux ce qui a participé à constituer chez nos répondantes les aspects culturels de leur rapport actuel¹³⁴ à l'alimentation.

6.3.1 Les manières de table

Dans notre guide d'entrevue, plus exactement dans le second thème de celui-ci, intitulé « socialisation primaire aux pratiques alimentaires », nous avons posé la question suivante à nos répondantes : « est-ce que vos parents vous ont appris ce que l'on appelle "les manières de table" ? Si oui, lesquelles (bien se tenir, ne pas mettre les coudes sur la table, avoir les deux mains sur la table, disposer adéquatement les ustensiles, etc.) ? ». Les éléments de relance figurant entre parenthèses — auxquels nous avons finalement eu peu recours — indiquent que nous nous sommes concentrées, au moment de la réalisation des entrevues, sur la dimension de l'hexis corporelle des manières de table. Les réponses que nous avons obtenues dépassent largement cet unique aspect et dévoilent un ensemble de normes sociales et culturelles régissant ces apprentissages. Nous tâcherons dans les prochaines lignes de montrer sous quels angles ces apprentissages particuliers peuvent être considérés en tant qu'héritage alimentaire immatériel chez nos répondantes.

¹³⁴ Nous ajoutons cet adjectif, car, tel que précisé plus tôt, nous estimons que la socialisation alimentaire, n'est pas figée et connaît, au cours d'une vie, des ajustements et des modifications.

Bien que nous ayons, dans notre guide d'entrevue, articulé notre question surtout autour de leur dimension corporelle, les manières de table entendues au sens large du terme peuvent être définies comme un

« ensemble des représentations, pratiques et normes se rapportant à la table » : aussi bien les styles culinaires que l'aménagement et le décor de l'espace de la table ; l'ordonnement du repas et le rôle qui lui est assigné dans les rites de sociabilité et le fonctionnement familial, comme les façons de se comporter à table, face aux nourritures et à l'égard des autres convives. (Marenco, 1992, p. 7)

Nous partageons cette définition tout en mettant de côté l'aspect des styles culinaires, qui ne fait pas particulièrement écho à nos données en lien avec les manières de table. À cela, il nous apparaît pertinent d'ajouter que ces représentations, pratiques et normes relatives à la table se sont historiquement et socialement construites, principalement entre le XVIIIe et le XIXe siècle :

Rien dans les manières de table ne « va de soi », rien ne peut être considéré comme le résultat d'un « sentiment de gêne » naturel. Ni la cuiller, ni la fourchette, ni la serviette n'ont été inventées un jour, comme un outil technique, avec une finalité précise et un mode d'emploi détaillé : leur fonction s'est précisée peu à peu à travers les âges par l'influence directe des relations et coutumes sociales, leur forme a été fixée non sans tâtonnements. La moindre coutume de ce rituel flottant est l'aboutissement d'une évolution infiniment lente, et cette remarque s'applique même aux modes de comportement que nous jugeons « élémentaires » ou simplement « raisonnables », comme par exemple l'usage de prendre les liquides uniquement avec la cuiller ; chaque geste, la manière de tenir et de manipuler le couteau, la cuiller ou la fourchette sont soumis à des normes élaborées pas à pas. (Elias, 2007, p. 231-232)

Et alors que les normes qui encadrent les comportements autour de la table à manger se prêtent, à travers le temps, les lieux et les milieux sociaux à de nombreuses adaptations, dans leurs grandes lignes, les manières de table telles que nous les connaissons aujourd'hui ne sont pas très différentes de celles du XIXe siècle en France :

Les normes qu'on exige des rapports humains dans une société civilisée, les tabous et interdictions, la tenue à table, l'usage qu'il faut faire du couteau, de la fourchette, de la cuiller, de la serviette et des autres ustensiles, tout cela s'est maintenu, pour l'essentiel. Même l'évolution technique dans tous les domaines — y compris la technique de la préparation de la nourriture — et l'introduction de nouvelles sources d'énergie n'ont guère modifié les règles principales de la tenue à table et des autres formes de savoir-vivre. (Elias, 2007, p. 225)

Les grands principes des manières de table connaissent ainsi une stabilité temporelle depuis plus d'un siècle. Leur caractère de distinction sociale se voit par ailleurs atténué, et cela pour deux raisons. Premièrement, comme l'analyse Elias, qui divise les évolutions des manières de table en trois phases (médiévale, XVIe au XVIIIe siècle, XIXe siècle), à partir du XIXe siècle, la distinction sociale se mesure moins qu'auparavant au respect des normes entourant la prise des repas :

Le façonnement du comportement quotidien ne perd jamais tout à fait son rôle d'instrument de la distinction sociale. Mais ce rôle est moins manifeste que dans la phase précédente. Car les distinctions sociales se fondent de plus en plus sur la richesse. Par conséquent, le comportement des hommes est moins pris en considération que leurs réalisations et leurs produits. (Elias, 2007, p. 228)

Deuxièmement, au fil du temps, les manières de table se sont diffusées dans la population globale, atténuant leur effet de marqueur de classe sociale :

Les évolutions des manières de table participent ainsi au processus de civilisation rendu possible par une « diffusion verticale » au cours de l'histoire ; diffusion verticale dans le sens où l'émergence de l'autocontrôle (et toutes les nouvelles pratiques qui lui sont afférentes) se réalise d'abord dans la noblesse de cour qui apprend à refouler ses émotions et ses pulsions. Puis ces principes moraux d'autocontrôle se définissent de plus en plus comme normes sociales et les groupes inférieurs cherchent peu à peu à s'y conformer. (Cardon *et coll.*, 2019, p. 32)

Sur les 20 répondantes, 16 d'entre elles nous ont parlé spontanément des manières de table qui leur ont été transmises au sein de leur famille. Parce que les manières de table, dans leurs grandes lignes, ont historiquement bénéficié d'une large diffusion sociale, nous ne sommes pas en mesure de considérer cet héritage en tant que marqueur de classe. De plus, la relative homogénéité de notre échantillon ne nous a pas permis d'analyser nos données sous cet angle. Par ailleurs, nos répondantes ne relient pas leurs manières de table au statut socioéconomique familial, hormis Anne-Marie qui y fait une courte allusion en parlant de ses grands-parents paternels :

Mes grands-parents du côté de mon père sont un peu plus aisés que du côté de ma mère. Ça s'est senti quand même, le... Y'a comme un jugement aussi, mais bref, ça s'est senti (...) Il y a un peu plus de manières à table du côté de mon père que du côté de ma mère. Mais ça ne s'est pas... En pratique, je vois pas tant la différence (...) Ah oui ! C'est vrai que mon grand-père insiste beaucoup sur comment on met les couverts autour de l'assiette. J'ai appris à faire ça, oui (*rires*) ! Puis les petites cuillères (*rires*), même si t'en as pas besoin ! (Anne-Sophie, 26 ans)

Néanmoins, nous avons remarqué que quelques répondantes avaient tendance à minimiser ce qui leur a été transmis en ce qui a trait aux manières de table en disant qu'elles en connaissaient uniquement les rudiments : « on avait tout le temps la table bien mise, veut veut pas, j'ai appris à mettre la fourchette à gauche à l'envers, puis...

ces trucs-là de base» (Aurore, 30 ans); «Mettre la table correctement, où va la fourchette, le couteau, dans quel sens, ne pas mettre les coudes sur la table, on ne parle pas la bouche, tous ces trucs-là, oui» (Roxanne, 28 ans); «On met pas les coudes sur la table, ou “mets une serviette pour pas te salir”, des trucs comme ça (...) C’était vraiment basique» (Sandra, 26 ans). Nous ignorons les raisons qui incitent ces répondantes à diminuer ces apprentissages, mais elles seraient peut-être à relier au fait que des manières de table très sophistiquées sont aujourd’hui encore apparentées, dans les représentations collectives, aux classes sociales supérieures.

6.3.1.1 Un jeu de contrastes

Plutôt que sociale, nous considérons que la distinction constituée par les manières de table est, chez nos répondantes, surtout d’ordre culturel. Comme pour le pain et le fromage, la dimension culturelle des manières de table se révèle bien souvent par contraste, entre l’environnement familial immédiat et le monde extérieur. Avant d’aborder les différences observées entre les habitudes familiales et les autres, quelques répondantes se souviennent avoir été marquées par des manières de table plus strictes dans leur propre famille élargie vivant en France. Emma se rappelle avoir été davantage marquée par cet aspect-là que par les aliments et les goûts qu’elle retrouvait chez sa tante, qui ressemblaient à la cuisine de sa mère :

La façon de mettre la table aussi. Ma mère nous a toujours un peu inculqué ça, mais... Quand j’allais dans ma famille française, je voyais que c’était une coche au-dessus, avec genre les trois ustensiles d’un côté, trois ustensiles de l’autre, la petite cuillère là... (Emma, 28 ans)

Amélie, elle, se souvient des repas de réception chez son oncle maternel, ainsi que de l'implication des membres de la famille dans la mise en scène de la table festive :

J'ai des souvenirs aussi où le décorum à table, à la française, quand y'a des invités de mon oncle qui étaient là, c'était très strict, puis tu te tiens bien, puis quatre fourchettes, trois bols, tout ça (...) Là où ça m'a le plus marquée, c'est vraiment quand même chez mon oncle. Mais c'est autant chez les enfants que chez les adultes, c'était vraiment la table... la réception autour du repas. (Amélie, 33 ans)

Charlène, qui a fait sa scolarité primaire et secondaire dans l'une de deux écoles montréalaises accréditées par le ministère de l'Éducation nationale français, est aujourd'hui en couple avec un Québécois. C'est au moment où son conjoint est convié à la table familiale de cette répondante que les différences en termes de manières de table émergent :

Je m'en suis rendu compte en sortant avec mon copain, c'est-à-dire qu'on les a appris [les manières de table] je crois beaucoup plus informellement, et en fait je m'en suis vraiment rendu compte quand mon copain est venu chez nous, de la différence qu'il y avait entre nos deux familles. (Charlène, 30 ans)

Les manières de table apprises par Charlène concernent particulièrement les comportements à adopter lors de repas pris en présence de personnes externes à la famille. Il ne s'agit pas seulement de faire attention à la manière de se tenir corporellement, mais de suivre des normes culturelles relatives à la commensalité (servir l'autre avant soi, passer les plats, etc.), qui s'apparentent à ce que Marengo (1992) appelle les « rites de sociabilité » :

Les manières de table, c'est-à-dire que ce n'était pas très très sur l'étiquette : les coudes sur la table, ou... Mais bon, se tenir droit par exemple, ils [ses parents] ne voulaient pas qu'on s'avachisse. Je pense qu'il y avait aussi une démarcation quand on mange en privé et quand on mange avec des invités ou en public, c'est-à-dire par exemple, s'en mettre un peu partout en privé c'était pas trop grave, mais essaie de faire un effort quand y'a du monde (*rires*) (...) Ça allait aussi avec le côté mise en place de la table, c'est-à-dire que tu sers de l'eau, tu sers pour tout le monde, tu finis la bouteille d'eau, tu vas en remettre, Ça va être plus des choses sur la façon de servir, tu proposes de servir les autres, tu te sers pas forcément tout seul, tu passes le plat... (Charlène, 30 ans)

À son tour, c'est en se rendant dans la famille de son conjoint que Charlène remarque là aussi que ses apprentissages familiaux ne sont pas universels. Le fait de devoir expliciter, donc rendre visible aux yeux de son conjoint les manières de table ayant cours dans sa famille, illustre bien la place que tient la culture dans ces normes et leur relativité :

Des choses que je retrouve pas du tout par exemple chez mon copain, où c'est beaucoup plus buffet donc chacun se sert, du coup je pense que j'ai du lui expliquer (*rires*). Et c'est comme ça que je m'en suis vraiment rendu compte. (Charlène, 30 ans)

Odile, qui a passé une partie de son enfance en Angleterre, met à profit cette expérience pour souligner les différences culturelles qui entourent les manières de table :

Quelque chose que je vois maintenant dans ma vie, c'est que c'est pas tout le monde qui a les mêmes habitudes à table. De pas manger la bouche pleine, pas avoir les coudes sur la table. Ce qui est drôle c'est que dépendamment de ta culture, tu mets tes mains sur la table ou sous la table. En Angleterre tu caches tes mains, en France t'as les mains qui sont visibles. (Odile, 25 ans)

Si Odile observe ces différences culturelles entourant les manières de table, c'est peut-être parce que l'apprentissage de celles-ci a occupé une place importante dans sa socialisation alimentaire familiale. Autrement dit, posséder un cadre de références en la matière permettrait de cerner plus facilement les éléments qui s'en écartent :

Ça, c'est hyper important, oui. On se faisait disputer si on mangeait mal (...) Je pense dès notre plus jeune âge, on nous a appris à bien tenir notre couteau et fourchette. Je pense que je les tiens pas dans les bonnes mains (*rires*), mais... Faire attention à la façon qu'on mangeait, d'amener la nourriture, et pas ta bouche à la nourriture. (Odile, 25 ans)

Anne-Sophie, qui, nous l'avons vu, relie les manières de table strictes de ses grands-parents paternels à leur statut socioéconomique, estime avoir surtout appris de ses parents ce que nous appelons des normes culturelles de commensalité :

Alors... Je sais pas placer les fourchettes dans le bon ordre (*rires*) ! Mais oui, dans le sens, admettons, attendre que tout le monde soit servi avant de commencer à manger. Ils [ses parents] sont pas hyper stricts là-dessus, mais c'est intégré (*rires*). (Anne-Sophie, 26 ans)

C'est dans son milieu professionnel que cette répondante retrouve des manières de table semblables à celles de sa famille. En observant des similitudes, Anne-Sophie se place à l'opposé des autres répondantes qui s'attachent aux différences de protocole :

Maintenant [que] je change de milieu aussi, des fois je suis comme « ouh... je sais pas » (*rires*)... C'est drôle, parce que où je travaille, c'est des Français aussi, et eux, ils ont beaucoup ça. Il faut vraiment que tout le monde arrive pour qu'on puisse commencer à manger, puis que là tout le monde se serve et tout. Mes parents sont moins stricts là-dessus. Après, au niveau des manières de manger, quand il reste quelque chose dans la casserole, par exemple, proposer si quelqu'un en veut avant de se servir soi-même. (Anne-Sophie, 26 ans)

On retrouve un sentiment d'identification (« c'est des Français aussi ») autour des normes entourant la prise de repas chez cette répondante qui, nous l'avons dit précédemment, trace une frontière entre sa famille et les autres familles immigrantes françaises ayant « raté » leur intégration au Québec. Les manières de table agissent ici comme un élément réunificateur, une façon, peut-être, pour cette répondante de se rappeler que ses habitudes familiales sont aussi culturelles.

6.3.1.2 Les mères veillent au grain

Pour plusieurs répondantes, la figure maternelle joue un rôle déterminant dans l'apprentissage des manières de table. La mère est, dans ce cas de figure, le parent qui prend la responsabilité de transmettre autant les savoirs relatifs aux comportements qu'aux normes à appliquer à table. Il s'agit là d'un enseignement que l'on imagine extrêmement répétitif, puisque des années durant, le rituel du repas familial se répète jour après jour.

Au cours de son enfance et de son adolescence, Cécile se rappelle d'une nette différence entre ses deux parents quant à l'importance accordée aux manières de table :

Mon père était beaucoup plus au départ, je dirai, laxiste par rapport à ça [aux manières de table], ce qui énervait beaucoup ma mère. Mon père est toujours du genre un peu à rire ou à ou à ridiculiser un peu tout ce qui est très formel, ou des obligations comme ça. Mais ma mère oui, elle a toujours beaucoup mis l'accent là-dessus, la façon de se tenir et tout. (Cécile, 26 ans)

Pour cette répondante, cet apprentissage maternel n'est d'ailleurs aujourd'hui pas complètement terminé, signe que la socialisation alimentaire est un processus au long cours :

Ça continue parce qu'il y a encore des choses qui ne me sont pas rentrées dans la tête. Quand je vais manger, ma mère des fois me dit « tiens-toi comme ça ». Mon père et moi on a toujours la manie, on est un peu maladroits, j'ai toujours été maladroite d'ailleurs, et on a souvent nos manches qui traînent, et ma mère dit « vos manches ! Vos manches traînent partout ! ». Elle passe son temps à dire ça. Mais la façon de se tenir à table a toujours été importante pour ma mère. (Cécile, 26 ans)

Emma, qui a été marquée par le niveau des manières de table observé par les membres de sa famille élargie vivant en France, semble l'avoir été tout autant par l'insistance de sa mère à l'égard de ces normes :

Ma mère était vraiment à cheval là-dessus [les manières de table], sans être vraiment pointilleuse dans l'étiquette, mais les trucs de base, elle était vraiment très... C'est ça, fallait qu'on se tienne vraiment bien. Pas de coudes sur la table, comment on place la table, la fourchette à gauche, le couteau à droite, les trucs comme ça... Y'a rien d'autre qui me vient, mais je me rappelle qu'elle était très... pas se lever de table avant que tout le monde ait fini, ou attendre que tout le monde ait commencé avant de manger. Puis même pas juste quand on reçoit, même quand c'était juste nous quatre. (Emma, 28 ans)

Tandis que pour la mère d'Emma, respecter les manières de table est tout aussi important à l'intérieur de la sphère familiale que lors des repas de réception, chez Amélie, c'est surtout sur ces derniers que l'attention maternelle se porte :

Y'en avait chez mes parents [des manières de table], on va dire chez ma mère, mon père portait moins attention à ça. Mais y'en avait aussi quand

on recevait des invités, ou des repas plus... (...) Comme à Noël ou le jour de l'An où on mettait les petits plats dans les grands. (Amélie, 33 ans)

Ces manières de table participent ainsi à montrer aux personnes externes à la famille certains des traits de la culture alimentaire de celle-ci. Cela rejoint l'idée que nous avons amenée dans le chapitre V, au moment de parler des réceptions d'amis de la famille. Le respect des manières de table est d'autant plus signifiant dans ce contexte qu'il participe à rendre visible une partie de la culture, voire de l'identité alimentaire de la famille.

Au quotidien, Alexandra a elle aussi appris les manières de table par l'intermédiaire de sa mère. Si les remarques à ce sujet de la part de son grand-père maternel sont plus occasionnelles (celui-ci venait au Québec une ou deux fois par année quand Alexandra était enfant), la répondante leur accorde tout autant d'importance :

Il y a aussi toute la question de bien se tenir à table qui était importante. Ma mère est très sévère là-dessus et mon grand-père aussi, donc... Je pense, ça vient de là (*rires*). De comment bien tenir un couteau, ou ne pas mettre le couteau dans la bouche, ou comment placer les ustensiles, ou ne pas mettre la main sous la table. Ou ne pas mettre les coudes. Comment couper le raisin, ne pas [le] prendre grain par grain. Ou pour le pain... (Alexandra, 25 ans)

Comme pour d'autres de nos répondantes, les consignes de sa mère et de son grand-père maternel quant aux manières de table ne prennent réellement de sens que lorsqu'Alexandra sort de son environnement familial : « c'était important, mais je m'en rendais compte après, de ces habitudes, quand j'étais avec mes amis ou quand je les regardais (*rires*), leurs comportements (*rires*) ». Alexandra a si bien intégré ces normes qu'il lui arrive aujourd'hui de les rappeler à sa propre sœur : « on s'est tellement fait

dire, et même ma sœur elle se le fait dire encore, moi je lui dis (*rires*), quand elle a la main sous la table... On se l'est tellement fait dire.. ! ».

Florence, qui a grandi en milieu rural québécois, a fait elle aussi l'apprentissage des manières de table par l'entremise de sa mère. Rappelons-nous que cette dernière avait à cœur la bonne tenue de sa fille lorsque la famille recevait ses voisins : « ma mère elle trouvait ça important que je me tienne bien, elle disait "au moins elle [la voisine] va voir qu'on n'est pas ploucs !" ». C'est donc entre autres avec l'objectif de socialement « bien paraître » que Florence s'approprie autant une hexis corporelle que des normes culturelles de commensalité :

C'est ma mère, puis mon père aussi je pense qu'il trouvait que c'était bien que ce soit comme ça, mais c'est plus ma mère, d'avoir le dos droit, puis pas de coudes sur la table. C'était vraiment ça, plus (...) Les règles de vie autour du repas, que tout le monde est assis, que tu attends que l'autre ait fini de manger avant de prendre ton dessert. Tout ça. (Florence, 30 ans)

Enfin, Lucie se rappelle que sa mère lui a inculqué non seulement les codes liés aux « apparences » (disposition des ustensiles, pas de coudes sur la table, etc.), mais également l'implication dans le travail « périphérique », mais non moins essentiel, du repas familial. Le fait que cette répondante soit issue d'une famille nombreuse de quatre enfants n'est sans doute pas étranger à cet apprentissage logistique. Aujourd'hui mère de deux jeunes enfants, Lucie procède à une sélection dans ce qu'elle transmet à ces derniers de cet héritage de table. Par ailleurs, la mère de cette répondante continue à s'impliquer dans la perpétuation de ces apprentissages, en faisant cette fois un saut de génération :

Bien se tenir, pas mettre les coudes de même sur la table, couteau à droite, fourchette à gauche, mais ça, je ne l'apprends pas à mes enfants, moi. « Vous mangez comme vous voulez manger et c'est parfait ». Par contre, je leur demande, ma mère nous a appris à desservir la table, à mettre la table, ma mère a commencé ça avec mes enfants. Moi je le continue. (Lucie, 34 ans)

Parmi les manières de table qu'elle s'emploie à transmettre, Lucie semble ainsi abandonner, pour le moment du moins, celles qui concernent les codes « visuels », leur préférant les apprentissages qui font participer ses enfants à la logistique du repas familial. Ce choix, Lucie l'explique par une volonté d'intégration culturelle : « je leur [ses enfants] demande de venir chercher leur assiette, parce que, tsé, je m'adapte au Québec ». Autrement dit, cette répondante ne considère pas que les manières relatives à la disposition des ustensiles ou à une gestuelle particulière à table représentent un apprentissage familial et social prioritaire pour la génération de ses enfants, qui grandit dans un environnement temporel et culturel différent du sien au même âge. À travers les gestes qu'elle apprend à ses enfants, Lucie transmet aussi des valeurs associées à l'alimentation et à la famille, qu'elle a elle-même héritées de sa mère. La variable culturelle n'a, en ce sens, pas complètement disparu :

Ils [ses enfants] mettent la table un petit peu, mais surtout, ils viennent chercher leur assiette et maintenant ils viennent me le reporter. Parce que comme ma mère elle dit « Lucie, t'es pas leur boniche ». (Lucie, 34 ans)

L'exemple intergénérationnel de Lucie montre que l'abandon de certaines manières de table au profit d'autres en fait un héritage immatériel qui se reconfigure au fil du temps et des générations. Rappelons que la reconfiguration, la réappropriation, est justement ce qui permet de maintenir en vie une mémoire familiale (Muxel, 2007a). Mais l'abandon de certaines habitudes familiales ne doit jamais être considéré comme

définitif. Il se pourrait que Lucie décide un jour de transmettre à ses enfants ce qu'elle sait de la disposition d'ustensiles autour d'une assiette, voire que ses enfants l'apprennent à leur insu. C'est le cas de deux de nos répondantes, qui ne parviennent pas à déterminer à quel moment au juste elles ont fait l'apprentissage des manières de table : « je cherche, parce que j'ai dû l'apprendre à quelque part quand même, parce que... (...) J'ai dû me faire dire d'enlever mes coudes de la table des fois » (Aurore, 30 ans) ; « Mais c'est sûr qu'on a toujours mis le couteau à droite, avec la lame vers l'intérieur puis tout ça, mais c'est pas, je sais pas à quel moment... » (Béatrice, 28 ans). En fait, nous pensons que les manières de table peuvent se transmettre d'une façon implicite, de la même façon que les apprentissages culinaires (Giard, 1994; Kaufmann, 2005; Marie, 2014) et cela peut-être d'autant plus facilement que plusieurs d'entre elles sont d'ordre visuel et ne requièrent pas de technicité particulière, contrairement à l'exécution culinaire.

Dans les cas de figure que nous venons d'aborder, où ce sont les mères qui apprennent aux répondantes un ensemble de manières de table, nous remarquons que la configuration migratoire familiale ne semble pas entrer en ligne de compte dans l'attribution exclusive de ce rôle à la mère. Qu'il s'agisse de familles où les deux parents sont d'origine française ou non ne fait pas de différence : c'est, dans notre échantillon, très majoritairement les mères qui se chargent de cette tâche. On ne peut donc pas avancer l'idée que la transmission des manières de table soit redevable uniquement à la « culture française » des parents, indifféremment du genre de ces derniers, sans quoi les pères d'origine française s'impliqueraient autant que les mères dans la perpétuation de ces apprentissages. Nous revenons ainsi à un constat précédemment établi dans cette thèse : les femmes « gardent » et « passent » la mémoire alimentaire familiale. Nous avons déjà fait état de cette observation au

moment de parler des repas de fête des familles de nos répondantes. Les manières de table sont à notre sens particulièrement révélatrices de ce rôle maternel, car le fait de transmettre à la génération suivante un ensemble de codes et de normes nous apparaît indissociable du souci de léguer aussi une part de l'identité alimentaire culturelle de la famille.

Ainsi, les manières de table de nos répondantes représentent un héritage maternel avant d'être familial. Cet héritage immatériel est en grande partie culturel : que ce soit aux côtés de la famille élargie vivant en France qui applique plus strictement les manières de table, ou face à leurs pairs québécois aux normes de table distinctes des leurs, nos répondantes prennent conscience dans ces milieux d'une différence entre ce qu'elles y observent et ce qu'elles ont appris auprès de leur mère. Si, à nos yeux, ces apprentissages sont à relier à la culture française des mères, aux traces qu'elles en ont laissées, les manières de table ne sont pas perçues, ou du moins verbalisées, par nos répondantes comme telles. Pour ces filles d'immigrantes, les manières de table apprises relèvent d'une culture familiale plutôt que nationale. Ce constat rejoint celui que nous avons formulé précédemment : ce qu'il persiste de la culture alimentaire maternelle relève, aux yeux de nos répondantes, de la famille et non d'une nation. Autrement dit, il s'agit avant tout d'une culture développée en vase clos, entre membres de la famille, qui puise dans la mémoire alimentaire de cette dernière sans porter une attention particulière aux références nationales qui la composent.

Si les manières de table, nous l'avons dit, sont pour une partie d'entre elles visibles, elles constituent également un apprentissage immédiatement mis en pratique, tandis que les héritages immatériels dont nous allons parler dans la prochaine sous-section

s'avèrent plus latents et sont appliqués en décalé par rapport au moment où ils sont acquis.

6.3.2 Hériter de manières de penser bien plus que de faire l'alimentation

Au fil des analyses d'entrevues que nous avons menées, nous avons remarqué que lors des premières années de leur prise d'autonomie alimentaire, certaines de nos répondantes reproduisent de plats qui étaient cuisinés dans leur famille, qu'elles connaissent et apprécient. Prendre appui sur des plats familiaux constitue un premier héritage alimentaire immatériel dans la mesure où celui-ci offre à nos répondantes un ensemble de repères en termes de goûts et de techniques culinaires. Les mots employés par Laurence lorsqu'elle parle de sa façon actuelle de cuisiner résument bien cette idée :

Je pense que le fondement de la cuisine reste le même que celui de mes parents, et je pense que simplement, il y a des choses qui se sont greffées là-dessus, qui se sont rajoutées. Mais la base est restée pareille. (Laurence, 30 ans)

Marie, dont l'autonomie alimentaire est plus récente que celle de Laurence (trois ans pour l'une et sept pour l'autre), s'inspire encore beaucoup des plats cuisinés par sa mère. Leur préparation a été si bien intégrée par la répondante qu'elle en devient quasiment automatique. Bien qu'elle considère les lasagnes ou l'association entre la tomate et la mozzarella comme « quelque chose de très classique », Marie reconnaît que ces goûts et les techniques de préparation qui leur sont associées sont hérités de sa mère :

Encore aujourd'hui, je le fais, là j'en ai fait cette semaine, des choses que ma mère faisait, des lasagnes (...) Quand je veux pas me casser la tête, je fais des choses que j'ai déjà eu à faire par le passé et donc, ça ressemble un peu à la cuisine de ma mère (...) C'est facile. J'ai pas besoin d'aller regarder une recette et dire « ok il faut le faire comme ça, comme ça ». Non non, ça se fait tout seul (...) Des fois on fait aussi des tomates avec de la mozzarella. C'est des choses que ma mère faisait. Même si c'est quelque chose de très classique, je veux dire, c'est quand même un héritage. (Marie, 26 ans)

Au fur et à mesure que l'autonomie alimentaire se transforme en routine, une seconde forme d'héritage alimentaire immatériel entre en scène : celle d'une conception de l'alimentation, c'est-à-dire d'un ensemble de représentations et de normes qui structurent aujourd'hui le regard que nos répondantes portent sur l'alimentation. Les normes et représentations dont nous allons parler sont celles qui ont été apprises et observées par les répondantes dans leur famille avant leur prise d'autonomie alimentaire, celle-ci coïncidant la plupart du temps avec leur décohabitation du domicile familial. Nous allons nous arrêter sur ce moment charnière du parcours de nos répondantes, car il permet d'éclairer à plusieurs égards leurs héritages alimentaires immatériels¹³⁵.

¹³⁵ À titre de rappel, nous mettons de côté les influences extrafamiliales qui ont pu participer à construire ce regard, puisque nous nous concentrons, dans cette thèse, sur la dimension familiale de l'alimentation.

6.3.2.1 La décohabitation, une appropriation des héritages alimentaires immatériels en deux temps

Nous définissons la décohabitation comme le moment où nos répondantes quittent le domicile parental pour une durée prolongée, voire indéterminée, que ce soit pour leurs études ou un emploi. Nous relierons cette notion à celle de la prise d'autonomie alimentaire, car dans notre échantillon, ces deux moments du parcours de nos répondantes se produisent simultanément. Seules Anne-Marie et Alexandra ont un peu amorcé cette prise d'autonomie lorsqu'elles vivaient encore chez leurs parents, à l'occasion de voyages sur une durée étendue de ces derniers. Nous considérons l'autonomie alimentaire comme la prise en charge totale par nos répondantes de leurs besoins à l'égard de l'alimentation.

Le départ du domicile familial est envisagé par certaines répondantes comme une prise de liberté alimentaire, une parenthèse éloignée des habitudes qui avaient cours dans leur environnement familial. Ladwein *et coll.* (2009) remarquent une attitude identique, qu'ils qualifient de rejet, dans les pratiques de consommation auprès de la génération de filles :

Les manières de faire peuvent être parfois l'objet d'un rejet au moment de la prise d'indépendance. Ce rejet exprimé est, dans les faits, souvent partiel et ne concerne que quelques pratiques. Comme le note Kaufmann (1992) pour les pratiques du linge, il s'agit dans la plupart des cas, d'un rejet du modèle domestique qui incombe à la mère, donc au genre féminin, plus que d'un rejet des pratiques elles-mêmes. Lorsqu'il est énoncé, le rejet est présenté par la fille comme un élément du processus d'autonomisation. Ces formes de rejet ne sont pas, dans la plupart des cas, définitives. Elles peuvent laisser place à un retour des pratiques maternelles transmises. (Ladwein *et coll.*, 2009, p. 14)

Roxanne, qui, après avoir passé une partie de son adolescence dans les Laurentides, s'est installée à Montréal avec l'un de ses frères à leur entrée au Cégep, se souvient de cette période alimentaire hors cadres :

Quand on est arrivés [elle et l'un de ses frères], on a commencé par acheter tout ce dont on avait été en quelque sorte interdits, tout ce qu'on ne pouvait pas. Beaucoup de Kraft Dinner, du Nesquick en bouteille, on va au Mcdo, puis... On s'est donnés à cœur joie, ça n'a pas duré longtemps (*rires*) ! Puis ensuite on a adopté des attitudes alimentaires légèrement plus saines. (Roxanne, 28 ans)

Pour cette répondante, l'achat et la consommation de ces aliments sont, un peu comme pour Élixa, un rite de passage qui marque ici son entrée dans l'autonomie alimentaire :

Un des premiers achats que j'ai fait quand je suis arrivée dans cet appartement, c'était une bouteille de Nesquick. J'en ai goûté une fois, et la bouteille de Nesquick pendant les sept ans qu'on est restés à l'appartement, elle est restée au fond du placard. À la fin je voulais la jeter, et je me suis dit « on part bientôt de cet appartement », c'était une des premières choses qui était rentrée à l'intérieur, et la dernière chose qui en sortira (*rires*) ! Mais ouais, donc ça a pas duré longtemps, j'ai acheté, je pense, du Kraft une fois dans ma vie, c'est comme « ok, j'ai goûté », c'était pas forcément parce que c'était bon, mais c'était plus parce que c'était quelque chose que t'as envie de faire au moins une fois. (Roxanne, 28 ans)

Marie, elle, a effectué une année d'échange universitaire en Suisse lorsqu'elle avait 19 ans. Lorsqu'elle s'est retrouvée seule, cette répondante ne s'est pas sentie dépourvue de connaissances pour s'alimenter, mais a préféré s'éloigner du cadre et des habitudes alimentaires familiales :

À ce moment-là et j'avais la responsabilité de me faire à manger. Alors c'est pas comme si je ne savais pas faire à manger, mais j'avais

l'impatience de faire à manger. Et ça, ça a toujours été, aujourd'hui ce n'est plus le cas, mais à l'époque c'était vraiment quelque chose (...) Il y avait tellement de choses qui étaient pré-préparées et qui étaient TELLEMENT bonnes en Suisse, que forcément je mangeais à l'extérieur. Puis mes parents me donnaient de l'argent, donc c'était encore plus facile de dépenser de l'argent qui n'était pas à moi (*rires*). Et ça, ça a beaucoup joué parce que j'ai pris beaucoup, beaucoup, beaucoup de poids. (Marie, 26 ans)

C'est en quittant la Suisse que Marie, revenue habiter chez ses parents, a été rattrapée par les normes alimentaires familiales, notamment lors d'un voyage d'été :

Je suis partie au Chili avec mes parents, donc à 20 ans, c'est difficile de faire un voyage avec ses parents encore à cet âge-là, mais j'avais accepté, parce que j'avais rien de prévu. Et au Chili, j'ai eu quand même des remarques de mes parents qui me disaient qu'il fallait que je fasse attention, que je commence à perdre du poids. Puis quand t'as ça avec tes parents, pendant un mois enfermée dans une voiture... Ça rentre (*rires*) ! Et donc là j'ai commencé à faire vraiment attention. (Marie, 26 ans)

Les exemples de Roxanne et de Marie illustrent le caractère passager de l'éloignement de la conception familiale de l'alimentation, de ses représentations et de ses normes. Le retour à celles-ci, après une distanciation temporaire, met d'autant plus en lumière les héritages immatériels alimentaires reçus. Le fait de « transgresser » les règles alimentaires familiales rend celles-ci d'autant plus visibles lorsque nos répondantes y reviennent.

Mais pour d'autres répondantes, la période de décohabitation se déroule sans transgressions ni bouleversements et occasionne une première prise de conscience de leur héritage alimentaire familial. Celui-ci passe par une reproduction de la cuisine familiale, et non par une conceptualisation abstraite de l'alimentation, qui elle, émerge plus tard. Sandra, qui depuis l'enfance souhaitait manger comme ses amis, « des plats

plus québécois » ne faisant pas partie du répertoire alimentaire familial, a profité de son adolescence et de ses premières paies pour rattraper ce retard :

Quand j'ai commencé à travailler, je dépensais beaucoup mon argent justement à manger au restaurant avec mes amis. Je dirai que c'était plus ces périodes-là qui étaient très malbouffe, Mcdo, Mcdo, Mcdo. On sort on va au Mcdo ensemble... Mcdo (*rires*)! C'était vraiment plus ça. Je mangeais des légumes quand je mangeais à la maison avec mes parents, mais c'était vraiment pas ma priorité. Des fois on faisait des soirées crème glacée-smarties-pop corn, on regarde des films. Et on mangeait que ça, donc... c'était (*rires*)... (Sandra, 26 ans)

À l'âge de 23 ans, Sandra s'est retrouvée à essayer de reproduire la cuisine maternelle¹³⁶ lorsqu'elle a quitté le domicile familial en s'installant directement avec son conjoint :

J'essayais d'aller un peu vers ce que mes parents faisaient. D'instinct, je dirai, ce que ma mère elle ferait. J'étais pas prête pour la quiche (*rires*), parce que je savais absolument pas comment faire ça, mais j'essayais toujours de trouver.... Par exemple ma mère fait des haricots verts à l'aneth, et j'adore ça ! (Sandra, 26 ans)

Andrée-Anne, elle, a quitté le domicile familial lorsqu'elle a entamé un programme de maîtrise dans une université située dans une autre ville que Montréal. La répondante s'est alors installée en résidence universitaire :

¹³⁶ Nous aurions pu nous attendre à ce que Sandra s'inspire plutôt de la cuisine de son père, dont c'est le métier. Avec la sœur de Sandra, il demeure néanmoins son « référent culinaire » lorsque la répondante se pose une question en lien avec la cuisine.

C'est sûr que c'était un peu limité en termes d'espace (...) Je me rappelle, une des premières choses que je me suis faites en résidence, je me suis fait un bœuf bourguignon (*rires*) ! (...) C'est sûr qu'au début j'ai refait un peu ce qu'on faisait dans ma famille. (Andrée-Anne, 35 ans)

Si les premiers temps de l'autonomie alimentaire tournent autour de la reproduction de plats et de saveurs littéralement familières à nos répondantes, la période qui suit marque une réappropriation des normes et des représentations alimentaires de la famille. À ce moment-là, nos répondantes ont personnalisé leur répertoire gustatif, se sont parfois éloignées, dans leur quotidien alimentaire, de la cuisine familiale qu'elles ont connue, mais portent sur l'alimentation un regard très proche de celui de leurs parents, et en particulier de leurs mères, sur lequel nous allons revenir dans la section suivante.

6.3.2.2 Hériter du souci de « bien » s'alimenter : une chaîne d'héritages interdépendants

Nous avons regroupé les héritages alimentaires immatériels dont il sera question dans les prochaines lignes sous une grande bannière que nous avons appelée « le souci de "bien" s'alimenter ». Ces héritages réfèrent à des manières interreliées de penser l'alimentation, qui vont de la structure de l'assiette au fait de ne pas consommer de produits industriels, en passant par des stratégies d'approvisionnement alimentaire. S'ils s'enracinent dans l'environnement familial de nos répondantes, dans la mémoire alimentaire de celle-ci, il ne serait pas tout à fait exact de situer ces héritages uniquement dans un temps passé. En effet, comme nous l'avons souligné dans l'introduction de ce chapitre, ces derniers ne sont porteurs de sens que s'ils trouvent un écho dans le temps présent. Ainsi, comme pour certains des héritages alimentaires immatériels présentés dans les sections précédentes, nous ferons ici référence au

présent alimentaire de nos répondantes pour mieux saisir ce qu'il reste aujourd'hui des héritages qu'elles ont reçus.

Au moment où nous la rencontrons, Amélie vit avec son conjoint. Celui-ci a deux enfants d'une précédente union. Il en a la garde à temps partiel. C'est en préparant le repas pour cette famille recomposée qu'Amélie remarque une tendance identique à celle de sa mère quant à la composition de l'assiette qu'elle s'apprête à servir aux enfants de son conjoint :

Je me rends compte aussi, quand par exemple je fais un repas pour les enfants de mon conjoint, je vais être plus portée à dire « ben là on peut pas juste leur servir ça, ça prend un peu de légumes, ça prend un peu de... ». C'est comme un miroir un peu, je remarque une continuité dans les comportements. (Amélie, 33 ans)

Anne-Marie a également retenu de sa mère sa manière de composer une assiette, un héritage qu'elle veille aujourd'hui à respecter lorsque le temps dont elle dispose le lui permet :

Ma mère disait toujours « faut qu'il y ait un féculent, une viande ou un truc de protéine, et un légume ». Donc c'est vrai qu'à part maintenant où je n'ai plus le temps, mais quand j'avais un peu le temps, je faisais attention qu'il y ait ces trois choses-là dans mon assiette. (Anne-Marie, 31 ans)

C'est de son père que Charlène a hérité d'un même souci de structurer son assiette d'une certaine façon, en y ajoutant tout de même une touche de gourmandise :

J'ai pris des trucs, par exemple les recettes simples de mon père, ou le côté « avoir un truc protéiné, un truc plus riz-pâtes, féculents, et un légume », c'est quelque chose que j'ai gardé. Rajouter une sauce ou quelque chose

pour que ça soit meilleur, c'est une chose que je fais souvent. Oui, j'ai gardé quand même des trucs. (Charlène, 30 ans)

Lucie, quant à elle, respecte une structure semblable lorsqu'elle prépare le repas familial : « J'essaie toujours, dans le plat de mes enfants, ou dans mes plats, d'avoir légumes, viande, accompagnement, fruits et légumes, toute ». Sans qu'elle fasse ici mention d'un héritage maternel, la participante souligne à plusieurs reprises au cours de l'entrevue l'investissement de sa mère dans l'alimentation familiale et l'effort de transmission qu'elle déploie en la matière :

Mais ma mère nous éduquait là-dedans [dans l'alimentation]. Elle nous faisait participer, j'en ai fait, des pâtes à pizza ! J'en ai fait des gâteaux ! Donc on a observé, on a beaucoup observé. (Lucie, 34 ans)

On peut ainsi supposer que la composition de l'assiette fasse partie des observations alimentaires de Lucie réalisées au contact de sa mère. Lorsqu'elle parle de ses habitudes de consommation, la répondante évoque une attention particulière portée à la diversité alimentaire, qui se rapproche de celle de structurer son assiette par famille d'aliments :

J'achète encore de la salade, j'achète encore des amandes, des raisins, des ci, des ça. Une protéine, j'achète encore... Des légumes, des fruits, mon plat de fruits, je viens de le remplir, mais il est plein, j'en ai encore plein là-dedans. (Lucie, 34 ans)

Manger de façon diversifiée apparaît comme une autre facette de cet héritage relatif au souci de « bien » s'alimenter de nos répondantes. En repensant aux repas familiaux lorsqu'elle était enfant et adolescente, Amélie n'a « pas de souvenir d'avoir mangé tout le temps la même chose », et cela grâce à sa mère :

Je pense que si ça avait été mon père qui avait cuisiné, on aurait pas mal mangé tout le temps la même chose (...) Pour ma mère, au minimum, manger deux journées d'affilé la même chose, non, ce n'est pas intéressant, on va dire au niveau nutritionnel, mais au niveau intérêt général aussi. À la limite, y'a des restants le soir, on mangeait le midi d'après, OK, ça va, mais deux soupers la même chose, ça marche pas. (Amélie, 33 ans)

Amélie a pleinement hérité de cette habitude maternelle. Ne pas manger plusieurs fois d'affilé le même plat est à ses yeux tout autant un enjeu de nutrition que de plaisir gustatif :

Manger quatre fois des pâtes aux tomates... Non. C'est inintéressant, puis je sais qu'il va me manquer quelque chose au plan nutritionnel, mettons. Puis ça, c'est important. Je le sais aussi que manger quatre fois la même chose, ça me déprime, j'ai pas d'fun. (Amélie, 33 ans)

Cet héritage apparaît, pour cette répondante, indissociable d'une curiosité gustative. Amélie remarque son attrait à essayer régulièrement des aliments et des saveurs qui lui sont inconnus lorsqu'elle se compare à ses amies à leur entrée à l'université :

L'importance de la variété est beaucoup plus importante [chez elle que chez ses amies], parce que je vois, de mes amies qui sont parties de chez eux en même temps que moi, on est allées à l'université pas mal toutes en même temps, elles ont beaucoup plus suivi, on va dire, le classique pâtes au fromage, pâté chinois, poitrine de poulet. Puis sans dire qu'elles veulent pas essayer, elles vont à l'épicerie puis si elles savent pas c'est quoi, elles l'achèteront pas. Versus moi : « ah c'est quoi ?! J'va l'essayer ». (Amélie, 33 ans)

Odile, qui a quitté le domicile familial seulement depuis quelques mois quand nous la rencontrons, cherche également à conjuguer son désir de varier son alimentation à une

curiosité gustative, à laquelle elle ajoute une volonté de diversification des techniques culinaires :

J'aime expérimenter des nouvelles choses. Je vais me demander « comment je peux mettre en valeur tout ce que j'ai acheté ? ». De ne pas toujours manger la même chose, et d'avoir une diversité sur ce que je mange et la façon dont c'est préparé. (Odile, 25 ans)

Cette curiosité alimentaire sous-entend ainsi une connaissance minimale des techniques culinaires, un héritage maternel qu'Amélie et Odile possèdent également. Toutes deux ont fait un apprentissage implicite de la cuisine au contact de leurs mères respectives :

J'avais un intérêt d'apprendre. Et c'est quelque chose qui m'attirait. Mais ma mère est pas facile à suivre dans la cuisine. Il faut savoir ce qu'elle veut, parce qu'elle va pas te l'exprimer correctement. Il faut prendre l'initiative dans la cuisine (*rires*) ! Et si t'as pas compris, ça marche pas trop. (Odile, 25 ans)

Mais ma mère a toujours été quand même assez possessive de sa cuisine. La cuisine, c'est sa pièce, puis si t'es dans sa pièce, tu prends sa place (...) Je peux pas dire que j'étais complètement désintéressée de la cuisine, mais en même temps, comme elle disait tout le temps à mon père « va t'en » ou « je vais le faire finalement », c'est pas, j'ai pas beaucoup de souvenirs d'avoir cuisiné avec ma mère. Mais la regarder faire, oui. (Amélie, 33 ans)

Bien que ces deux répondantes tiennent à diversifier leur alimentation et à toujours rester curieuses en la matière, cuisiner au quotidien n'est pas pour elles synonyme de préparations compliquées et chronophages. Toutes deux ont conscience qu'elles ne consacrent pas autant de temps que leurs mères à la tâche alimentaire, notamment à

cause de leur vie professionnelle. Pour Amélie, c'est aussi une question d'envie de disposer de son temps libre autrement qu'en cuisinant :

Quand j'ai pris mon indépendance alimentaire, je suis allée beaucoup plus dans la simplicité que ce que, du moins maintenant je me rends compte, ma mère faisait pour les différents repas (...) On dirait que j'ai moins envie de passer du temps dans la cuisine que ce que ma mère faisait. (Amélie, 32 ans)

Pour Odile, cuisiner est une activité importante et à laquelle elle aime consacrer du temps, tout en optimisant celui-ci de son mieux :

J'aime cuisiner. C'est sûr que c'est quelque chose que j'essaie de condenser dans un temps qui est plus limité, par souci d'efficacité et de... J'ai pas le temps d'en faire toute la semaine. Mais c'est très important, mais j'aime, je suis obligée d'y consacrer un certain temps, mais c'est un temps que je veux consacrer, aussi. (Odile, 25 ans)

Dans leurs manières quotidiennes de cuisiner, ces deux répondantes disent aujourd'hui tendre vers une cuisine « simple ». Si elles n'en donnent pas une définition précise, le sens qu'Amélie et Odile attribuent à ce mot apparaît assez complémentaire. Pour Amélie, cuisiner simplement va de pair avec une variété alimentaire, un plaisir gustatif et un intérêt que l'on devine entre autres nutritionnel :

J'ai une volonté dans la cuisine de simplicité, mais ça ne va pas nécessairement être au détriment d'une variété, du plaisir de manger quelque chose de bon et d'intéressant. (Amélie, 33 ans)

Odile, quant à elle, relie l'idée de simplicité à un travail de mise en valeur de goûts « simples ». Elle y voit l'une des caractéristiques de la cuisine française. En ce sens, cet héritage familial se montre également culturel :

On dit souvent que la cuisine française c'est souvent la meilleure cuisine du monde, mais c'est d'apporter une attention particulière à la façon dont tu cuisines. Et souvent je trouve, c'est des saveurs qui sont simples, mais qui mettent les produits en valeur. C'est sûr que c'est quelque chose que j'ai gardé beaucoup. (Odile, 25 ans)

L'exemple d'Odile et Amélie nous indique que les héritages s'imbriquent les uns dans les autres : la diversité alimentaire mène à la curiosité gustative, qui sous-entend une maîtrise minimale des techniques culinaires pour enfin aboutir à une volonté de cuisiner « simplement ». Cette chaîne d'interdépendance rend difficile l'exercice de présenter individuellement, ou de manière strictement thématique, chacun des héritages immatériels de nos répondantes, comme nous avons commencé à le faire avec la structure de l'assiette. Par ailleurs, cela montre que la conception d'une « bonne » alimentation se construit, chez les femmes que nous avons rencontrées, sur tout un ensemble d'héritages familiaux alimentaires immatériels interreliés et non pas autour d'héritages épars.

Les héritages alimentaires immatériels amenés par nos autres répondantes, qui constituent l'héritage plus global que nous avons appelé le souci de « bien » s'alimenter, concernent particulièrement des manières de consommer qui ont été héritées de leurs parents, le plus souvent de leurs mères. Là encore, les modes de consommation ne peuvent être saisis que s'ils sont présentés en dialogue avec d'autres héritages alimentaires immatériels familiaux.

Quand nous lui posons la question de l'héritage qu'elle pense avoir reçu de la part de ses parents à l'égard de l'alimentation, Roxanne nous répond sans hésiter « la diversité. C'est très important, gros accent sur la diversité. Puis tous les groupes alimentaires, au moins une fois par jour ». Et d'ajouter : « aussi qu'il y a rien de mieux qu'un plat fait

maison. Tout ce qui est pré-fait, c'est juste bon pour la poubelle. Ça peut dépanner une fois de temps en temps, mais pas tous les jours ». Cette éviction des produits industriels, transformés, préparés, surgelés est un autre héritage familial de cette répondante : « tout ce qui était pré-fait, c'était interdit » (Roxanne, 28 ans).

Sans qu'elles mentionnent systématiquement un bannissement aussi franc que celui de Roxanne au sujet de cette catégorie de produits, nos répondantes se rappellent que ces derniers n'étaient, globalement, pas les bienvenus dans l'alimentation familiale : « Mes parents n'auraient jamais acheté des plats individuels préparés. Ça, ma mère elle était contre ça (*rires*) ! » (Alexandra, 25 ans); « Des chips, des bonbons, c'est pas tous les jours, c'est pas tous les repas. Pareil pour les choses qui étaient très manufacturées » (Amélie, 33 ans); « Le Kraft Dinner, c'est jamais rentré chez moi. Les petits gâteaux préparés, jamais on a vu ça chez nous » (Andréanne, 35 ans); « Ils [ses parents] n'achetaient jamais des Michelina's ou des affaires de mêmes » (Aurore, 30 ans); « J'ai des souvenirs de produits dérivés bannis (*rires*). Des pizzas congelées, des pizzas-pochette. Quand j'étais jeune je regardais ça et ça me paraissait délicieux (*rires*) » (Cécile, 26 ans); « Des repas achetés, déjà préparés, non, on n'achetait pas ça, y'en avait pas chez nous » (Élisa, 32 ans); « Tout ce qui était cochonneries que j'appelle, les chips, les trucs sucrés, les bonbons, même les barres granola c'était pas très fort chez nous » (Emma, 28 ans); « Tout ce qui était chips, frites, malbouffe, ça rentrait pas dans la maison » (Laurence, 30 ans); « Les bonbons, c'était interdit, quand j'ai été plus jeune, après au Québec aussi, c'était interdit » (Marie, 26 ans); « Tout ce qui est repas préparé. J'ai jamais vu ça pendant mon enfance » (Odile, 25 ans).

À l'évidence, plusieurs de nos répondantes ont hérité d'une disgrâce familiale envers les produits industriels, transformés, préparés, surgelés. Toutefois, en les replaçant dans une perspective historique, ces derniers n'ont pas toujours eu mauvaise presse :

Le cadrage historique conduit aussi à relativiser le changement (...) À propos de l'usage des plats préparés (...) l'on voit un changement radical au regard des mœurs antérieures. Certes, leur gamme s'est considérablement élargie, mais le petit peuple parisien du siècle dernier, dépourvu d'espace et d'équipements adéquats pour cuisiner, faisait grand usage des nourritures toutes prêtes qu'une multitude de petits commerçants, regrat-tiers, « bouillons » et marchands de vin offrait en profusion à tous les coins de rue. (Marenco, 1992, p. 236)

Sans parler du mouvement d'industrialisation de la production alimentaire ainsi que des circonstances sociohistoriques ayant mené à l'utilisation élargie des produits alimentaires industriels au cours du XXe siècle en Occident, ce bref rappel historique propre à la France montre bien que des changements de perception culturelle à l'égard de certains aliments peuvent survenir dans un temps relativement court.

Charlène est, parmi nos répondantes, l'une des rares à avoir échappé à l'évitement familial de ces produits alimentaires industriels : « y'avait pas vraiment d'aliments interdits (...) j'étais pas trop attirée par les bonbons, les trucs comme ça. J'aimais bien, mais non, en fait, c'était assez libre ». Aujourd'hui, ces aliments font partie de son alimentation, mais pas dans leur forme brute :

Ce que j'ai retenu de mes parents, ça va être d'acheter un plat préparé, mais le re préparer (*rires*), je sais pas comment dire ça. Par exemple, la barquette d'hamburger végété, je vais l'acheter, mais je ne la mangerais jamais comme ça. Je vais toujours ajouter par exemple des avocats, du fromage, une salade à côté, l'introduire dans quelque chose, la couper en rondelles et en faire

un truc avec du riz (...) Donc ça, c'est quelque chose que j'ai repris sûrement des techniques qu'avait mon père. (Charlène, 30 ans)

Si au cours de notre entrevue avec elle, Marie énonce clairement une interdiction familiale entourant les bonbons, elle ne précise pas ce qu'il en était des plats surgelés industriels lorsqu'elle était enfant et adolescente. Ces produits sont en fait apparus sur le tard sur la table familiale, lorsqu'elle était âgée d'environ 20 ans. Plus exactement, ils ont été admis dans la famille lorsque la chaîne de magasins d'aliments surgelés Cool&Simple¹³⁷ a ouvert à Montréal, en 2011. La mère de Marie y a retrouvé des saveurs prémigratoires :

Avec la venue de Cool&Simple (*rires*), elle [sa mère] a commencé à acheter aussi plus de surgelés (...) Et pour essayer de varier avec des plats un peu plus français, justement, importés (...) Ça lui faisait plaisir aussi de nous faire partager ce qu'elle-même mangeait quand elle était plus jeune. (Marie, 26 ans)

Marie a hérité de l'attrait maternel pour ce magasin, tout en bannissant les produits surgelés qu'elle pourrait se procurer dans d'autres épiceries : « je ne vais jamais acheter, à part Cool&Simple (*rires*), je ne sais pourquoi y'a une exception, mais je vais jamais acheter un plat de lasagnes préparées, surgelées à Métro ». L'exception que Marie ne s'explique pas a à voir avec le maintien d'un lien avec la culture alimentaire de sa mère.

¹³⁷ Un équivalent « miniature » des magasins de produits surgelés que l'on retrouve en France (Picard, Toupargel, etc.)

Si le blâme adressé aux produits alimentaires industriels est plutôt partagé par nos répondantes, nous voyons autant pour Marie que pour Charlène, qui n'y sont pas complètement réfractaires, que leur utilisation s'effectue à des conditions bien précises. Pour Marie, ces nourritures sont directement connectées à sa mère et sont investies de culture. Pour Charlène, ces produits doivent être retravaillés selon des codes culturels familiaux pour devenir comestibles. On retrouve, dans ces deux attitudes, le paradoxe de l'omnivore (Fischler, 1990) : à un niveau symbolique dans le premier cas (les produits sont culturellement conformes, car ils appartiennent à l'univers maternel) et à un niveau plus concret pour le second (les produits subissent des transformations culinaires pour devenir culturellement adéquats).

Le pendant de cette éviction plus ou moins forte des produits alimentaires industriels réside dans le souci de nos répondantes de consommer des aliments de qualité, un autre héritage familial partagé par plusieurs d'entre elles : « Ils [ses parents] nous ont habitués à penser que certaines choses étaient bonnes. Et ils nous ont convaincus que c'était bon, et je vais encore vouloir l'acheter pour me faire plaisir » (Marie, 26 ans) ; « Jamais je n'achèterais de la Miracle Whip, si j'achète de la mayo, ça va être de la bonne... Bref, de la mayonnaise. La moutarde, je vais prendre de la moutarde de Dijon » (Élisa, 32 ans); « J'ai de la reconnaissance envers mes parents de m'avoir bien fait manger quand j'étais petite (...) Je crois que c'est important de manger de bons aliments, tout ça » (Sandra, 26 ans).

Cet héritage consistant à consommer des aliments de qualité s'accompagne généralement d'un autre legs : celui de faire son épicerie à différents endroits, qui est, comme nous l'avons souligné dans le chapitre IV, un comportement que plusieurs répondantes associent à la culture française de leurs mères ou de leurs parents lorsque

ces derniers sont tous les deux français. C'est le cas d'Élisa, qui considère que la diversification des lieux d'approvisionnement facilite les « bons » choix alimentaires :

Je ne pense pas que ma mère faisait consciemment ce choix-là, mais que ça venait de l'éducation de ses parents, ou aussi d'une éducation française, où tu vas à la fruiterie acheter tes fruits, tu vas au boucher acheter ta viande, tu vas à la boulangerie... Et ça, je pense que ça amène un choix de produits inconscient, de savoir un peu l'aliment que tu manges, ou le connaître, je suis sûre que ça, ça a un impact en fait, que d'aller à l'épicerie puis... (Élisa, 32 ans)

Aujourd'hui, Élisa a gardé cette habitude maternelle, tout en soulignant que sa situation géographique lui permet de s'approvisionner de cette manière :

J'aime habiter à Montréal parce que justement il y a cette proximité, et que je vais chez le boucher, je vais à la boulangerie, puis je chercher une certaine... J'allais dire « qualité », mais des standards français, quand je choisis. (Élisa, 32 ans)

Si pour Élisa faire l'épicerie à différents endroits est un héritage fortement relié à la culture française et à sa mère, il en va de même pour Laurence, qui y voit également un moyen de rendre un peu moins anonyme le travail d'approvisionnement alimentaire :

Ma mère faisait ça. Ma belle-mère le fait pas, pas du tout. Donc oui, ça, c'est très français (...) Moi j'aime bien aller, par exemple, au marché, aller à la boucherie, aller à la poissonnerie, connaître... Ici on a une super boucherie vraiment pas loin, je sais que je la paie plus cher ma viande, je sais, mais c'est une super qualité. Le boucher, il nous connaît, donc c'est plaisant d'y aller. Moi, aller à l'épicerie puis ramasser de la viande tout emballée, je trouve ça désagréable. (Laurence, 30 ans)

Sandra, quant à elle, estime que cette manière de faire lui permet d'aller chercher des produits de meilleure qualité :

Toujours essayer de trouver des trucs un peu plus de qualité, mes parents ont mis vraiment le point là-dessus. Des fois ça vaut vraiment la peine d'aller chercher un prix un peu plus cher, ou de chercher vraiment dans plusieurs endroits, magasiner les prix et la qualité des produits. Pas juste de prendre le premier truc que tu vois (...) Ça aussi, c'est des choses qu'ils m'ont transmises. (Sandra, 26 ans)

Au-delà du critère qualitatif des produits, cette répondante différencie les grandes chaînes d'épicerie des petits commerces alimentaires, qu'elle considère, en comparaison, « vrais », authentiques. Par ailleurs, Sandra met, comme Laurence, également en avant la dimension relationnelle qui accompagne ce mode de consommation :

Ne pas juste passer à l'épicerie chez Métro, essayer d'aller un peu plus dans les vraies boucheries, les vraies poissonneries. Ouais. Ça change tout aussi, des fois ! Parce que les viandes ne sont pas pareilles, et puis des fois le boucher va te proposer quelque chose d'autre, que tu connais pas, donc ça permet de découvrir aussi. (Sandra, 26 ans)

Là encore, la diversification des lieux d'approvisionnement telle qu'elle est envisagée par Sandra sous-entend un autre héritage familial dont nous avons parlé un peu plus tôt : celui d'une curiosité alimentaire et gustative. Cet élément vient appuyer la nécessité, selon nous, d'examiner les héritages dans leur interdépendance.

En conclusion, si certains héritages alimentaires immatériels de nos répondantes nous apparaissent facilement attribuables à la portion française de leur culture familiale, d'autres continuent à nous interroger. C'est le cas notamment du bannissement familial

des aliments industriels partagé par plusieurs de nos répondantes, qui se situe selon nous au croisement de plusieurs influences, y compris le statut socioéconomique et le statut migratoire de la famille que nos données ne nous permettent pas d'analyser en profondeur.

En revanche, l'ensemble des héritages alimentaires immatériels qui composent le souci de nos répondantes de « bien » s'alimenter laissent entrevoir une perméabilité aux discours tenus par les instances de santé publique à propos de l'alimentation. Les recherches sur ce sujet indiquent d'ailleurs que les femmes s'avèrent plus réceptives que les hommes aux discours de cette nature et parviennent plus facilement à se les approprier. Par exemple, le travail de Beagan *et coll.* (2008) portant sur l'investissement des mères dans le travail alimentaire montre que leur discours est teinté de prescriptions de santé publique lorsqu'elles parlent de ce dernier. Les hommes (pères) et les adolescents (enfants garçons) interrogés ne font pas appel pour leur part à des raisons de santé pour justifier le fait que leur mère qui s'occupe davantage du travail alimentaire que les autres membres de la famille. Par ailleurs, Beagan *et coll.* constatent que les femmes, en plus d'avoir intériorisé les discours de santé publique sur l'alimentation, usent de leurs arguments pour justifier qu'elles en font davantage en cuisine que les autres membres de la famille. Selon les autrices, la santé devient une justification centrale de la division genrée du travail. Plusieurs mères se sentent donc responsables de la santé familiale, et jugent que si elles ne faisaient pas la majorité du travail alimentaire, elles ne pourraient nourrir leur famille d'une façon adéquate.

Si ces recherches se concentrent particulièrement sur les mères, elles ne disent rien de la transmission maternelle de ces discours de santé publique sur l'alimentation à la génération des enfants. Or, il ne nous apparaît pas déraisonnable de penser que les

représentations maternelles du « bien » s'alimenter se transmettent à la génération des filles de manière autant implicite qu'explicite, comme c'est le cas par exemple des apprentissages culinaires. Cette hypothèse relativise l'idée qu'il faille obligatoirement être mère pour se doter de cette vision de l'alimentation, ou du moins pour que celle-ci devienne visible : sur l'ensemble de nos vingt répondantes, seulement quatre sont mères. C'est donc l'héritage maternel, familial, plutôt que le fait d'être mère qui expliquerait cette perméabilité aux discours de santé publique sur « bien » manger. C'est en tout cas une piste intéressante pour de futures recherches.

6.4 Conclusion : des héritages alimentaires qui s'inscrivent dans un temps long

Tel que nous le disions en introduction de ce sixième chapitre, la question des héritages a traversé l'ensemble de cette thèse et cette dernière partie a été pour nous l'occasion de préciser plusieurs hypothèses avancées dans les chapitres précédents, mais aussi d'en formuler de nouvelles.

Des héritages alimentaires matériels de nos répondantes, nous retenons que ces dernières héritent du vivant des membres « transmetteurs » de leur famille. Cette condition leur offre la possibilité de choisir les objets familiaux qu'elles souhaitent s'approprier, s'allégeant ainsi de l'obligation d'accepter un legs post-mortem. En outre, certaines répondantes construisent leur propre objet d'héritage, au contact d'une grand-mère maternelle ou d'une belle-mère québécoise, avec l'idée d'en conserver une trace dans la mémoire alimentaire familiale.

Nous avons considéré le pain et le fromage à l'intersection d'un héritage matériel et immatériel. La matérialité de ces aliments en fait par défaut des héritages tangibles, mais les façons dont ils sont aujourd'hui employés par nos répondantes dévoilent une reproduction de certains traits de la culture alimentaire familiale. Pour ce qui est du pain, nos répondantes arrivées au Québec entre l'âge de huit et dix ans en gardent des repères prémigratoires, qualifiant le pain d'épicerie de « faux », même s'il leur arrive d'en acheter. Ces répondantes sont par ailleurs les filles aînées de leur fratrie respective, un élément qui nous amène à émettre l'hypothèse qu'elles occupent un rôle de gardienne de la culture familiale (Dupuy, 2014). Le fromage, lui, est un aliment très présent à la fois dans le quotidien alimentaire familial et aux repas festifs, où il devient une étape à part entière du menu. Aujourd'hui, plusieurs répondantes ont cessé pour diverses raisons de consommer du fromage sur une base régulière, toutefois, elles conservent l'habitude familiale d'en servir lorsqu'elles reçoivent des invités. C'est pour elles un moyen de continuer à rendre visible une part de leur mémoire alimentaire familiale.

Dans la continuité des héritages immatériels « visibles », les manières de table sont un apprentissage répandu parmi nos répondantes et dispensé par les mères de famille. Nous tempérons le caractère « culturel français » de cet héritage dans la mesure où même dans les familles où les deux parents sont d'origine française, la transmission des manières de table s'effectue par la mère. Il s'agit donc avant tout d'un héritage maternel et d'un travail qui se conjugue au féminin.

Pour ce qui est des héritages alimentaires immatériels, nous avons constaté que ces derniers s'inscrivaient dans des temporalités précises du parcours de vie de nos répondantes. La décohabitation, qui coïncide avec la prise d'autonomie alimentaire, est

un premier moment où, confrontées à la nécessité de s'alimenter, elles réalisent qu'elles ont hérité de savoirs alimentaires. Cette première phase est caractérisée par la mobilisation d'héritages concernant les techniques culinaires, les répondantes reproduisant souvent les plats mangés dans leur famille. Une fois cette étape passée, elles commencent à s'appropriier les normes et les représentations familiales concernant l'alimentation. Cela ne veut pas dire que celles-ci n'étaient pas présentes à leur prise d'autonomie ou même avant, mais l'installation dans une alimentation plus routinisée est une période propice pour entamer ce travail. Cette réappropriation les conduit à porter un regard sur l'alimentation souvent proche de celui de leurs parents.

Les héritages immatériels qui composent le regard que portent nos répondantes sur l'alimentation s'agrègent autour du souci de « bien » s'alimenter. Ils sont pour la plupart légués par la mère. Si certains d'entre eux portent les traces de la culture familiale, tous témoignent d'une grande perméabilité aux discours de santé publique concernant l'alimentation. Sans expliquer davantage les raisons de cette perméabilité que nous le faisons, Loisel *et coll.* (2004) constatent une prise de conscience générationnelle au sujet des aspects nutritionnels de l'alimentation dans leur recherche sur la transmission familiale des savoir-faire culinaires en croisant le regard des mères et des filles :

Les préoccupations nutritionnelles ont fait irruption dans la culture culinaire des mères, loin des habitudes familiales qui avaient pu leur être transmises, et elles ont dû amorcer le « virage de la nutrition ». À l'inverse, on peut dire que les filles sont « tombées dedans quand elles étaient petites » et que cette dimension fait partie de leur culture alimentaire. (Loisel *et coll.*, 2004, p. 71)

Le fait qu'un travail d'incorporation de normes diététiques ait été effectué par les mères pourrait expliquer que leurs filles en héritent sans heurts, bien qu'il existe dans ce domaine des effets de mode. Si elles n'interrogent pas vraiment ces héritages, nos répondantes reçoivent de leur mère une perméabilité accrue à ces discours, qu'elles aient aujourd'hui des enfants ou non.

Pour conclure, rappelons que les héritages matériels et immatériels rapportés par nos répondantes s'inscrivent dans une temporalité particulière, soit le moment où nous les avons rencontrées pour une entrevue. C'est donc au présent qu'elles nous ont parlé de leurs héritages. Cela n'en diminue ni le contenu ni la portée, mais rappelle que ces héritages sont mobilisés parce qu'ils ont un sens dans ce qui constitue le « ici et maintenant » (Ramos, 2005, p. 52) de nos répondantes. Ainsi, de nouveaux héritages pourraient émerger et d'autres s'enfouir dans la mémoire selon le parcours de chacune et des événements futurs qui le composeront. C'est là que réside le fragile équilibre de la conciliation de l'histoire alimentaire immédiate de nos répondantes et de leur mémoire alimentaire familiale qui s'inscrit nécessairement dans un temps long.

CONCLUSION

Le point de départ de cette thèse a été la volonté d'explorer la question de la transmission familiale en prenant pour support l'alimentation. Longtemps restée discrète en sciences sociales, l'alimentation constitue depuis une trentaine d'années en francophonie un champ d'exploration fécond et diversifié grâce aux thématiques qu'il permet de couvrir, allant des représentations sociales (Lavallée *et coll.*, 2004; Garnier *et coll.*, 2007; Bouchard, 2010) au vieillissement (Gojard, 2003; Montagne, 2006; Cardon, 2009; Cardon et Gojard, 2009). L'alimentation s'avère être aussi une porte d'entrée fort éclairante pour les recherches portant sur l'immigration (Calvo, 1982; Girard et Sercia, 2009; Barou, 2010b, 2010a).

C'est autour de cette dernière thématique que nous avons décidé d'articuler l'objet de notre thèse. Nous avons choisi de nous intéresser aux jeunes Québécoises âgées de 25 à 35 ans dont la mère est issue de l'immigration française, une population sociologiquement peu investiguée, nous y reviendrons un peu plus loin. Porter le regard sur la génération des filles évitait une division narrative et analytique en un « avant » et un « après » souvent reprochée aux recherches portant sur l'alimentation des populations immigrantes (Crenn, 2006).

Nous avons voulu comprendre comment les mères immigrantes françaises marquaient culturellement le rapport à l'alimentation de leurs filles nées ou arrivées jeunes au Québec. Pour ce faire, nous avons opté pour une approche qualitative inductive, qui

consiste à construire une interprétation théorique en partant des données brutes plutôt que de venir appuyer des hypothèses préexistantes à la phase de terrain (Glaser et Strauss, 1967; Paillé, 1994; Blais et Martineau, 2006). Nous ne regrettons pas ce choix qui a permis de déceler dans nos données des pistes analytiques qui nous auraient autrement échappé, notamment le rapport que nos répondantes entretiennent avec la notion de culture dans leurs pratiques alimentaires.

Nous avons livré dans le premier chapitre de cette thèse une lecture critique des recherches liées aux trois thématiques autour desquelles gravite notre objet de recherche doctorale : les pratiques alimentaires des femmes, la transmission familiale et l'immigration. Nous avons montré qu'un nombre conséquent de recherches s'attardait sur les disparités de genre associées au travail alimentaire. Il convient à cet égard de souligner ici le fait que ces travaux effectuent un glissement sémantique en parlant du travail alimentaire des femmes alors qu'ils s'appuient dans l'écrasante majorité des cas sur un échantillon composé de mères. Aux cours de nos entrevues, toutes nos répondantes nous ont fait part du travail alimentaire dont elles avaient la responsabilité, alors même que seules quatre d'entre elles étaient mères. Cette observation empirique invite à réfléchir sur l'assimilation faite entre les femmes et les mères dans ces études et surtout à poursuivre des recherches sociologiques en ce sens. En revanche, le constat qui demeure dans la majorité des études sur les pratiques alimentaires, c'est que les femmes y occupent une place prépondérante (Loisel *et coll.*, 2004; Beagan *et coll.*, 2008; Cairns *et coll.*, 2010; Marie, 2014; Cardon *et coll.*, 2019). C'est d'ailleurs ce qui nous a amenées à choisir de mener notre recherche exclusivement auprès des filles de mères immigrantes.

Pour ce qui est des recherches traitant des descendants de migrants, leur principale limite est de poser la question de leurs choix alimentaires en termes soit d'intégration au pays d'accueil, soit de perpétuation des habitudes pré-migratoires de la famille. Quant aux recherches sur la transmission familiale des pratiques alimentaires, elles insistent sur la portion culinaire de celles-ci et très peu sur sa dimension symbolique, dématérialisée. Or, nous avons constaté dans notre thèse que cette dernière semblait occuper une place bien plus grande que la seule « technicité » culinaire dans la passation familiale des pratiques alimentaires. Nous y reviendrons au moment de parler des héritages, mais pouvons d'ores et déjà formuler le souhait que des recherches se poursuivent à propos de la portion symbolique de la transmission alimentaire familiale.

A la suite de notre recension, nous avons fait le constat que ces études sociologiques laissaient dans l'ombre les traces culturelles alimentaires laissées par le processus de transmission familiale. C'est pour pallier cette lacune que nous avons choisi de nous intéresser à la transmission alimentaire dans la famille, en tentant d'en capturer les fragments considérés significatifs par nos répondantes. Donner la parole aux filles et non à leurs mères, c'est-à-dire se placer du côté de celles qui héritent et non de celles qui transmettent, nous semblait être la meilleure posture analytique pour mettre au jour l'empreinte culturelle maternelle dans ce qui a été transmis.

Nous avons présenté dans le second chapitre de notre thèse les enjeux théoriques soulevés par les multiples dimensions de notre problématique. Dans une première partie, nous avons rappelé, à travers trois perspectives socioanthropologiques, que l'alimentation n'est pas simplement la réponse à une nécessité biologique, mais doit être pensée en tant que fonction, structure et culture. Dans une seconde partie, nous avons fait état de l'interdépendance de la notion de transmission et de socialisation en

sociologie et du rôle actif joué par les enfants et les adolescents dans le processus de socialisation dans les sociétés contemporaines (Piaget, 1977; Octobre et Jauneau, 2008; Tournier, 2009; Diasio, 2014). Dans une troisième partie, nous nous sommes penchées sur la question de la mémoire et montré qu'elle était elle-même imbriquée dans celle des temporalités en sciences sociales. En nous appuyant notamment sur les travaux d'Halbwachs (1950, 1994) et Elias (1996), nous avons retenu que le temps était multiple et la mémoire empreinte de subjectivité.

Dans le troisième chapitre, nous avons détaillé notre démarche méthodologique. Rappelons ici brièvement que nous avons réalisé des entrevues semi-directives avec 20 jeunes femmes, recrutées dans un premier temps via notre réseau universitaire puis selon la technique dite « boule de neige ». Nous avons tenté de diversifier le plus possible notre échantillon de filles en termes d'âge, d'état civil, de lieu de résidence, etc., sans y parvenir totalement. En effet, nos répondantes sont toutes très éduquées, toutes hétérosexuelles, issues pour la quasi-totalité de familles appartenant à la classe sociale moyenne, et ne se déclarant pas appartenir à des minorités visibles. Pour ce qui est du milieu social de nos répondantes, son homogénéité n'est pas surprenante. En effet, comme nous l'avons rappelé dans la section consacrée aux limites méthodologiques de notre recherche, les candidat·e·s à l'immigration canadienne et québécoise¹³⁸ sont sélectionné·e·s principalement sur leur capacité à réussir leur établissement économique, un critère qui amène une surreprésentation d'individus diplômés et issus des classes sociales supérieures. Si ces caractéristiques favorisent

¹³⁸ Le Québec ayant depuis 1978 sa propre grille de sélection d'immigrant·e·s.

l'intégration de ces populations, sur le plan sociologique elles amoindrissent l'intérêt que portent les chercheuses et chercheurs à cette portion de l'immigration (Wagner, 1998; Le Her, 2013), entretenant ainsi son invisibilité sociale. À ce propos, nous avons remarqué, lors de notre revue de la littérature, que les travaux portant sur les pratiques alimentaires des immigrants, que ce soit en France, au Canada ou ailleurs, s'intéressent aux familles issues des minorités visibles au faible statut socioéconomique. De ce point de vue, notre thèse s'inscrit à contre-courant et pousse à regarder de plus près la place que réserve la sociologie de l'immigration à l'étude des populations plus instruites que la moyenne, économiquement bien dotées et ne relevant pas des minorités visibles.

Nous avons amorcé nos chapitres d'analyse par l'exploration des « madeleines de Proust », c'est-à-dire un souvenir d'enfance marquant d'un plat ou un aliment rapporté par nos répondantes. Nous avons constaté que ces madeleines s'articulaient autour de trois figures familiales signifiantes aux yeux de nos répondantes, que sont la mère, la grand-mère et le père. L'irruption de ces figures familiales dans des souvenirs qui évoquent les dynamiques familiales autour de l'alimentation nous a rappelé à quel point le souvenir est rattaché à ceux et celles qui nous entourent (Halbwachs, 1950). Le fait que l'entourage familial habite les madeleines de nos répondantes, autrement dit que ces souvenirs ne se forment qu'à l'intérieur d'une réalité familiale partagée, commune, nous a amenées à proposer le concept de mémoire alimentaire familiale. Nous avons défini celui-ci comme un espace où se déploient des souvenirs alimentaires communs aux membres de la famille. Il diffère ainsi du concept « mémoire culinaire familiale » (Muxel, 2007a) qui réfère à la portion culinaire des pratiques alimentaires, faisant l'impasse sur les autres dimensions qui composent celles-ci. Notre concept dépasse la seule sphère culinaire de la mémoire familiale, trop limitante si l'on tient compte ne serait-ce que de tous les aspects symboliques de l'alimentation (les normes, les

représentations, etc.) qui s’ancrent également dans cette mémoire. Par ailleurs, à la lumière de notre lecture d’Halbwachs et d’Elias présentée au second chapitre de la thèse, nous avons défini la « mémoire » comme un concept permettant de dépasser les frontières géographiques et de faire cohabiter des souvenirs temporellement distincts sans qu’ils ne s’opposent les uns aux autres. C’est de cette manière que nos répondantes ont construit leur mémoire alimentaire familiale : autant auprès de leur famille au Québec qu’auprès de leur grand-mère maternelle vivant en France; à la fois autour du souvenir de leur mère qui leur demande de se tenir droite à table que d’un repas de Noël familial.

C’est en mobilisant le concept de mémoire alimentaire familiale que nous avons pu dégager plusieurs temporalités significatives dans les familles de nos répondantes (repas de Noël, la galette des Rois, les fêtes d’anniversaire ou les repas entre amis. Elles constituent des moments privilégiés de dévoilement de la culture alimentaire maternelle et de sa transmission. De l’observation minutieuse de ces événements, nous avons dégagé deux grands constats qui éclairent très significativement notre problématique. Le premier se rapporte à un investissement majeur des femmes de la famille dans la perpétuation des repas de fête. S’il n’est pas nouveau en ce qui a trait à l’alimentation familiale quotidienne, nous mettons l’accent sur le souci de pérennisation qui guide cet investissement dans les repas festifs. Mères et grands-mères sont ainsi les gardiennes attitrées de la portion de la mémoire festive de la famille, des occasions où les plats servis doivent être non seulement culturellement *bons à penser* (Lévi-Strauss, 1964), mais aussi *bons à regarder* à la fois par le cercle familial et amical. Autrement dit, ces femmes sont en quelque sorte les porte-paroles de la culture alimentaire de leur famille. Du fait des configurations familiales de notre échantillon, les mères sont amenées à s’investir dans la préparation et la gestion des repas de fête

plus fréquemment que les grands-mères de nos répondantes. Cette position maternelle de porte-parole de la culture alimentaire familiale est incontestablement imprégnée de références alimentaires en lien avec la France, comme en attestent les codes appliqués à Noël, à la galette des Rois ou encore lors des repas entre amis. Incontestablement, les mères ont culturellement marqué les conceptions qu'ont nos répondantes d'un repas festif, qui réfère à des instants profondément sociaux où l'être ensemble occupe la première place. Par extension, nos répondantes se sont ainsi construit un ensemble de références culturelles relatives aux interactions autour de la table, particulièrement visibles lorsque le monde extrafamilial s'y invite.

Mais pour autant qu'il nous semble aisé, de notre position simultanée de chercheure et de personne née et ayant passé jusqu'à présent la majeure partie de sa vie en France, de déceler ce qui, dans le récit de nos répondantes, s'apparente à la portion de culture alimentaire française de leurs mères, pour les principales intéressées, cet exercice s'est avéré pour le moins laborieux. C'est là le second constat que nous souhaitons aborder ici, qui constitue un aspect que nous n'avions pas anticipé et nous paraît novateur. Plusieurs répondantes, même celles ayant immigré au Québec « tardivement », à l'âge de huit ou dix ans, ont à un moment ou à un autre de l'entrevue, éprouvé des difficultés à attribuer une origine culturelle « nationale » à un aliment, un plat ou une tradition ayant habité l'alimentation familiale lorsqu'elles étaient enfants et adolescentes. La notion de culture les renvoie avant tout à des références alimentaires familiales et non à celles d'une nation. Plus exactement, leur culture alimentaire est le plus souvent reliée aux pratiques alimentaires de leur mère. Cette attitude témoigne de l'imbrication effectuée par ces descendantes de migrantes de la culture maternelle et nationale dans un tout uniforme. Ce constat tempère quelque peu la vision des descendants de migrants pris, encore une génération plus tard, dans un tiraillement culturel alimentaire entre

l'« ailleurs » du pays d'origine parental et l'« ici » du pays où ils ont grandi. L'expérience de nos répondantes montre que les choses se font de manière beaucoup moins conflictuelle et brutale. L'expatriation maternelle fait partie de l'histoire familiale, mais nos répondantes ne définissent pas leurs manières de s'alimenter à travers cet événement du parcours de vie de leur mère. C'est dans un mouvement diffus que ce dernier a imprégné la mémoire alimentaire familiale.

Le dernier chapitre de notre thèse s'est précisément demandé si des éléments « tangibles » pouvaient être extraits de la mémoire alimentaire familiale de nos répondantes. Notre réponse à cette question est positive. Nous avons montré que ces éléments prennent la forme d'héritages alimentaires matériels et immatériels. Nous avons constaté que les héritages matériels ne se lèguent plus à titre posthume, mais du vivant des membres de la famille, et que certaines répondantes construisent leur objet de mémoire au contact direct des ceux-là. Nous avons considéré le pain et le fromage en tant qu'aliments-totems, à l'intersection d'un héritage matériel et immatériel, car au-delà de leur matérialité, leur emploi par les répondantes aujourd'hui montre une reproduction de certains traits de leur culture alimentaire familiale. Les manières de table, bien qu'elles soient « visibles », représentent pour nos répondantes un héritage immatériel, car il enseigne un ensemble de codes culturels et une hexis corporelle propre à la table. L'apprentissage de ces manières s'est fait aux côtés des mères, et cela même quand les deux parents de nos répondantes sont d'origine française. La transmission des manières de table s'avère donc genrée avant d'être culturelle. Les autres héritages alimentaires immatériels de nos répondantes concernent davantage les manières de penser que de faire l'alimentation. Ils sont, là encore, légués majoritairement par les mères. Si certains héritages relèvent sans conteste de la portion française de la culture familiale, leur interdépendance rend difficile l'exercice de

rattacher chacun d'entre eux à une source unique. Nous sommes par ailleurs conscientes que le statut socioéconomique familial occupe une place appréciable à la fois dans le contenu et les manières de transmettre ces héritages. Et si nous n'avons pas emprunté cette voie analytique surtout par manque de données à ce sujet chez nos répondantes, la prise en compte de cette variable pourrait mener à une réflexion éclairante en termes de distinction, entendue au sens bourdieusien.

Nous pouvons, par ailleurs, relever que nos répondantes ont reçu de leur mère une perméabilité étendue aux discours relatifs à l'alimentation provenant des instances de santé publique. Cette perméabilité est présente autant chez nos quatre répondantes ayant des enfants que les seize autres qui n'en ont pas, ce qui relativise l'idée selon laquelle le rôle de mère « déclencherait » une attention accrue envers des discours de santé publique en lien avec l'alimentation. Nous pensons que cette porosité pourrait être un héritage familial au même titre que les savoirs culinaires, qui se transmettent de mères en filles de manière implicite et explicite (Giard, 1994; Loisel *et coll.*, 2004; Marie, 2014; Cardon *et coll.*, 2019), une piste intéressante à développer dans de futures recherches.

À cet égard, et pour terminer, si cette thèse a permis de combler certaines des lacunes des recherches en sociologie de l'alimentation, celles-ci doivent se poursuivre. Outre les idées de recherche déjà mentionnées dans les pages précédentes, plusieurs autres pistes émergent en effet de nos résultats. Une première est en lien direct avec la difficulté que nous avons rencontrée dans le recrutement de nos répondantes et qui nous a amenées à retenir dans notre échantillon trois dyades de sœurs. Au cours de nos entrevues avec elles, et surtout au moment de l'analyse, nous nous sommes rendu compte que leurs récits d'une réalité alimentaire familiale, pourtant partagée durant de

nombreuses années, se restituaient parfois en forts contrastes. Il en est de même pour les héritages alimentaires qu'elles ont reçus. Nous aimerions donc creuser l'hypothèse, déjà proposée par Dupuy (2014), d'une différenciation entre membres d'une même fratrie dans la réception des héritages alimentaires dans les familles d'origine immigrante. Nous avons remarqué que parmi nos dyades de sœurs, les aînées se posaient en gardienne de la culture alimentaire de leur famille, que Dupuy nomme les «garants de la continuité» (2014, p. 98), comparativement à leurs sœurs qui n'exprimaient pas le même souci de conserver à tout prix certains saveurs, plats ou traditions familiales. Il nous apparaît donc porteur de confronter les récits familiaux de la transmission des pratiques alimentaires provenant de sœurs issues d'une même fratrie.

Si nous pensons que la transmission familiale peut être perçue et reçue différemment d'une sœur à l'autre dans une même fratrie, une comparaison entre frères et sœurs amènerait en plus une réflexion sur le caractère genré de la transmission familiale. C'est là une deuxième piste qui serait à explorer. Elle permettrait de donner la parole aux hommes, qui ont tenu dans cette thèse une place volontairement discrète, à travers les pères de nos répondantes qui ont, à leur manière, participé à construire leur mémoire alimentaire familiale.

ANNEXE A

ANNONCE DE RECRUTEMENT

Bonjour,

Dans le cadre d'une thèse de doctorat en sociologie à l'UQÀM portant sur l'alimentation et la cuisine, je suis à la recherche de jeunes femmes pour une entrevue d'une durée d'environ 1 h 30. Si vous avez entre 25 et 35 ans, que vous ne vivez plus au domicile de vos parents, et que votre mère est issue de l'immigration française (c'est-à-dire qui est arrivée au Québec de la France pour s'y installer), vos profils m'intéressent ! Toutes les données recueillies sont anonymes et confidentielles. Contact : XXX@gmail.com ou 514-XXX-XXXX. Merci.

ANNEXE B

CERTIFICAT D'APPROBATION ÉTHIQUE

CERTIFICAT D'APPROBATION ÉTHIQUE

Le Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants impliquant des êtres humains (CERPE 4: sciences humaines) a examiné le projet de recherche suivant et le juge conforme aux pratiques habituelles ainsi qu'aux normes établies par la *Politique No 54 sur l'éthique de la recherche avec des êtres humains* (Janvier 2016) de l'UQAM.

Titre du projet:	LA TRANSMISSION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES ENTRE MÈRES D'ORIGINE FRANÇAISE ET FILLES NÉES OU AYANT GRANDI AU QUÉBEC
Nom de l'étudiant:	Balia FAINSTEIN
Programme d'études:	Doctorat en sociologie
Direction de recherche:	Anne QUÉNIART

Modalités d'application

Toute modification au protocole de recherche en cours de même que tout événement ou renseignement pouvant affecter l'intégrité de la recherche doivent être communiqués rapidement au comité.

La suspension ou la cessation du protocole, temporaire ou définitive, doit être communiquée au comité dans les meilleurs délais.

Le présent certificat est valide pour une durée d'un an à partir de la date d'émission. Au terme de ce délai, un rapport d'avancement de projet doit être soumis au comité, en guise de rapport final si le projet est réalisé en moins d'un an, et en guise de rapport annuel pour le projet se poursuivant sur plus d'une année. Dans ce dernier cas, le rapport annuel permettra au comité de se prononcer sur le renouvellement du certificat d'approbation éthique.



Thérèse Bouffard
Présidente du CERPE 4 : Faculté des sciences humaines
Professeure, Département de psychologie

ANNEXE C

FORMULAIRE D'INFORMATION ET DE CONSENTEMENT



FORMULAIRE D'INFORMATION ET DE CONSENTEMENT

CONSTRUCTION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES DES JEUNES QUÉBÉCOISES AYANT UNE MÈRE ISSUE DE L'IMMIGRATION FRANÇAISE

IDENTIFICATION

Responsable du projet : Balia Fainstein, doctorante en sociologie, Département de sociologie
Fainstein.balia@courrier.uqam.ca

BUT GÉNÉRAL DU PROJET

Vous êtes invitée à prendre part à ce projet visant à comprendre comment se construisent les pratiques alimentaires et culinaires à travers l'héritage familial et l'influence des pairs.

PROCÉDURE(S)

Votre participation consiste à prendre part à une entrevue au cours de laquelle il vous sera demandé de parler de votre expérience dans le domaine alimentaire et culinaire. Il sera aussi question de la transmission de cette expérience dans votre sphère familiale ainsi qu'auprès de vos pairs.

Cette entrevue est enregistrée sur support audionumérique avec votre permission et prendra entre 1 et 2 heures de votre temps. Le lieu et l'heure de l'entrevue sont à convenir avec la responsable du projet. La transcription sur support informatique qui en découlera sera rendue anonyme et ne permettra pas de vous identifier.

AVANTAGES ET RISQUES

Votre participation contribuera à l'avancement des connaissances scientifiques par une meilleure compréhension de la construction des pratiques alimentaires et culinaires des femmes ainsi qu'à une meilleure connaissance de l'immigration française au Québec. Il n'y a pas de risque d'inconfort important associé à votre participation à cette rencontre. Vous demeurez libre de ne pas répondre à une question que vous jugez embarrassante, et ce sans vous justifier. L'intervieweur est responsable de suspendre ou de mettre fin à l'entrevue s'il estime que votre bien-être est menacé.

CONFIDENTIALITÉ

L'ensemble des renseignements recueillis durant l'entrevue sont confidentiels. Seule la responsable du projet de recherche aura accès à votre enregistrement et au contenu de sa transcription qui aura été anonymisé. L'enregistrement numérique de votre entrevue, sa transcription ainsi que le formulaire de consentement seront conservés sous clé au bureau de la responsable pour la durée totale du projet. L'enregistrement numérique, sa transcription et les formulaires de consentement seront détruits 1 an après le dépôt final de la thèse de doctorat.

PARTICIPATION VOLONTAIRE

Votre participation à ce projet de recherche est volontaire. Cela veut dire que vous acceptez de participer au projet sans aucune contrainte ou pression extérieure, et que par ailleurs vous êtes libre de mettre fin à votre participation en tout temps au cours de cette recherche. Dans ce cas, les renseignements vous concernant seront détruits. Votre accord à participer implique également que vous acceptez que la responsable du projet puisse utiliser aux fins de la présente recherche (articles, conférences et communications scientifiques) les renseignements recueillis, à la condition qu'aucune information permettant de vous identifier ne soit divulguée publiquement, à moins d'un consentement explicite de votre part.

PERSONNES-RESSOURCES

Vous pouvez contacter la responsable du projet, Balia Fainstein, au numéro 514-369-8432 ou par courriel (fainstein.balia@courrier.uqam.ca) pour des renseignements supplémentaires concernant le projet. Vous pouvez discuter avec elle des conditions dans lesquelles se déroule votre participation.

Le Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants impliquant des êtres humains (CERPE) a approuvé le projet de recherche auquel vous allez participer. Pour des informations concernant les responsabilités de l'équipe de recherche au plan de l'éthique de la recherche avec des êtres humains ou pour formuler une plainte, vous pouvez contacter la coordination du CERPE : cerpe4@uqam.ca ou 514-987-3000, poste 3642.

REMERCIEMENTS

Votre collaboration est essentielle à la réalisation de ce projet de recherche. Ainsi, je tiens à vous en remercier.

SIGNATURES

Je, _____ reconnais avoir lu le présent formulaire de consentement et consens volontairement à prendre part à ce projet de recherche. Je reconnais aussi que la personne responsable de l'entrevue a répondu à mes questions de façon satisfaisante et que j'ai disposé de suffisamment de temps pour réfléchir à ma décision de participer. Je comprends que ma participation à cette recherche est totalement volontaire et que je peux y mettre fin en tout temps, sans pénalité d'aucune forme ni justification à fournir. Il me suffit d'en informer le responsable du projet.

Signature de la participante :

Date :

Nom (lettres moulées) et coordonnées :

Signature du responsable du projet :

Date :

Veillez conserver le premier exemplaire de ce formulaire de consentement pour communication éventuelle avec la chercheuse et remettre le second à l'intervieweur.

ANNEXE D

GUIDE D'ENTREVUE

Thème 1 : Partie ouverte. Présentation de la répondante

- On s'est parlé au téléphone/par courriel, mais je ne sais encore rien de vous. Pourriez-vous commencer par vous présenter (âge, études, profession, situation familiale, enfance dans les grandes lignes, etc.) ?
- Pouvez-vous me raconter brièvement l'histoire migratoire de votre mère ?
- Nous sommes ici pour parler d'alimentation. Je voudrais commencer par vous poser une question très ouverte sur ce thème, pour lancer la discussion. Pour vous, qu'est-ce que ça veut dire, manger ?
 - Est-ce que c'est se nourrir ?
 - Est-ce que c'est une contrainte ?
 - Est-ce que c'est une source de plaisir ?

Thème 2 : Socialisation primaire aux pratiques alimentaires

J'aimerais que l'on discute de vos pratiques alimentaires en suivant une sorte de ligne temporelle. Je voudrais commencer par vous poser des questions sur votre enfance, puis votre adolescence, et enfin vos pratiques actuelles.

- Si vous deviez résumer votre enfance en un plat ou un aliment, quel serait-il ? Quelle est votre « madeleine de Proust » alimentaire ?
- Décrivez-moi comment se passait un repas typique de votre famille durant la semaine de travail (manger tous ensemble autour d'une table, horaires décalés, repas pris devant la télévision, etc.).
- Décrivez-moi comment se passait un repas quand votre famille recevait des invités (plats plus travaillés, aliments plus raffinés, durée rallongée des repas, etc.).
- Lorsque vous étiez enfant, qui cuisinait dans votre famille ? Pour quelles raisons, selon vous, cette personne était responsable de faire à manger ?
- Quel genre de cuisine faisait-on dans votre famille lorsque vous étiez jeune ? Type des plats ? Sophistiqués, simples ?
- Y avait-il des aliments bannis, proscrits ? Et au contraire, y avait-il des aliments « de prédilection », des plats, qui revenaient souvent ?
- Y avait-il des différences entre la cuisine de semaine et la cuisine de fin de semaine ? De vacances ?
- Y avait-il une (des) tradition(s) culinaire(s) dans votre famille (dinde à Noël, raclette/fondue pendant les fêtes de fin d'année, crêpes à la Chandeleur) ?
- Est-ce que vos parents vous ont appris ce que l'on appelle « les manières de table » ? Si oui, lesquelles (bien se tenir, ne pas mettre les coudes sur la table, avoir les deux mains sur la table, disposer adéquatement les ustensiles, etc.) ?

Adolescence

- Si on se projette maintenant dans votre adolescence, quels mots vous viennent en tête pour parler de votre rapport à l'alimentation ?

- Que mangiez-vous comme lunch au secondaire ? De quoi était-il composé ?
 ✓ À l'extérieur de la famille
- Avez-vous des souvenirs de ce que vous mangiez en dehors de la maison ? Pouvez-vous m'en parler ? (Aimiez-vous manger en dehors de la maison lorsque vous étiez plus jeune ?) Quel genre d'endroits (amis, famille élargie, etc.) ?
- Au cours de votre enfance et adolescence, avez-vous voyagé ? Si oui, que retenez-vous de ces voyages au niveau de l'alimentation et la cuisine ?
- Vous est-il arrivé des situations où vous étiez confrontée à une autre cuisine que celle de votre famille (par exemple repas en garderie, sorties au restaurant, repas chez des amis, etc.) ? Vous souvenez-vous ce que vous ressentiez alors ? Expliquez.

Thème 3 : Le passage à des pratiques alimentaires autonomes : origines et influences

- À quel moment/vers quel âge avez-vous commencé à vous faire à manger ? Dans quelles circonstances ? Cuisiniez-vous pour vous-même ou aussi pour d'autres personnes ?
- Depuis combien de temps ne vivez-vous plus chez vos parents ?
- Racontez-moi comment s'est passé le départ du domicile familial (raisons du départ, fréquence des visites à la maison, repas congelés de maman, etc.).
- Au moment où vous avez commencé à vous faire à manger, faisiez-vous la même cuisine que votre mère ou votre père/qu'à la maison ? Pourquoi ?
- À l'âge où vous avez commencé à vous alimenter de façon autonome, où avez-vous puisé votre inspiration concernant l'alimentation et la cuisine ?

- Quel genre de plats cuisiniez-vous au début de votre autonomie alimentaire ?
Quel genre d'aliments mangiez-vous au début de votre autonomie alimentaire ?

Thème 4 : Pratiques alimentaires et héritage familial

- Aujourd'hui, considérez-vous que vous fassiez la même cuisine que votre mère/père ? Pourquoi ?
- Selon vous, quelle influence ont les origines françaises de votre mère sur vos façons de vous alimenter et de cuisiner ?
 - ✓ Produits particuliers
 - ✓ Lieux particuliers
 - ✓ Plats typiquement français
- Plus globalement, quel héritage avez-vous l'impression d'avoir reçu de vos parents concernant l'alimentation et la cuisine ?

Thème 5 : Alimentation aujourd'hui

- Quelle relation entretenez-vous aujourd'hui avec la cuisine ? Aimez-vous cuisiner ? Ou est-ce plutôt une corvée/un devoir/une nécessité ?
- Dans la vie de tous les jours, quelle est votre routine alimentaire ?
- Quels sont les plats/les aliments que vous cuisinez le plus souvent ?
- Quels sont les plats/les aliments que vous cuisinez lorsque vous recevez ?
- Comment faites-vous lorsque vous vous posez une question en matière d'alimentation. Vous vous tournez vers qui/quoi ? (Internet, amis, famille (qui ? père, mère ?), livres) ?
- Entre votre adolescence et maintenant, avez-vous voyagé ? Si oui, qu'avez-vous ramené de vos voyages au niveau alimentaire ? (Découverte de nouveaux

produits, de manières d'apprêter les aliments, de méthodes de cuisson, de recettes, d'association inusitées, etc.).

✓ **La socialisation alimentaire secondaire avec ses pairs**

- Si on parle maintenant de votre cercle d'amis :
 - Échangez-vous des « trucs » et/ou des recettes avec vos amis ? Si oui, avec qui ? Qu'échangez-vous et pourquoi ? Sinon, pour quelles raisons ne le faites-vous pas ?
- Fréquentez-vous des restaurants ? Si oui, à quelle fréquence ? Quel type de restaurant ? Avec qui y allez-vous ?

Thème 6 : Logiques et stratégies de consommation

- Comment faites-vous vos courses alimentaires ? Où faites-vous votre épicerie ?
- Comment vous organisez-vous concrètement ? Partez-vous avec un menu en tête ? Où achetez-vous selon les spéciaux de la semaine ? Consultez-vous les circulaires ?
- Quels sont vos critères d'achat (par exemple : aliments bios, équitables, pas chers, végétariens) ?

Mot de la fin

Avez-vous quelque chose à ajouter à tout ce que nous venons de dire ? Quelque chose qui vous semble important ?

ANNEXE E

FICHE SOCIODÉMOGRAPHIQUE (POST-ENTREVUE)

Informations sociodémographiques

Âge :

Statut civil : Mariée Séparée/divorcée Veuve Célibataire

Conjointe de fait

Nombre d'années de vie autonome :

Nombre de frères et sœurs :

Nombre d'enfants :

Lieu de résidence :

Nombre d'années de scolarité complétées :

Emploi / domaine d'études :

Revenu annuel moyen : _____

Ou

Catégorie de revenus : 14 999\$ et moins; 15 000 \$ à 24 999\$; 25 000\$ à 34 999\$;

35 000\$ à 49 999\$; 50 000\$ et plus.

ANNEXE F

TABLEAU SOCIODÉMOGRAPHIQUE DES RÉPONDANTES

Pseudonyme	Âge	Née au QC	Âge arrivée au QC (ans)	Statut civil	Nb années vie solo	Nbr frères et sœurs	Nb d'enfants	Scolarité	Emploi	Catégorie de revenus individuels annuels (\$ CAN)
Alexandra	25	Non	3	Célibataire	2	1	0	Université	Étudiante en sociologie (baccalauréat)	15 000-24 999
Amélie	33	Oui		Conjoint de fait	14	0	0	Université	Agente ville de Montréal environnement	50 000 et plus
Andrée-Anne	35	Oui		Conjoint de fait	14	0	1	Université	Post-doctorat en biologie	35 000-49 999
Anne-Marie	31	Non	1	Célibataire	10	2	0	Université	Emploi dans le secteur du génie environnemental	50 000 et plus
Anne-Sophie	26	Non	5	Célibataire	4	2	0	Université	Gestionnaire culturelle	14 999 et moins
Aurore	30	Oui		Célibataire	11	0	0	Université	Étudiante en musicologie (maîtrise) / journaliste culturelle	15 000-24 999
Béatrice	28	Non	8	Conjoint de fait	10	1	0	Université	Étudiante en sociologie (baccalauréat) / employée de banque	15 000-24 999
Camille	31	Non	10	Mariée	12	2	0	Université	Gestionnaire de réseaux sociaux pour un organisme culturel	35 000-49 999
Cécile	26	Oui		Célibataire	5	0	0	Université	Étudiante en cinéma (maîtrise) / employée cinéma art et essai	35 000-49 999
Charlène	30	Non	3	Conjoint de fait	10	1	0	Université	Étudiante en sociologie (doctorat)	15 000-24 999
Élisa	32	Non	10	Célibataire	10	1	0	Université	Travailleuse sociale	50 000 et plus
Emma	28	Non	1	Célibataire	11	1	0	Université	Étudiante en sociologie (maîtrise) / massothérapeute	15 000-24 999
Florence	30	Oui		Mariée	14	1	1	Collégial	Éducatrice à la petite enfance	15 000-24 999
Julie	29	Non	1	Mariée	10	1	0	Université	Notaire	50 000 et plus
Laurence	30	Non	4	Conjoint de fait	7	3	2	Université	Osthéopathe	15 000-24 999
Lucie	34	Non	8	Conjoint de fait	16	3	2	Secondaire	Auxiliaire familiale	35 000-49 999
Marie	26	Non	6	Conjoint de fait	3	3	0	Université	Ingénieure	50 000 et plus
Odile	25	Non	3	Célibataire	1	2	0	Université	Kinésithérapeute	25 000-34 999
Roxanne	28	Non	10	Célibataire	11	4	0	Université	Assistante de recherche clinique (pharmacologie)	35 000-49 999
Sandra	26	Oui		Mariée	3	1	0	Collégial	Étudiante en technique en électrophysiologie médicale	15 000-24 999

ANNEXE G

TABLEAU SOCIODÉMOGRAPHIQUE PARENTS DES RÉPONDANTES

Pseudonyme	Origine mère	Origine père	Statut conjugal parents durant la jeunesse de la répondante	Raison de la venue au Québec de la mère / des parents	Profession mère	Profession père	Année d'arrivée au Québec mère	Année d'arrivée au Québec parents
Alexandra et Élixa	Française	Français	Mariés	Les parents ont vu une annonce pour partir au Canada. Avaient le goût de changer d'air	Travaille dans un hôpital (repas, ménage, etc.)	Pâtissier	1995	1995
Amélie	Française	Québécois	Ensemble	La mère a rencontré le père de la répondante durant un voyage en Inde, puis est venue s'installer au Québec avec lui	Enseignante maternelle-primaire	Enseignant aux adultes	1983	NA
Andrée-Anne	Française	Français	Mariés	Voulaient changer d'air	Directrice de centre à la petite enfance	Informaticien	1975	1975
Anne-Marie	Française	Français	Mariés	Les parents de la répondante se sont rencontrés par des amis communs en France. La mère de la répondante vivait alors en Afrique (infirmière lèpre). Conjoint habitait déjà au Québec depuis 1977. Mère est arrivée vers 1980 au Québec pour rejoindre son conjoint	Infirmière	Ingénieur	1980	1977
Anne-Sophie	Française	Français	Mariés	Après son doctorat en physique en France, le père d'Anne-Sophie a trouvé un emploi en informatique au Québec	Mère au foyer, puis a fait un certificat en petite enfance et est allée travailler quand les enfants étaient adolescents	Informaticien	1996	1996
Aurore	Française	Québécois	Ensemble	Le père d'Aurore, québécois, est parti étudier dans un Conservatoire du sud de la France. C'est là qu'il a rencontré la mère d'Aurore. Les parents d'Aurore ont commencé leur vie commune au Québec en 1980	Copiste musicale	Saxophoniste	1980	NA
Béatrice	Française	Péruvien	Séparés	La mère de Béatrice, monoparentale, est tombée amoureuse d'une Québécoise et est venue la rejoindre au Québec	Infirmière	NA	1996	NA
Camille	Française et espagnole	Français et belge	Divorcés	Sa mère, séparée, a rencontré le beau-père de Camille, un Québécois, lors d'un congrès de professeurs francophones en Bretagne	Professeur de biologie au secondaire	Professeur d'économie	1997	NA

Pseudonyme	Origine mère	Origine père	Statut conjugal parents durant la jeunesse de la répondante	Raison de la venue au Québec de la mère / des parents	Profession mère	Profession père	Année d'arrivée au Québec mère	Année d'arrivée au Québec parents
Cécile	Française	Québécois	Mariés	Sa mère est venue faire un programme d'échange en tant qu'enseignante dans une école d'Outremont en 1985. Elle a rencontré son conjoint, le père de Cécile durant cette même année	Enseignante	Enseignant de maths au Cégep	1985	NA
Charlène et Sandra	Française	Français (Guadeloupe)	Séparés	Les parents voulaient vivre dans une ville plus petite que Paris. La sœur du père vivait déjà à Vancouver et la mère avait de la famille éloignée qui vivait à Montréal	A une formation en technique de la documentation	Enseignant en cuisine	1991	1991
Emma	Française	Québécois	Mariés	Son père vient des Maritimes. Les parents d'Emma vivaient déjà au Québec lorsqu'elle est née, sa mère a fait des allers-retours entre la France et le Québec jusqu'à la naissance du frère d'Emma. Sa mère est venue pour un stage d'études dans les Maritimes et a rencontré le futur père de la répondante durant ce stage (c'était son superviseur)	Restauratrice d'objets au musée d'Ottawa	Archéologue sous-marin	1983	NA
Florence	Française	Québécois	Mariés	Les parents de Florence se sont rencontrés en France alors que son père, Québécois, y faisait une tournée de musique. Les parents de Florence ont commencé leur vie commune au Québec en 1985	Artiste (donnait des cours de dessin aux enfants)	Ariste	1985	NA
Julie	Française	Québécois	Mariés	Le père de la répondante est allé en France à l'âge de 18 ans pour faire ses études supérieures et a rencontré la mère (grand-mère de la répondante) de sa conjointe à l'université (elle suivait quelques cours en auditeur libre) qui est devenue une amie. Le père a fini par rencontrer la fille de son amie, qui est devenue sa conjointe. Le père a vécu 12 ans à Paris et est revenu au Québec avec la mère de la répondante à l'âge de 30 ans	Avocate	Politicien	1987	NA
Laurence et Lucie	Française	Français	Mariés	Toute la famille a suivi la mobilité professionnelle du père qui s'est fait offrir un emploi au Québec	Mère au foyer, retournée aux études quand les enfants étaient ados	Ingénieur	1990	1990

Pseudonyme	Origine mère	Origine père	Statut conjugal parents durant la jeunesse de la répondante	Raison de la venue au Québec de la mère / des parents	Profession mère	Profession père	Année d'arrivée au Québec mère	Année d'arrivée au Québec parents
Marie	Française	Français	Mariés	Les parents de Marie voulaient changer d'air. À la base, ils souhaitaient partir en Australie, mais les démarches d'immigration étaient plus compliquées que pour venir au Canada. Ses parents ont assisté à une réunion organisée par le Québec pour inciter les Français à l'immigration québécoise	Banquière puis employée administrative dans un collège français de Montréal	Employé dans un organisme public de transport en commun	1998	1998
Odile	Française	Canadien anglophone	Mariés	La mère d'Odile est venue à Montréal pour être fille au pair. Odile est née en France, a vécu au Québec de trois à cinq ans, puis est partie avec sa famille en Angleterre pour suivre la mobilité professionnelle du père. Odile est revenue au Québec à l'âge de dix ans	Urbaniste de formation. Travaillait en administration dans un hôpital quand la répondante était jeune	Chercheur	1987	La famille a vécu en Grande-Bretagne durant la jeunesse de la répondante et est revenue au Québec en 2004
Roxanne	Française (Martinique)	Serbe	Mariés	Les parents de Roxanne avaient peu de perspectives professionnelles en France. Ils voulaient partir en Amérique, d'abord aux États-Unis, puis ont finalement choisi de venir au Québec	Mère au foyer	Entrepreneur	1999	1999

ANNEXE H

EXTRAIT CODAGE MANUEL D'ENTREVUE SELON LA MÉTHODE D'A.
QUÉNIART

Codage thématique	Transcription de l'entrevue	Idées, hypothèses, catégories conceptuelles, liens avec auteurs lus/auteurs à lire
<p>Madeleine de Proust alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bœuf bourguignon <p>Histoire migratoire maternelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mère originaire de la Bourgogne 	<p>R : Je te dirai, un plat en particulier c'est difficile, mais je te dirai peut-être, le bœuf bourguignon, mettons. Ça reste un classique, ma mère est bourguignonne en plus, c'est pour ça...</p>	<p>Avec le bœuf bourguignon on est en plein dans les plats franco-français. Très parlant que ce soit le plat que la répondante évoque du tac-au-tac</p>
	<p>Q : La meilleure région de France (<i>rires</i>) !</p>	
<p>Alimentation et cuisine familiale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plats mijotés revenaient souvent 	<p>R : (<i>rires</i>), Mais en même temps, y'a pas de... C'en était pas une religion non plus, à dire « toutes les semaines, la fin de semaine c'est ça », mais c'est quelque chose... Ou un bœuf aux carottes. Un mijoté, en fait, c'est quelque chose qui revenait quand même souvent. Mais y'a des plats aussi, des fois qui sont associés à certaines activités particulières et que le repas devient une</p>	<p>Comme le dit la répondante, certains plats deviennent un rituel. Cette ritualisation est vraiment</p>

<p>Traditions alimentaires familiales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certains plats sont associés à certaines activités - Ski de fond = soupe de tomates avec crudités - Anniversaire de la répondante = tarte meringue au citron <p>Cuisine de la mère :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mère n'a pas de plaisir à faire les desserts 	<p>activité en soi. Donc par exemple l'hiver, quand on allait faire du ski de fond, quand on revenait, systématiquement ou presque c'était une soupe de tomates avec des crudités. Parce que c'est chaud, parce que c'est rapide à faire, parce que... Mais ça devenait le rituel en même temps. Après ça, y'a certains desserts aussi qui sont un peu comme ça, par exemple pour mon anniversaire, c'était souvent une tarte meringue au citron parce que j'adore les agrumes. Mais qu'à part ça, parce que ma mère a pas beaucoup de talent pour les desserts, mais elle le dit elle-même, elle trouve ça difficile, puis la plupart des dessert... Elle a pas de plaisir à faire les desserts. Si ça devient un poids quand c'est ton anniversaire, ton gâteau préféré qui est prêt pour ça. Sinon il y a éléments d'une nourriture, par exemple, quand on fait les pique-niques l'été, c'est très anecdotique...</p>	<p>intéressante, c'est une façon de construire une identité familiale à travers les aliments, les plats.</p>
	<p>Q : C'est exactement ce que je veux !</p>	

<p>Traditions alimentaires familiales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pique-nique = œufs cuits durs - Terminer le repas par quelque chose de sucré (morceau de chocolat, petit bonbon) - Touche sucrée marque la fin des repas 	<p>R : Par exemple dans les pique-niques, ça prend des cornichons marinés puis des œufs cuits durs, parce que sinon c'est pas un vrai pique-nique. Mais je sais, puis j'ai la cousine de ma mère fait ça aussi, puis quand on faisait les pique-niques avec grand-mère, je sais pas si c'est une tradition familiale, ça prend au moins ça dans le panier à pique-nique. Sinon ça vaut pas la peine de faire le pique-nique (<i>rires</i>) ! Puis je dirai aussi, là c'est un peu moins vrai maintenant, parce que ma mère a eu un peu de problèmes de santé, mais ça prend toujours quelque chose de sucré à la fin, pour terminer le repas. Il peut ne pas avoir d'entrée, ne pas avoir de salade ou de fromage, mais ça prend un petit morceau de chocolat, un petit bonbon pour dire que le repas est terminé, sinon il manque quelque chose. Ca a pas besoin d'être élaboré, mais c'est ça. Sinon... Un plat en particulier... Y'en a pas qui me vienne.</p>	
	<p>Q : D'accord, mais est-ce que la cuisine de ta mère, c'est une cuisine, comment tu la qualifierais, simple, sophistiquée, rapide ? Quel style de cuisine est-ce qu'elle faisait ?</p>	
<p>Cuisine de la mère :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mère possessive de sa cuisine 	<p>R : On va dire tout mon primaire, on avait pas vraiment conscience, secondaire peut-être un petit peu plus, parce que j'essayais aussi un peu de m'intégrer dans la cuisine. Mais ma mère a toujours été quand même assez possessive de sa cuisine. La cuisine, c'est sa</p>	<p>Cuisine = espace de la mère. Chasse gardée de la mère. Me rappelle les</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine = espace de la mère - A du mal à expliquer comment faire les choses dans la cuisine - Cuisine de la mère sophistiquée par rapport aux repas des amis - Mère faisait des recettes connues <p>Alimentation en dehors de la maison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lunch entrée, plat, dessert VS un seul plat 	<p>pièce, puis si t'es dans sa pièce, tu prends sa place. Pourtant ma mère est enseignante, mais des fois en cuisine elle a de la difficulté à expliquer comment faire les choses, puis elle finit par juste prendre les trucs puis les faire elle-même. Donc je dirai pas que c'est quelque chose qui était nécessairement sophistiqué, mais des fois je comparais par rapport aux repas de mes amis, puis il y avait quand même souvent une entrée, un plat principal, un dessert VS un seul plat que mes amis avaient, puis mettons un petit dessert, un petit gâteau emballé ou quelque chose comme ça. Donc un peu plus que simple, mais pas élaboré non plus... Parce que ça restait souvent, à part pour les occasions spéciales, mettons les anniversaires, les fêtes comme ça, ça restait quand même des recettes connues. C'est rare qu'elle expérimentait comme ça, on va dire un jour de semaine sans raison, juste pour expérimenter... Ça prenait quand même une occasion pour le faire.</p>	<p>textes qui parlent des femmes qui, par le contrôle de la cuisine ont une forme de pouvoir dans la famille</p>
	<p>Q : D'accord, mais justement, est-ce que la cuisine de ta mère était différente quand vous receviez des invités ?</p>	
<p>Cuisine familiale lors des</p>	<p>R : Ca dépend lesquels, mais j'aurai tendance à dire oui, au sens où</p>	<p>Intéressant quand la</p>

<p>réceptions d'amis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menu planifié d'avance - Si amis proches, expérimentation de nouvelles recettes - Souci de bien faire. Bien recevoir les gens passait AVANT le menu - Pas de pizza commandée 	<p>quand on recevait les invités, c'était souvent un menu qui était planifié, donc elle prévoyait à l'avance « ok on va faire ça pour le repas », puis oui, quand c'est des amis un peu plus proches, elle se permettait d'expérimenter justement une nouvelle recette en se disant « c'est l'occasion de présenter quelque chose de nouveau » et qu'en même temps, si c'était raté, c'est pas trop grave. Et des fois, quand c'est des amis un peu moins proches ou des occasions un peu plus formelles, le souci de bien faire, aussi de bien recevoir les gens, passait aussi par le souci du menu. De faire attention à ce qui est servi. Mettons pour ma mère, inviter des collègues et leur servir une pizza commandée, c'est impossible !</p>	<p>répondante dit qu'avec les invités moins proches, la mère avait le souci de bien faire, bien recevoir, davantage que d'élaborer un menu. Question du « bien paraître » devant les autres ?</p>
--	---	---

ANNEXE I

EXTRAIT ARBRE THÉMATIQUE NVIVO

Nom	Fichiers	Références
1_Définition de « manger »	0	0
Besoin physiologique	14	20
Complexe, compliqué	1	1
Corvée	1	1
Culture	3	7
Découvrir	2	2
Désir	1	1
Ennui	1	1
Fluctuante selon les moments	1	2
Loisir	1	1
Partage (des repas, de la nourriture avec son entourage)	14	24
Patrimoine personnel	1	1
Plaisir	14	20
Réconfort	3	3
Santé	3	6
Savoir cuisiner	1	1
Sensuel	2	2
2_Histoire migratoire_FACTUEL	0	0
Histoire migratoire de la mère	8	24
Histoire migratoire des parents	13	29
3_Alimentation et cuisine familiales	0	0
Cuisine comme espace physique	4	4
Cuisine de la grand-mère	11	29
Cuisine de la mère	20	141
Cuisine des grands-parents	3	6
Cuisine des parents	4	7
Cuisine du grand-père	4	5
Cuisine du père	18	67
Décalage pratiques familiales et pratiques québécoises	16	67
Dégoûts	4	4
Fast-food	11	20
Madeleine de Proust	19	44
Québécoisisation de l'alimentation et de la cuisine	9	36

BIBLIOGRAPHIE

- Allen, P. et Sachs, C. (2007). Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 15(1), 1-23.
- Atse, A. A.-P. et Adon, K. P. (2015). « Laisse-moi manger ta viande ». Le partage des protéines Chez les Akyé. *Journal des anthropologues*, (140-141), 193-212.
- Attias-Donfut, C. (1991). *Génération et âges de la vie*. Paris : Presses universitaires de France.
- Attias-Donfut, C. (1995). *Les solidarités entre générations. Vieillesse, familles, État*. Paris : Nathan.
- Attias-Donfut, C. (2000). Rapports de générations. Transferts intrafamiliaux et dynamique macrosociale. *Revue française de sociologie* 41(4), 643-684.
- Barou, J. (2010a). Alimentation et migration : une relation révélatrice. *Hommes et Migrations*, 1(1283), 6-11.
- Barou, J. (2010b). L'alimentation, une ressource économique et identitaire pour les immigrés. *Hommes et Migrations*, 1(1283), 12-23.
- Barthes, R. (1980). *La chambre claire : note sur la photographie*. Paris : Gallimard.

- Beagan, B., Chapman, G. E., D'Sylva, A. et Bassett, B. R. (2008). 'It's Just Easier for Me to Do It': Rationalizing the Family Division of Foodwork. *Sociology*, 42(4), 653-671.
- Beagan, B., Power, E. M. et Chapman, G. E. (2015). "Eating isn't just swallowing food": Food practices in the context of social class trajectory. *2015*, 2(1), 24.
- Beauregard, L. (1981). Géographie de l'immigration française au Québec (compte rendu de la thèse de Jean-Louis Grosmaire). *Cahiers de géographie du Québec*, 25(65), 291-297.
- Bertaux, D. (1980). L'approche biographique : sa validité méthodologique, ses potentialités. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 69, 197-225.
- Blais, M. et Martineau, S. (2006). L'analyse inductive générale : description d'une démarche visant à donner un sens à des données brutes. *Recherches qualitatives*, 26(2), 1-18.
- Bolliet, D. et Schmitt, J.-P. (2008). *La socialisation*. Rosny-sous-Bois : Bréal.
- Bordet, J., Bénony-Viodé, C., Pierrehumbert, B., Bénony, H. et Sanchez, S. (2011). Alimentation et transmission mère-enfant. *Champ psy*, 60(2), 63-78.
- Bouchard, L. (2010). *Représentation sociale de l'alimentation chez les personnes âgées : exploration et description. Ou la sagesse du «whippet»*. Thèse de doctorat, Université Laval.
- Bouly de Lesdain, S. (2002). Alimentation et migration, une définition spatiale. Dans I. Garabuau-Moussaoui, P. Elise et D. Desjeux (dir.), *Alimentations contemporaines* (p. 173-189). Paris : L'Harmattan.

- Bourdieu, P. (1979). *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris : Les Éditions de Minuit.
- Cairns, K., Johnston, J. et Baumann, S. (2010, October 1, 2010). Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen. *Gender & Society*, 24(5), 591-615.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Social Science Information*, (21), 384-446.
- Cardon, P. (2009). « Manger » en vieillissant pose-t-il problème ? Veuvage et transformations de l'alimentation de personnes âgées. *Lien social et Politiques*, (62), 85-95.
- Cardon, P. (2010). Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile. *Gérontologie et société*, 33 / 134(3), 31-42.
- Cardon, P., Depecker, T. et Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Paris : Armand Colin.
- Cardon, P. et Gojard, S. (2009). Les personnes âgées face à la dépendance culinaire: entre délégation et remplacement. *Retraite et société*, (4), 169-193.
- Chanez, A. (2007). *Vers une théorisation de la transmission intergénérationnelle : analyse comparative des aînées et descendants de deux familles québécoises*. Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Montréal.
- Chaudron, M. (1983). Une pratique très quotidienne : faire la cuisine (un peu de l'histoire des femmes ?). Dans P. Fritsch (dir.), *Le Sens de l'ordinaire* (p. 157-164). Paris : Éditions du Centre National de la Recherche Scientifique.

- Coenen-Huther, J. (1994). *La mémoire familiale : un travail de reconstruction du passé*. Paris : Éditions L'Harmattan.
- Comoretto, G. (2015). *Manger entre pairs à l'école : Synchronisme et complémentarité des parcours de socialisation*. Thèse de doctorat, Université de Versailles-Saint Quentin en Yvelines.
- Counihan, C. et Kaplan, S. L. (1998). *Food and Gender: Identity and Power*. London : Taylor & Francis.
- Crenn, C. (2006). Le tajine à la « bouillie bordelaise ». Transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers agricoles immigrés dans le vignoble bordelais. *Cahiers de l'Ocha*, (11), 152-161.
- Crenn, C., Hassoun, J.-P. et Medina, F.-X. (2010). Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7.
- D'Sylva, A. et Beagan, B. L. (2011). 'Food is culture, but it's also power': the role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women. *Journal of Gender Studies*, 20(3), 279-289.
- Daly, K. (2000). *Tendances contemporaines de la famille. De plus en plus vite : la reconfiguration du temps familial*. Ottawa : Institut Vanier de la Famille.
- Daniels, S., Glorieux, I., Minnen, J. et van Tienoven, T. P. (2012). More than preparing a meal? Concerning the meanings of home cooking. *Appetite*, 58(3), 1050-1056.
- Darmon, M. et de Singly, F. (2016). *La socialisation*. Paris : Armand Colin.

- De Garine, I. (1988). Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité. *Écologie Humaine* VI(2), 21-40.
- De Garine, I. (1996). *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale*. Paris : L'Harmattan.
- de Singly, F. (2007). *Sociologie de la famille contemporaine*. Paris : Armand Colin.
- de Tocqueville, A. (2006). *De la démocratie en Amérique : 2*. Paris : Gallimard.
- Devasahayam, T. W. (2005). Power and pleasure around the stove: The construction of gendered identity in middle-class south Indian Hindu households in urban Malaysia. *Women's Studies International Forum*, 28(1), 1-20.
- DeVault, M. L. (1994). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago, IL : University of Chicago Press.
- Diasio, N. (2014). Alimentation, corps et transmission familiale à l'adolescence. *Recherches familiales*, 11(1), 31-41.
- Dubar, C. (2010). *La socialisation: Construction des identités sociales et professionnelles*. Paris : Armand Colin.
- Dupuy, A. (2014). Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée. *Enfances. Familles, Générations*, (20), 79-108.

Dupuy, A. et Poulain, J.-P. (2008). Le plaisir dans la socialisation alimentaire. *Enfance*, 60(3), 261-270.

Durkheim, É. (1894). *Les règles de la méthode sociologique*. Paris : Presses Universitaires de France.

Durkheim, É. (1912). *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris : Presses universitaires de France.

Durkheim, É. (1922). *Éducation et sociologie*. Paris : Presses universitaires de France.

Durkheim, É. (1986). *De la division du travail social*. Paris : Presses universitaires de France.

Elias, N. (1996). *Du temps*. Paris : Fayard.

Elias, N. (2007). *La civilisation des mœurs*. Paris : Calmann-Lévy.

Everingham, C., Stevenson, D. et Warner-Smith, P. (2007). 'Things are Getting Better all the Time?': Challenging the Narrative of Women's Progress from a Generational Perspective. *Sociology*, 41(3), 419-437.

Farrugia, F. (1999). Une brève histoire des temps sociaux : Durkheim, Halbwachs, Gurvitch. *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 106, 95-117.

Fischler, C. (1990). *L'omnivore*. Paris : Odile Jacob.

Foucart, J. (2006). La transmission, de la verticalité à l'hybridation. *Pensée plurielle*, 11(1), 9-20.

- Fournier, T., Jarty, J., Lapeyre, N. et Touraille, P. (2015). L'alimentation, arme du genre ? *Journal des anthropologues*, 140-141(1-2), 19-49.
- Garabua-Moussaoui, I. (2001). La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social. *Anthropology of food*, (0). doi: <https://doi.org/10.4000/aof.975>
- Garnier, C., Marinacci, L. et Quesnel, M. (2007). Les représentations sociales de l'alimentation, de la santé et de la maladie des jeunes enfants. *Service social*, 53(1), 109-122.
- Giard, L. (1994). Faire la cuisine. Dans M. de Certeau, L. Giard et P. Mayol (dir.), *L'invention du quotidien* (p. 213-350). Paris : Gallimard.
- Girard, A. (2013). *Migrer, cuisiner et manger dans un espace social alimentaire transculturel. Le cas d'immigrants de première génération à Montréal*. Thèse de doctorat, Université du Québec à Montréal.
- Girard, A. et Sercia, P. (2009). Du tajine à la poutine : Le cas de l'alimentation de jeunes Maghrébins nés au Québec et de leurs parents. *Diversité urbaine*, 9(2), 73-98.
- Giraud, F. (2010). L'activité culinaires des étudiants étrangers à Lyon. *Hommes & Migrations*, (1283), 42-50.
- Glaser, B. G. et Strauss, A. L. (1967). *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. Chicago, IL : Aldine.
- Goffman, E. (1973). *La mise en scène de la vie quotidienne, 1. La présentation de soi*. Paris : Les éditions de minuit.

Gojard, S., Lhussier Anne. (2003). Monotonie ou diversité de l'alimentation : les effets du vieillissement. *INRA Sciences Sociales*, 5(2). doi: <https://doi.org/10.22004/ag.econ.128482>

Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class*. Cambridge : Cambridge University Press

Gotman, A. (2006). *L'héritage*. Paris : Presses Universitaires de France.

Gouez, A. (2007). Les dimensions profondément culturelles du manger. *Économie et humanisme*, (380), 14-18.

Grabovschi, C. (2011). *L'alimentation selon l'âge et la culture : Une analyse logiconaturelle des représentations construites par des enfants canadiens/qubécois et roumains*. Thèse de doctorat, Université de Montréal.

Grignon, C. et Grignon, C. (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*, 21(4), 531-569.

Guidroux, L. (2008). La migration d'un savoir-faire traditionnel : la cuisine des crêpes bretonnes au Québec. *Port Acadie*, (13-14-15), 233-247.

Gurvitch, G. (1969). *La vocation actuelle de la sociologie (vol I et II)*. Paris : Presses universitaires de France.

Guthe, C. E. et Mead, M. (1945). Manual for the Study of Food Habits. *Bulletin of National Research Council*, (111).

Halbwachs, M. (1950). *La mémoire collective*. Paris : Presses universitaires de France.

- Halbwachs, M. (1994). *Les cadres sociaux de la mémoire*. Paris : Albin Michel.
- Kaufmann, J. C. (2005). *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin.
- L'orange Fürst, E. (1997). Cooking and femininity. *Women's Studies International Forum*, 20(3), 441-449.
- Lacoma Iborra, F. et Ramos, J.-M. (2011). Sur le(s) temps en sciences sociales. *Temporalités*, 14.
- Ladwein, R., Carton, A. et Sevin, É. (2009). Le capital transgénérationnel: la transmission des pratiques de consommation de la mère vers sa fille. *Recherche et Applications en Marketing*, 24(2), 1-27.
- Lahire, B. (1998). *L'homme pluriel: Les ressorts de l'action*. Paris : Armand Colin.
- Lahlou, S. (1995). *Penser manger : les représentations sociales de l'alimentation*. Thèse de doctorat, École des hautes études en sciences sociales.
- Laperrière, A. (1997). La théorisation ancrée (grounded theory) : démarche analytique et comparaison avec d'autres approches apparentées. Dans J. Poupard, J.-P. Deslauriers, L. Groulx, A. Laperrière, R. Mayer et A. Pires (dir.), *La recherche qualitative. Enjeux épistémologiques et méthodologique* (p. 309-340). Montréal : Gaétan Morin.
- Lavabre, M.-C. (2016). *La « mémoire collective » entre sociologie de la mémoire et sociologie des souvenirs ?* Récupéré de <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01337854>

Lavallée, M., Garnier, C., Quesnel, M., Marchildon, A. et Bouchard, L. (2004). Les représentations sociales de l'alimentation : convergences et divergences entre enfants, parents et enseignants. *Revue de l'Université de Moncton*, 35(2), 101-129.

Le Her, M. (2013). L'entrée en carrière migratoire de jeunes Français. La mobilité comme bifurcation. *Agora débats/jeunesses*, 65(3), 125-137.

Lévi-Strauss, C. (1964). *Le cru et le cuit*. Paris : Paris Plon.

Lévi-Strauss, C. (1965). Le triangle culinaire. *L'Arc*, (26), 19-29.

Lévi-Strauss, C. (1968). *L'origine des manières de table. Mythologiques 3*. Paris : Plon.

Lioré, J. (2010). Les mères, les filles et la cuisine « africaine » en situation de migration (Marseille). *Hommes & Migrations*, (1286-1287), 178-188.

Lobet, D. et Cavalcante, L. (2014). Transmission à rebours, filiation inversée, socialisation ascendante : regards renversés sur les rapports de générations. *Enfances, Familles, Générations*, (20), i-xii.

Loisel, J.-P., Brousseau, A.-D., Gaignier, C. et Lehuédé, F. (2004). De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères. *Crédoc - Cahier de Recherche*, (C198).

Luxton, M. (1980). *More Than a Labour of Love: Three Generations of Women's Work in the Home*. Toronto : Women's Press.

- Manirakiza, D., Bilé, P. C. et Mounsade Kpoundia, F. (2015). Tout ce qui est bon est pour eux. Transgressions d'un tabou alimentaire à Yaoundé. *Journal des anthropologues*, 140-141(1-2), 133-152.
- Marenco, C. (1992). *Manières de table, modèles de mœurs, 17e-20e siècle* FeniXX réédition numérique.
- Marie, P. (2014). *Hommes et femmes dans l'apprentissage et la transmission de l'art culinaire*. Paris : L'Harmattan.
- Mead, G. H. (1963). *L'esprit, le soi et la société*. Paris : Presses universitaires de France.
- Mescoli, E. (2015). Les recettes de l'Autre. De la transmission des savoirs (et savoir-faire) féminins en contexte migratoire. *Hommes & Migrations*, 1311(3), 53-61.
- Montagne, K. (2006). Quand le désir et le plaisir de cuisiner fondent avec l'âge. *Cahiers de l'Ocha*, (11).
- Moulin, L. (1975). *L'Europe à table: introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris : Elsevier Séquoia.
- Muxel, A. (2007a). *Individu et mémoire familiale*. Paris : Hachette Littératures.
- Muxel, A. (2007b). La famille à table. Dans M. Wieviorka (dir.), *Se nourrir : L'alimentation en question* (p. 75-94). Auxerre : Éditions Sciences Humaines.
- Octobre, S., Détrez, C., Mercklé, P. et Berthomier, N. (2011). La diversification des formes de la transmission culturelle : quelques éléments de réflexion à partir d'une enquête longitudinale sur les pratiques culturelles des adolescents. *Recherches familiales*, 8(1), 71-80.

- Octobre, S. et Jauneau, Y. (2008). Tels parents, tels enfants ? Une approche de la transmission culturelle. *Revue française de sociologie*, 49(4), 695-722.
- Paillé, P. (1994). L'analyse par théorisation ancrée. *Cahiers de recherche sociologique*, (23), 147-181.
- Perrier-Robert, A. (2012). *Dictionnaire de la gourmandise*. Paris : Robert Laffont.
- Piaget, J. (1932). *Le jugement moral chez l'enfant*. Paris : Presses universitaires de France.
- Piaget, J. (1977). *Études sociologiques. Travaux de droit, d'économie, de sociologie et de sciences politiques*, 32. Genève : Droz.
- Pires, A. (1997). Échantillonnage et recherche qualitative: essai théorique et méthodologique. Dans J. Poupart, J.-P. Deslauriers, L. Groulx, A. Laperrière, R. Mayer et A. Pires (dir.), *La recherche qualitative. Enjeux épistémologiques et méthodologiques* (p. 113-169). Montréal : Gaëtan Morin. Récupéré de http://classiques.uqac.ca/contemporains/pires_alvaro/echantillonnage_recherche_qualitative/echantillon_recherche_qual.pdf
- Poisson, D. (2003). L'alimentation des populations migrantes : une adaptation délicate *Alimentation et précarité*, 22, 2-6.
- Poulain, J.-P. (2008). *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse : Privat.
- Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire* (3e éd. éd.). Paris : Presses universitaires de France.

- Poulain, J.-P. et Tibère, L. (2000). Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire, de l'intérêt du "laboratoire" réunionnais. *Bastidiana*, (31-32), 225-241.
- Pronovost, G. (1996). *Sociologie du temps*. Bruxelles : De Boeck Université.
- Proust, M. (1946). *Du côté de chez Swann*. Paris : Gallimard.
- Quéniart, A. (1987). *Le façonnement social de la grossesse : une analyse des diverses dimensions du vécu des femmes*. Thèse de doctorat, Université du Québec à Montréal.
- Ramos, E. (2005). Des stratégies individuelles de composition avec les règles de transmission : de l'héritage à l'héritier. *Lien social et Politiques*, (53), 45-55.
- Richards, A. I. (1948). *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe, IL : Free Press.
- Rodier, C. (2014). L'halal à l'épreuve de la socialisation inversée. *Enfances, Familles, Générations*, (20), 58-78.
- Sahlins, M. D. (1980). *Au coeur des sociétés : raison utilitaire et raison culturelle*. Paris : Gallimard.
- Savoie-Zajc, L. (2007). Comment peut-on construire un échantillonnage scientifiquement valide? *Recherches qualitatives, Hors Série*(5), 99-111.
- Shah, R. H. et Mittal, B. (1997). Toward a theory of intergenerational influence in consumer behaviour: an exploratory essay. Dans M. Brucks et D. J. MacInnis (dir.), *Advances in Consumer Research* (vol. 24, p. 55-60). Provo, UT : Association for Consumer Research.

- Shields-Argelès, C. (2010). Mastering French Cuisine, Espousing French Identity. *Anthropology of food*, 7. doi: <https://doi.org/10.4000/aof.6616>
- Sluys, C., Chaudron, M. et Zaidman, C. (1997). « Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ? ». *Ethnologie française*, 27(1), 87-95.
- Sorokin, P. A. et Merton, R. K. (1937). Social Time : A Methodological and Functional Analysis. *American Journal of Sociologie*, 42(5), 615-629.
- Sullivan, O. (1997). Time Waits for no (Wo)Man: An Investigation of the Gendered Experience of Domestic Time. *Sociology*, 31(2), 221-239.
- Szabo, M. (2013). Foodwork or Foodplay? Men's Domestic Cooking, Privilege and Leisure. *Sociology*, 47(4), 623-638.
- Tebbakh, S. (2007). Une transmission discrète et fragmentaire. De l'histoire migratoire dans les familles maghrébines. *Temporalités*, (6/7). doi: <https://doi.org/10.4000/temporalites.200>
- Tournier, V. (2009). Le rôle de la famille dans la transmission politique entre les générations. Histoire et bilan des études de socialisation politique. Dans A. Quéniart et R. Hurtubise (dir.), *L'intergénérationnel* (p. 169-194). Rennes : Presses de l'EHESP.
- Verdier, Y. (1979). *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris : Gallimard.
- Wagner, A. C. (1998). *Les nouvelles élites de la mondialisation. Une immigration dorée en France*. Paris : Presses Universitaires de France.

Yang, F.-M. (2010). Tensions, arrangements et ambivalences alimentaires dans le couple mixte. *Anthropology of food*, 7. doi: <https://doi.org/10.4000/aof.6566>

Znaniecki, F. (1932). *The Method of Sociology*. New York : Farrar and Rinehart.