Programme de la maîtrise en muséologie
Université du Québec à Montréal

La gastronomie, objet de patrimoine pour les musées québécois?

Rapport de travail dirigé (9 cr.)
présenté à Madame Joanne Burgess
MSL6700 - Travaux dirigés

Ariane Lajoie
Hiver 2017

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce document diplômant se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.01-2006). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES 4
INTRODUCTION 5
PROBLÉMATIQUE 7
1.1 Objectifs 8
1.2 Cadre théorique 9
1.2.1 Gastronomie 9
1.2.2 Patrimonialisation 10
1.2.3 Mémoire collective 12
1.3 Questions de recherche 12
1.4 Méthodologie 13
1.5 Corpus 15
DU FOLKLORE À L'IMMATÉRIEL 17
2.1 Les premières collections ethnologiques québécoises 17
2.2 Un intérêt pour le terroir 19
2.3 Une période d'expansion 21
2.4 Une première exposition temporaire répertoriée 22
2.5 Conférence du Conseil international des musées à Québec en 1992 25
2.6 Le fromage entre au musée 26
2.7 Un engouement du 21e siècle 26
2.8 Conclusion 28
ÉTUDES DE CAS 30
3.1 Présentation des deux expositions 31
3.2 Analyse des études de cas 35
3.2.1 Une démarche d'appropriation et de réappropriation 35
3.2.2 L'ordinaire 38
3.2.3 Un patrimoine immatériel composé d'objets 40

3.2.4 La transmission par le témoignage 43
3.2.5 Un patrimoine qui se voudrait vivant 46
3.2.6 L'édification d'une chronologie fondatrice 48
3.2.7 Quelques manques 50
CONCLUSION 51
ANNEXE A : GRILLES D'ENTRETIENS SEMI-DIRIGÉS 58
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES 62
4.1 Catalogues, publications et sites Internet d'institutions 62
4.2 Gastronomie 63
4.3 Muséologie et histoire des musées 65
4.4 Patrimoine et terroir 67
4.5 Méthodologie et ouvrages de référence 70

LISTE DES FIGURES

Figure 1	Vue générale de *Manger ensemble!*	31
Figure 2	Le champ lexical du patrimoine alimentaire est projeté sur le mur	32
Figure 3	*Recueil de gestes pour nourrir* de Catherine Bélanger	33
Figure 4	Vue générale de *Souvenirs de table*	34
Figure 5	Texte de présentation d'une zone dans *Souvenirs de table*	35
Figure 6	Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire? se demande le MCQ	36
Figure 7	Le MCQ donne la parole aux experts	37
Figure 8	Une vitrine d'objets au MCQ	41
Figure 9	Une vitrine d'objets au MCQ	41
Figure 10	Un vitrine d'objets dans *Souvenirs de table*	42
Figure 11	La consultation des témoignages au MMV	43
Figure 12	L'écran de consultation des témoignages au MMV	45
Figure 13	Des images ou photographies illustrent les témoignages audio	45
Figure 14	Des témoignages vidéo sont intégrés à *Manger ensemble!*	46
Figure 15	Détail d'un panneau de la zone « Croquer son territoire »	47
Figure 16	Vue d'ensemble de *Souvenirs de table* au MMV	50

INTRODUCTION

Longtemps considérée comme « un objet consensuel et divertissant » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.1), la gastronomie s'impose désormais comme un sujet d'étude mettant à profit un grand nombre de disciplines scientifiques, que ce soit l'agronomie, la nutrition, la sociologie, l'histoire, l'anthropologie, la géographie, la littérature ou même, le design. Au Québec plus précisément, ce champ de recherche a reçu une grande visibilité autour de 2006, lorsque la province a adapté ses lois et certifications sur les produits agricoles et alimentaires locaux, en s'inspirant des lois européennes sur les appellations d'origine contrôlée. Il a cependant fallu attendre 2009 pour que la première Indication Géographique Protégée soit attribuée à l'Agneau de Charlevoix (Chazoule et Lambert, 2011, p.11). Cette consécration s'est avérée un premier pas vers la promulgation officielle de certains aliments en tant qu'objet de patrimoine national et reflète l'essor d'une réflexion des citoyens autour de leurs habitudes de consommation, ainsi que pour la sauvegarde de savoirs de leurs ancêtres.

Le patrimoine gastronomique du Québec s'affirme en tant que sujet de recherche universitaire depuis déjà plus de deux décennies (Dormaels, 2013, p.77) et ses figures de proue sont, parmi d'autres, les chercheures Geneviève Sicotte, de l'université Concordia, Marie-Noëlle Aubertin et Julia Csergo, de l'Université du Québec à Montréal. Leur intérêt se matérialise par la multiplication des publications scientifiques et par l'organisation de colloques, comme *Lectures du patrimoine alimentaire. Pour une étude de la gastronomie québécoise*, qui a été présenté dans le cadre du 79e Congrès de l'Association francophone pour le savoir. Si ce phénomène s'inscrit dans un « vaste mouvement qui tend à démontrer que tous les aspects de la culture s'inscrivent en quelque sorte dans la perspective du patrimoine » (Bergeron, 2011,

p.12), voire un mouvement de « prolifération du patrimoine » (Urry, 1996, p.57), il n'en demeure pas moins que la discipline des *food studies* est encore aujourd'hui jeune et même, selon certains chercheurs, dans une phase de « construction » (Aubertin, 2011a, p.20). Cet intérêt du domaine scientifique répondrait à un « engouement pour la bouffe » (Sicotte, Giroux et Mailhot, 2015) généralisé dans la sphère populaire. Mais le patrimoine gastronomique correspond-il seulement à un véritable phénomène de société (Aubertin et Sicotte, 2013, p.1)? Les vecteurs de sa transmission sont multiples : sites Internet et blogues, émissions de télévision et de radio, livre de recettes et livres de chef, magazines, parcours agrotouristiques, expositions, fêtes gourmandes. Pour Aubertin, cet engouement généralisé, particulièrement au Québec, révèle que le processus de patrimonialisation tire ses origines « d'en bas » (Aubertin, 2011a, p.20), c'est-à-dire des sphères non scientifiques. La gastronomie québécoise correspondrait « moins au modèle institutionnalisé du patrimoine immatériel » et « relève[rait] davantage de l'appropriation et de l'interprétation de ce que chacun pense être "son" identité (gastronomique) québécoise » (Dormaels, 2013, p.79).

Alors que de nombreux travaux se sont déjà intéressés à certains éléments qui constituent le patrimoine gastronomique, par exemple les Fromages du Québec avec les recherches d'Aubertin (2010, 2011a et 2011b) ou encore de Dupont (1977), ou aux dimensions économiques de la valorisation des territoires et leurs produits, avec les travaux d'Anatole-Gabriel (2016), les questions relevant de l'appropriation, de la constitution et la transmission de ce patrimoine nous paraissent également fascinantes. Il nous semblait donc opportun de lier, le temps de ce travail dirigé, *food studies* et étude des musées, acteur incontesté du patrimoine, en étudiant les expositions qui ont été consacrées à ce qui est souvent présenté comme un nouvel objet patrimonial.

CHAPITRE 1

PROBLÉMATIQUE

Les recherches documentaires qui ont mené à l'élaboration de cette recherche nous ont révélé que, malgré l'intérêt croissant de la recherche, peu d'auteurs se sont penchés sur les liens entre musée et gastronomie, et encore moins sur la représentation du patrimoine gastronomique par les institutions, que ce soit au Québec ou ailleurs. Il convient cependant de mentionner les travaux de Chazoule et Lambert (2011, p.13-14) et Aubertin (2011a), qui ne font qu'évoquer le rôle d'un type de musée en particulier, l'économusée, dans l'appropriation et la transmission de ce patrimoine. Ce type d'établissement demeure cependant le mal-aimé du champ muséal, puisqu'il affirme effrontément son inscription dans une logique touristique et économique. Pour Turgeon (2013, p.477), le lien entre musée et gastronomie relève également d'une logique économique de consommation en donnant comme exemple le rôle que jouent les boutiques des musées, comme celle du Musée québécois de culture populaire de Trois-Rivières, où est promue par le biais de sa boutique-cadeau la vente des incontournables confitures, marinades et sirop d'érable de la région. Pourtant, le phénomène de la gastronomie au musée ne se limite certes pas à la vente et à la consommation de produits de fabrication artisanale.

Ce travail dirigé s'intéresse à la façon dont le musée, en tant qu'acteur institutionnel du patrimoine, participe au processus de patrimonialisation de la gastronomie québécoise. D'abord, nous dressons une chronologie des liens entre gastronomie et musée afin de montrer qu'il ne s'agit pas d'un phénomène nouveau. La gastronomie suscite en effet de longue date l'intérêt des musées, qui semblent suivre les apports des sciences humaines dans leur façon d'aborder le sujet. Puis, un chapitre dédié aux deux

études de cas révèle les opérations de la mise en patrimoine soulignées par Aubertin et Sicotte qui ont été observées dans les expositions visitées. La description de la manière dont les musées intègrent ces opérations permet de comprendre ce qui constitue le patrimoine gastronomique québécois selon le point de vue du musée.

1.1 Objectifs

Par ce travail de recherche, nous souhaitons nous inscrire dans le courant des *food studies* en intégrant les connaissances de la muséologie et de l'étude du patrimoine. Nous souhaitons aussi apporter une contribution à l'étude de l'histoire de la muséologie en nous basant sur l'état de la connaissance et en apportant un éclairage contemporain, ainsi que comprendre les tendances récentes dans le domaine de l'exposition par le biais de l'analyse. Ce travail permet de montrer un intérêt continu et évolutif de la part des institutions muséales pour la question de l'alimentation. Sans prétendre atteindre l'exhaustivité, il nous a été possible de dresser un portrait du phénomène de l'appropriation par les institutions muséales du patrimoine gastronomique à partir de son ancêtre, le patrimoine rural et agricole, et à travers quelques points saillants et tendances au Québec au fil du temps. Cette incursion dans le passé a plusieurs fonctions. Elle permet, d'une part, de localiser les collections québécoises à caractère gastronomique en dressant l'inventaire des types de musées qui ont collectionné ou qui collectionnent ce type d'artefact et qui l'exposent ou le diffusent. Elle permet également d'illustrer l'évolution et l'étendue à travers le temps de la notion de patrimoine et, enfin, représente un premier argument qui confirme l'apport important des musées au processus de sa mise en patrimoine. Puis, par l'analyse de deux expositions récentes, nous relevons certaines des caractéristiques du patrimoine gastronomique telles que les ont élaborées Aubertin et Sicotte (2013) afin de repérer

les signes de la participation des institutions muséales à un processus de patrimonialisation de la gastronomie québécoise.

1.2 Cadre théorique

Dans le cadre de notre étude, nous avons choisi de nous référer aux concepts principaux suivants, qui nous ont d'abord permis d'élaborer notre problématique et qui ont guidé notre analyse et nourri nos réflexions.

1.2.1 Gastronomie

Si elle suscite un enthousiasme généralisé, la notion de gastronomie fait encore débat auprès des spécialistes. Les études québécoises sur le patrimoine se référant la plupart du temps à une définition inclusive et antiélitiste de la gastronomie, nous avons retenu la même définition que les experts réunis lors du colloque *Lectures du patrimoine alimentaire. Pour une étude de la gastronomie québécoise*, présenté lors du 79e Congrès de l'ACFAS. Nous entendons par gastronomie « l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.4). Elle se distingue de la nourriture, qui est « d'abord un objet concret » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.4) et de l'alimentation, qui se réfère à l'« action de s'alimenter » (Larousse, s.d.). La gastronomie inclut ce qui relève à la fois de la production, de la transformation et de la consommation et se réfère autant à des « pratiques positives valorisées » qu'à des « pratiques répandues qui ont une connotation négative » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.2-3). Ceci étant dit, les travaux préparatoires à ce travail dirigé, comme notre revue de littérature, ont révélé que de nombreux ouvrages et articles se consacrent à la *gastronomie*, mais se réfèrent au terme

patrimoine *alimentaire*, plutôt que patrimoine *gastronomique*. Le titre du colloque précédemment nommé en fait d'ailleurs foi. Le « patrimoine alimentaire » peut se définir comme un patrimoine culturel aux dimensions matérielles et immatérielles. Il s'agit de « l'ensemble des éléments matériels et immatériels constituant les cultures alimentaires et définis par la collectivité comme un héritage partagé » (Bessière, 2013, p.38). Concrètement, il s'agit,

> « dans une aire culturelle et géographique donnée, de l'ensemble, clairement défini, des plats, des ingrédients, des modes de production et de distribution, des techniques culinaires, des modes de préparation, de conservation, de traitement des déchets et de consommation des aliments qui se transmettent de génération en génération [, mais également] [d]ans ses dimensions immatérielles, [de ce qui] relève de l'hospitalité, de la convivialité, des savoir-faire, de l'apprentissage et de l'acquisition de connaissances, des « manières de table », des représentations, des discours, des imaginaires ou encore de la ritualisation symbolique qui se jouent autour de la transmission des pratiques alimentaires. » (Anthropology of Food, 2013)

1.2.2 Patrimonialisation

Le concept de patrimonialisation et sans doute celui pour lequel la confusion est la mieux entretenue dans les travaux étudiés. Si de nombreux auteurs utilisent ce terme, rares sont ceux qui le définissent. Pour Fournier, Crozat, Bernié-Boissard et Chastagner, il s'agit d'un processus constitué d'étapes. Mais seule la première est véritablement définie : pour eux, la patrimonialisation débute par une « relance culturelle » (2012, p.9) qui suit la prise en compte d'un sentiment de perte. Cette étape se caractérise par la conception d'expositions et l'organisation de visites et fêtes thématiques afin de rendre l'élément « disponible auprès d'un public élargi » (2012, p.9-10). Pour eux, l'objet est dès lors constitué en objet patrimonial et d'autres étapes, comme la valorisation des territoires, y succèdent. Pour di Méo, la patrimonialisation est l'« attribution d'une valeur et d'un sens collectif d'appartenance commune » à un moment donné (di Méo, 2007, p.15-16). Une définition plus détaillée se retrouve chez Aubertin et Sicotte. Pour elles, le patrimoine

> « advient lorsqu'une collectivité identifie un objet pour lequel elle manifeste un goût particulier et décide d'en faire un emblème qui sera reconnu par tous, c'est-à-dire par ses membres (actuels et idéalement futurs) et par les autres nations, puisqu'il s'agit d'une sorte de preuve d'identité. » (2013, p.5)

La patrimonialisation est par conséquent un « processus social ». Parmi les mécanismes qui participent à la constitution d'objets gastronomiques patrimoniaux, Aubertin et Sicotte mentionnent « l'incarnation, la croyance dans une forme d'authenticité, le réinvestissement du passé et la conscience d'une historicité » (2013, p.6). La « fragmentation sociale » qui caractérise notre société ouvre la porte à des représentations subjectives du patrimoine, même si des « mythes fondateurs » peuvent être identifiés. L'« assouplissement des hiérarchies culturelles' » permet aux pratiques minoritaires ou populaires d'acquérir « une visibilité inédite ». En parallèle à la « valorisation du terroir », le patrimoine québécois intègre des éléments liés à « une identité nationale en évolution » et à l'importance de l'immigration (Aubertin et Sicotte, 2013, p.5-8). En outre,

> « [l]a patrimonialisation opère entre autres grâce à l'identification d'un passé significatif, à la singularisation de moments marquants de notre histoire et à la mise en évidence de caractéristiques définitoires de notre présent, produisant de la sorte un récit ni vrai ni faux – mais perçu comme authentique et suscitant généralement l'adhésion – de notre assomption gastronomique collective. » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.7).

La richesse de cette réflexion, présentée en guise d'introduction de l'ouvrage *Gastronomie québécoise et patrimoine* nous a, dans un premier temps, inspiré dans le choix de notre sujet de recherche, puis nous a guidé dans notre argumentation. Un autre auteur qui s'est intéressé de près à la question du patrimoine, dans de nombreux ouvrages, est Davallon. Pour celui-ci, dans un article intitulé *Mémoire et patrimoine : pour une approche des régimes de patrimonialisation*, la patrimonialisation s'opère lorsqu'il y a « construction d'une relation des hommes du présent à ceux du passé [qui assure] une continuité culturelle de la société » (Davallon, 2015, parag. 3). Le *patrimoine* opère lorsqu'il y a eu rupture et qu'« un nouveau lien va être créé entre le

présent et le passé » après que le nouveau groupe ait « trouvé » un objet auquel le statut de patrimoine va être donné (2015, parag.3).

1.2.3 Mémoire collective

Davallon oppose au phénomène de *patrimoine* celui de *mémoire collective.* Cette dernière se définit par la « continuité dans la transmission des savoirs », que ce soit les « représentations, témoignages, mythes, croyances, savoir-faire, connaissances sur les techniques » (Davallon, 2015, parag.3), qui se particularise par le fait que les membres de la communauté sont toujours vivants pour la transmettre à leurs héritiers, souvent de façon orale (2015, parag.5).

1.3 Questions de recherche

Pour des chercheurs comme Aubertin (2011a, 2011b) et Dormaels (2013), la gastronomie québécoise relève d'abord d'un modèle populaire, voire personnel, mais, surtout, relativement récent d'appropriation du patrimoine. Pourtant, un des outils privilégiés de la patrimonialisation relevant du domaine institutionnel, le musée, semble s'y être intéressé de longue date. Suivant cette intuition, nous nous sommes penchée sur la fonction d'exposition au sein des musées québécois et son rôle dans le processus de patrimonialisation de la gastronomie. Armée des concepts développés dans notre cadre théorique et compte tenu des objectifs énoncés plus haut, nous avons été guidées par les questions de recherche suivantes :

- Quels types de musées exposent le patrimoine gastronomique?
- Comment les musées s'approprient-ils cette thématique?
- Qu'est-ce qui constitue le patrimoine gastronomique québécois au musée?

- Par quels mécanismes la gastronomie devient-elle patrimoine?

1.4 Méthodologie

Ce travail dirigé est le résultat d'une recherche fondamentale qualitative (Angers, 1996, p.44) qui se restreint à un espace géographique national, le Québec. Le corps du travail se divise en deux sections. D'abord, la première section est consacrée à une mise en contexte chronologique. Nous y relevons les moments phares de la mise en exposition de la gastronomie dans les institutions muséales québécoises et canadiennes. Pour ce véritable état des lieux de la relation entre les musées et le patrimoine gastronomique dans le temps, nous avons préconisé la méthode de la recherche documentaire. Cette section s'appuie principalement sur des ouvrages généraux en muséologie, des répertoires de musées publiés à différentes périodes, des monographies et articles portant sur l'histoire des musées au Québec, quelques catalogues, et lorsque possible, sur les sites Internet institutionnels afin de recouper les informations. Les travaux qui se sont révélés particulièrement utiles sont ceux de Boulizon (1976), Denis (1993), Croteau (1997), Bergeron (2001, 2005, 2011) et Piché (2012), en plus des numéros spéciaux des revues *Musées* et *Muse* issus de la Conférence internationale du Conseil international des musées de Québec en 1992. Nous avons cherché parmi les mentions de musées d'histoire et d'ethnologie, de musées agricoles, d'institutions dédiées aux techniques associées à l'alimentation, comme la pêche. Ont été exclus les moulins et fours à pain, qui font déjà l'objet d'un grand nombre de publications.

Une grande difficulté liée à notre méthodologie a été de documenter les expositions temporaires. En effet, celles-ci ne font pas toujours l'objet d'un catalogue et ne sont répertoriées que depuis relativement récemment sur les sites Internet des institutions. Pour mettre le phénomène étudié en contexte dans le temps, le recours à certains

documents internes, comme les catalogues ou publications, les dossiers d'exposition, ou des photographies, aurait enrichi notre compréhension des institutions et expositions. Les dossiers ou archives d'expositions, qui sont conservés dans les musées, ne sont pas toujours faciles à consulter. Nous nous sommes basées sur le titre des expositions lorsqu'ils étaient disponibles et sur le contenu des collections afin de faire le choix d'inclure ou non une institution dans notre chronologie. Compte tenu de ces difficultés, notre travail n'a pas la prétention de représenter un inventaire exhaustif, mais permet de relever avec pertinence certaines tendances.

Le deuxième volet de développement de ce travail est consacré à deux études de cas. La méthode préconisée de cette recherche est l'enquête documentaire, un terme emprunté à la recherche en science sociale (Loubet del Bayle, 2000), qui trouve son équivalent chez Angers en tant que « recherche sur des documents » (Angers, 1996, p.41). Le terme de documents est entendu au sens large et consiste en « tout élément matériel, toute "trace" en rapport avec l'activité des hommes vivant en société et qui, de ce fait, constitue indirectement une source d'informations sur les phénomènes sociaux » (Loubet del Bayle, 2000, p.113). Nous étendons la compréhension du terme *document* de manière à englober l'exposition, les objets exposés, les textes et les catalogues. Ils représentent les sources primaires de ce travail, celles qui constituent la trace directe du phénomène étudié (Loubet del Bayle, 2000, p.114). La visite d'exposition, les annotations, la prise de photographies et la rédaction de fiches de lecture thématiques constituent nos instruments de recherche.

La visite d'expositions a représenté une phase importante de la recherche préliminaire de ce travail. Plusieurs expositions, tant en salle que virtuelles, ont été visitées dans le courant de l'année académique 2015-2016 afin d'obtenir un portrait général de notre thématique, et surtout, de déterminer les études de cas les plus adéquates. Cette phase a davantage permis de dégager certaines tendances et de concevoir des points de comparaison qu'à en réaliser un inventaire complet. Pour compléter nos visites ou pour

obtenir de l'information sur des expositions passées, nous avons pris contact auprès des institutions repérées, par le biais de leur responsable des communications ou de leur conservateur. Cette démarche n'a pas eu les résultats escomptés, ce qui nous a poussée à restreindre notre corpus et à adapter la méthode de travail qui avait été initialement prévue. Nous avons donc opté pour la méthode de la comparaison entre deux expositions.

Dans le cadre des travaux préliminaires à cette recherche, nous avons tout de même réalisé des entretiens semi-dirigés auprès de deux responsables de projet d'exposition, ce qui nous a permis d'obtenir des informations plus spécifiques, voire exclusives. Ces informations surtout ont alimenté nos réflexions et ne constituent pas le corps principal de ce travail dirigé. Une demande auprès du comité d'éthique de la recherche (CERPE) a été nécessaire pour la tenue de ces entretiens et des questionnaires ont été élaborés (voir Annexe A). Un schéma général de discussion a été réalisé et a servi de base à l'adaptation de questionnaires spécifiques à chacun des interlocuteurs en fonction des expositions étudiées. La méthode de contact qui a été privilégiée était le courriel, et le nombre de personnes interviewées est plus faible que le nombre de personnes contactées entre les mois de mars et juin 2016.

1.5 Corpus

Compte tenu des difficultés et contraintes mentionnées plus haut, nous avons choisi de comparer deux expositions que nous avons visitées lors de l'année 2015-2016. D'autres critères ont guidé notre choix. Compte tenu de la diversité et du grand nombre d'institutions muséales qui s'intéressent de près ou de loin au thème de l'alimentation, qu'il s'agisse de sites historiques, de musées d'entreprise, de musée de société ou d'histoire, d'économusées ou de centres d'interprétation, il nous a fallu restreindre

notre corpus de recherche. Cette étude s'intéresse ainsi aux expositions permanentes ou temporaires consacrées à la thématique que nous avons définie comme *gastronomie* québécoise. Ont été exclus d'emblée les économusées, les centres d'interprétation, les musées se consacrant à l'agriculture ou aux bières et autres boissons, comme le vin, le cidre ou la liqueur de fruits. Les lieux historiques nationaux ont également été exclus, ceux-ci en raison de leur date d'ouverture saisonnière, qui ne correspondait pas à l'échéancier initial de la recherche.

Pour une comparaison riche, nous avons choisi une exposition temporaire tenue dans un musée national et une exposition permanente d'une institution de petite taille, située en région. Notre discussion tournera ainsi autour de *Manger ensemble*, présentée par le Musée de la civilisation de Québec dans une version virtuelle depuis 2013, ainsi qu'en salle du 30 mars au 21 août 2016, et *Souvenirs de table*, l'exposition permanente du Musée de la mémoire vivante, situé à Saint-Jean-Port-Joli, depuis 2008. Les deux expositions ont été visitées au printemps 2016.

CHAPITRE 2

DU FOLKLORE À L'IMMATÉRIEL

2.1 Les premières collections ethnologiques québécoises

Jusqu'au dernier quart du XIX^{e} siècle, les musées québécois et canadiens se consacrent principalement aux sciences naturelles et arts. Il faut attendre la création des musées du Château Ramezay et de l'Institut canadien de Québec pour voir se constituer les premières collections institutionnelles de nature historique ou ethnologique. Ces dernières sont composées d'objets ethnologiques, comme des outils et des objets techniques (Piché, 2012, p.38), d'artefacts liés aux cultures autochtones, mais aussi de ce qu'on appelle alors « antiquités canadiennes » (Gagnon, 1995, p.332 et 334; Ramezay, 1928). Par exemple, en plus des objets illustrant le mode de vie de la société bourgeoise canadienne, le Château Ramezay intègre à ses collections des curiosités amérindiennes comme des ustensiles liés à la pratique de la cueillette ou au temps des sucres (Château Ramezay, 1928 et Piché, 2012, p.187).

Pour Gagnon, le domaine de « l'histoire demeurera, jusqu'aux années 1950, le parent pauvre de la muséologie québécoise ». Les institutions évoluent peu, et celles qui s'intéressent aux sciences humaines participent principalement à la diffusion de quelques épisodes glorieux de l'histoire canadienne (Gagnon, 1995, p.332 et 349). De nombreux musées locaux ou provinciaux d'histoire verront ainsi le jour à travers le pays dans le cadre des célébrations entourant le centième anniversaire de la Conquête (Teather, 1992, p.36). Dans un récent ouvrage, Piché évoque la présence, entre 1806 et 1895, d'une « quarantaine d'institutions [dont les collections comprendraient] du matériel de nature historique ou ethnologique » (2012, p.39), sans néanmoins les

identifier plus concrètement. Il souligne également qu'un intérêt pour le collectionnement d'outils et d'objets techniques, et pour l'exposition d'objets de la vie quotidienne, est présent dans les musées de sciences et de curiosités (Piché, 2012, p.38), sans qu'on puisse préciser leur teneur. Son ouvrage fait également mention d'un projet de musée provincial agricole, prévu à Montréal, mais qui n'aurait jamais été concrétisé (Piché, 2012, p.39).

À cette période, bien que les institutions muséales se fassent discrètes, des collections liées au mode de vie des Québécois commencent à être rassemblées. C'est le cas de la collection à vocation pédagogique de la première école d'agriculture au Canada fondée en 1859 à Sainte-Anne-de-la-Pocatière. On aborde par conséquent la question de l'alimentation au Québec par le biais de l'agriculture : outillage, machines et techniques liées à la production, à la récolte ou à la transformation.

Deux objets plutôt cocasses, concernant directement le domaine de l'alimentation, ont cependant été repérés lors de nos recherches. L'écofact conservé le plus longtemps dans une collection au Québec pourrait bien être un morceau de pain datant de la période du Siège de la ville de Québec, soit autour de 1759, que répertorie Lebel en 1998 (1998, p.65) au sein des collections du musée de l'Institut canadien de Québec. En outre, le catalogue 1954 du musée du Château Ramezay fait mention, parmi la collection d'« archéologie indienne », d'un « épi de maïs carbonisé » (Ramezay, 1954, p.56). Cet objet ne figurait cependant pas dans le catalogue de 1928. Comme le morceau de pain, les circonstances entourant sa conservation, son histoire ou même sa provenance demeurent floues et aucune autre mention n'a pu y être rattachée. Ces fragments rappellent cependant la nature éphémère des aliments qui ne peut qu'être évoquée par les objets.

2.2 Un intérêt pour le terroir

Entre 1919 et 1949, le nombre de musées au Canada triple. Il s'agit principalement, selon Teather (1992, p.36), de musées d'histoire locale, logés dans des locaux non adaptés aux fonctions de collection et d'exposition, dont la vocation est de célébrer les personnages fondateurs ou de faire la promotion de l'identité régionale ou locale. Au Québec, ce sont les efforts de collectionneurs privés qui contribuent à cette période à l'étude et à la conservation de ce qui relève alors du terroir et de la ruralité. Les institutions publiques ne s'y intéressent encore que très peu. Certaines collections seront éventuellement rendues publiques par la création de musées, comme ce fut le cas pour la collection de Joseph-Camille Pouliot (1865-1935), un juge féru d'histoire qui crée un « musée du terroir » québécois, dans le manoir seigneurial Mauvide-Genest à Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans à la fin des années 1920, comme le rapporte Genest (2001, p.11-12; 1998, p.29). La dénomination du musée en elle-même témoigne de la façon d'aborder l'ethnologie à l'époque et rappelle sans contredit le « roman de la terre » qui, entre 1845 et 1945, expose la nostalgie des traditions rurales et évoque l'importance de la transmission des pratiques.

Genest (2001, p.161) rappelle également les travaux « d'avant-garde » de l'artiste et professeur Jean-Marie Gauvreau, qui, en se lançant en 1936 dans un ambitieux *Inventaire des ressources naturelles, industrielles et économiques du Québec*, fait de l'ethnographie « sans le savoir ». Ses travaux monumentaux, bien que jamais achevés ni rendus publics, sont précurseurs d'un document plus connu dans les domaines de la muséologie et de l'histoire, le *Macro-inventaire du patrimoine*, issu de travaux du ministère des Affaires culturelles s'échelonnant entre 1977 et 1983. Cet inventaire distingue déjà certains « produits du terroir », mais ne donne du concept qu'une vague définition (Genest, 1982, p.166).

Ceci étant dit, l'intérêt pour le patrimoine n'est certes pas l'apanage des musées. D'autres formes de diffusion des connaissances, des techniques et des aspects matériels de la vie humaine les ont même précédés. Pour Piché, la muséologie québécoise tire ses origines des expositions publiques culturelles, organisées par les bibliothèques et sociétés historiques et savantes, mais aussi des expositions commerciales itinérantes « à vocation parfois scientifique ou artistique, mais plus souvent ludique et curieuse, [qui] connaissent une popularité exceptionnelle » (Piché, 2012, p.35). Par un intérêt partagé pour la promotion des savoir-faire, des techniques et équipements et de la figure de l'ouvrier, les expositions agricoles représentent, à vrai dire, l'ancêtre, des expositions muséales sur l'alimentation, bien qu'elles aient continué à exister parallèlement et à connaître un succès populaire. L'attrait pour ces expositions, foires et fêtes a, par ailleurs, possiblement suscité l'intérêt de collectionneurs privés qui sont à l'origine de la conservation de machines et d'outils agricoles (Trépanier, 2003, p.18), puis de la création de musées ou centres d'interprétation, tels que le musée agricole René-Bertrand ou le Village Québécois d'Antan.

Les musées d'histoire se distinguent toutefois des expositions industrielles par un tout autre type de mise en exposition, la *period room*. Jusqu'en 1960, les artefacts sont regroupés par thématique, dans une « mise en scène d'objets, qu'ils soient ou non présentés sous la forme de copies ou de reproductions plus ou moins fidèles » (Piché, 2012, p.84). C'est le cas du musée du Château Ramezay à Montréal ou du musée Pierre-Boucher à Trois-Rivières, où les objets ethnologiques et domestiques sont exposés dans le but de composer des intérieurs d'époque (Ramezay, 1954; Piché, 2012, p.84). Dans le cas du musée de la rue Notre-Dame Est, la collection représente le monde rural du point de vue de l'élite de la métropole et demeure une « interprétation esthétique du patrimoine populaire » (Piché, 2012, p.177 et 186). L'univers féminin, habituellement invisible, car relégué à la sphère privée, est ici évoqué, quoique comme simples figurantes, à travers la représentation de la cuisine.

2.3 Une période d'expansion

Le nombre d'institutions muséales de la province subit une « augmentation phénoménale » (Trudel et Tyler, 1992, p.3-4) dans les années 1960 et 1970. Les musées prennent désormais sérieusement le relais en terme de diffusion et de développement artistique et patrimonial (Trudel, 1992, p.9). Le secteur muséal subit l'élan que procure la tenue de l'exposition universelle de 1967 à Montréal, ainsi que les célébrations entourant le centenaire de la Confédération canadienne. Pourtant, au même moment, les collections scientifiques et pédagogiques sont dispersées et détruites (Piché, 2012, p.70). Les collections de l'école d'agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière, dont « la plus importante collection d'ethnographie rurale au Québec » (MQAA, 2016), à l'origine de la création du Musée François-Pilote en 1974, seront parmi les rares à échapper à ce que Piché définit comme un « cataclysme muséologique » (2012, p.70).

Un rapport du gouvernement du Parti Québécois, intitulé *La politique québécoise du développement culturel*, est publié en 1978. C'est dans ce document que figure pour la première fois le projet du Musée des arts et traditions populaires, qui sera inauguré en 1996 à Trois-Rivières et qui deviendra en 2003 le Musée québécois de culture populaire. La décennie des années 1970 représente une « époque glorieuse » (Trudel et Tyler, 1992, p.3) pour les musées, le financement et les projets gouvernementaux étant aux rendez-vous. Le lancement du Réseau canadien d'information sur le patrimoine (RCIP) contribue également, à plus large échelle, au développement des inventaires des collections et à l'amélioration de la connaissance sur les artefacts (Lacroix, 1992, p.112), alors qu'au Québec en particulier, sont publiés les deux tomes d'un ouvrage précieux pour le développement de la muséologie, *Les musées du Québec*, de Guy Boulizon. Cet ouvrage et le RCIP sont encore aujourd'hui des sources précieuses pour la recherche sur les collections et les musées du Québec.

2.4 Une première exposition temporaire répertoriée

À partir des années 1970, le public est de plus en plus attiré par les institutions muséales scientifiques et ludiques (Blanchard, 1992, p.19). Le phénomène des expositions temporaires se propage (Trudel et Tyler, 1992, p.3) et le sujet de la gastronomie continue de susciter l'intérêt de certaines institutions. En 1974 se tient une exposition temporaire intitulée *Du livre à la table* à la Bibliothèque nationale du Québec (BnQ), du 26 avril au 22 juin 1974[1]. Il s'agit d'une exposition bibliographique thématique comme la BnQ en propose alors chaque année afin de « mettre en valeur ses collections » (Bibliothèque nationale du Québec, 1974), cette fois composées de livres de recettes. Pour le bibliothécaire ayant rassemblé les ouvrages, le « sujet [de la gastronomie] est de plus en plus exploité dans la littérature au Québec, et une exposition de cette nature semblait propre à susciter l'intérêt, particulièrement à l'approche des vacances... » (BnQ, Service d'orientation du lecteur). La cuisine correspond à un sujet assez ludique et léger pour attirer les lecteurs.

À la même période, l'ethnologue Jean-Claude Dupont consacre plusieurs publications à l'économie rurale et aux savoir-faire et produits des artisans, dont certains produits alimentaires, comme *Le pain d'habitant* (1974), *Le Sucre du pays* (1975) et *Le fromage de l'Île d'Orléans* (1977). Les années 1975-1985 marquent également « l'apogée » (Lelièvre, 1992, p.57) d'un type récent de musée, le centre d'interprétation, dont plusieurs se consacrent à la médiation et la promotion du patrimoine industriel et

[1] La tenue de cette exposition est attestée par l'édition d'un catalogue, prenant la forme d'une liste des références des ouvrages exposés à l'intention des visiteurs intéressés par le sujet. Le choix des thématiques a de quoi faire sourire : entre les recettes « de compagnies d'alimentation », les classiques à base de « nos produits nationaux », comme l'érable, la pomme et le bleuet, et les recettes diététiques, figurent des « Recettes de différents pays », parmi lesquels l'Italie et Haïti, mais aussi Laval et les Îles-de-la-Madeleine (!). La thématique de la dernière vitrine est assez éclectique et regroupe tant des recettes à base de marijuana, que des recettes pour « chômeurs et grévistes » (BnQ, 1974; BnQ Service d'orientation du lecteur, 1974).

préindustriel, comme la machinerie agricole (Trépanier, 2003, p.16), et à l'alimentation. Les premiers à accueillir les visiteurs sont d'ailleurs consacrés à deux aliments fétiches des Québécois, le saumon de l'Atlantique et la pomme (Lacroix, 1992, p.112).

On peut associer un certain regain d'intérêt pour la reconstitution historique et pour le patrimoine bâti à l'inauguration du Village Québécois d'Antan (VQA, 2016), en 1977. Le visiteur déambule entre des reconstitutions de bâtiments d'époque, dont un magasin général. La corporation qui le régit possède, en outre, une collection importante de machines et outils agricoles anciens (Trépanier, 2003, p.18). Ce centre d'interprétation trahit un intérêt non pas dirigé vers l'alimentation et l'agriculture, mais sur la représentation du mode de vie de jadis et du patrimoine bâti. Conçu par un historien à la demande de la Chambre de commerce de Drummund, le VQA est né de la volonté de

> « reconstituer un village québécois et son environnement, sur une période d'un siècle (19e – 20e) et mettre en valeur tout ce qui a fait ce patrimoine (us et coutumes, métiers, professions, folklore, habillements, moyens de transport, méthodes de culture, d'alimentation, etc.) » (Village Québécois d'Antan, 2016).

L'intérêt pour la conservation de bâtiments patrimoniaux se révèle également par la reconnaissance en 1978 de la valeur comme site historique de l'ancien Magasin général Dumulon, à Rouyn-Noranda (Maison Dumulon, 1995).

Les années 1980 constituent de manière générale, une période de « stabilisation, voire [de] déclin » pour l'univers muséal de la province (Trudel et Tyler, 1992, p.3-4). Un rapport sur le patrimoine agricole et horticole québécois publié en 1984 déplore l'absence d'un musée québécois consacré à l'agriculture, malgré « [son] importance dans l'histoire nationale » (Trépanier, 2003, p.16), alors qu'Ottawa a depuis l'année précédente son Musée d'agriculture (aujourd'hui Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada), sur le site de la Ferme expérimentale centrale. Dans la Belle

Province, la sauvegarde du patrimoine agricole est le fruit de la passion de collectionneurs, puis des centres d'interprétation, dont les collections comportent des machineries agricoles de facture québécoise, et non pas de l'engagement gouvernemental (Trépanier, 2003). Pour Blanchard (1992, p.18, 20-21, le développement des centres d'interprétation et des musées régionaux de cette période témoigne de deux phénomènes, l'engouement pour l'écologie qui s'élève à partir des années 80 dans le monde, ainsi que la volonté, pour les Québécois en pleine période référendaire, de légitimer de nouveaux types de patrimoines considérés jusqu'alors comme populaires, de raconter et d'affirmer l'histoire et les spécificités culturelles québécoises. Les institutions muséales participent d'un mouvement général de remise en question scientifique, caractérisée par une « re-vérification du passé » (Blanchard, 1992, p18).

La décennie 1980 demeure, cela dit, marquée par l'inauguration du Musée de la civilisation de Québec, ouvrant la voie au « musée de société », un concept transcendant le musée d'histoire et le musée d'ethnographie (Bergeron, 2009; Drouguet, 2016). Le Musée se distingue notamment par l'intégration de nombreuses disciplines et en invitant les visiteurs « à [vivre] une expérience sensible de l'identité québécoise telle qu'elle se révèle à travers la mémoire collective » (Bergeron, 2009, p.7). Avec ce concept, la référence à toute discipline disparaît pour faire place à l'objet du musée, dorénavant la société (Drouguet, 2016, p103) : pratiquement tout ce qui ne relève pas des Beaux-Arts devient *de société*. (p.104) Dès 1993, l'institution affirme son intérêt pour l'alimentation en montant l'exposition *Être dans son assiette.*

En 1991, la corporation du Centre muséologique régional de Saint-Hyacinthe entreprend, à l'aide d'une firme d'étude en muséologie, des études de faisabilité d'un projet de musée, de façon à confirmer l'apport de cette technopole agroalimentaire dans la conservation et l'étude du patrimoine agricole et agroalimentaire (Plon, 1992, p.A3). Cette « Nutrisphère » nationale, comme on l'avait à l'époque nommée, à vocation

« moderne, interacti[ve] et interrogati[ve] » (Plon, 1992, p.A3) ne verra cependant jamais le jour.

2.5 Conférence du Conseil international des musées à Québec en 1992

L'année 1992 représente un moment décisif et une période d'effervescence toute particulière pour la muséologie au Québec, grâce à la tenue du congrès du Conseil international des musées (ICOM) dans la capitale de la province. Sous le thème *Musées : y a-t-il des limites?*, cette conférence se tient dans un climat de « crises importantes » pour les musées canadiens, auquel le Québec, cependant, échappe, selon Trudel et Tyler (1992, p.3). Les musées partout dans le monde traversent une période de remise en question de leurs fonctions, de leurs valeurs et de leurs modèles (Trudel et Tyler 1992; Cameron, 1992; Bergeron, Rivard et Simard, 2013). Les musées québécois, eux, subissent un certain élan, motivé par les célébrations entourant le 350e anniversaire de la fondation de Montréal qui suscite un « renouveau du réseau muséal » québécois (Bergeron, Rivard et Simard, 2013, p.15)[2].

Dans la foulée de cette conférence internationale, les chercheurs et professionnels de la muséologie réfléchissent aux acquis et au futur de leur discipline, notamment à travers des numéros spéciaux dans les revues *Muse* et *Musées.* Une autre source importance de l'histoire des musées et des collections du Québec sera publiée en 1993, *Le répertoire des collections ethnographiques* par l'ethnologue Christian Denis. Bien qu'il ait d'abord été pensé pour faciliter les emprunts interinstitutionnels (Denis, 1993,

[2] Parmi les projets qui verront le jour durant cette période, citons l'agrandissement du Musée du Québec (futur MNBAQ) complété en 1991, la création du Biodôme et du musée d'archéologie Pointe-à-Callière en 1992, le changement de vocation et de nom de l'ancien musée du Séminaire, devenu Musée de l'Amérique française en 1993.

p.1), cet ouvrage s'avère surtout une source précieuse pour les chercheurs des décennies subséquentes. L'inventaire sommaire des collections est divisé en thématiques parmi lesquelles figurent les outils domestiques, c'est-à-dire les « objets reliés à la transformation, à la conservation et à la consommation des aliments (transformation de l'eau d'érable, du lait en crème, beurre et fromage). La vaisselle apparait également, sous la catégorie de l'ameublement (Denis, 1993).

2.6 Le fromage entre au musée

En 1992 est inauguré Le Musée du fromage cheddar, dans la vieille fromagerie Perron de Saint-Prime, classée bien culturel national, après près de sept ans d'évaluation et d'étude de son intérêt ethnohistorique et patrimonial (Fromagerie Perron, 2014). Puis, en 1997, se joint au réseau des économusées québécois la Laiterie de Charlevoix, premier d'une série de onze économusées dédiés à la promotion d'un aliment ou d'un savoir-faire en matière d'alimentation ou de gastronomie québécoise.

2.7 Un engouement du 21^{e} siècle

À partir des années 2000, le patrimoine lui-même représente un véritable « enjeu de société » (Bergeron, 2011, p.7), alors que la gastronomie devient un argument touristique, en plus d'une thématique préconisée par de nombreux musées pour attirer la clientèle, tant par la tenue d'expositions temporaires que par la création d'activités de médiation. En 2007, la corporation de la Maison Dumulon fait revivre le premier magasin général de la ville de Rouyn, en alliant économie, tourisme et patrimoine : le bâtiment abrite dorénavant un centre d'interprétation, ainsi qu'une boutique de produits du terroir (Corporation de la Maison Dumulon, 2012; Perreault, 2009, p.27). Le choix

de thème lié à la gastronomie par le Musée québécois de culture populaire (Trois-Rivières) pour cinq de ses neuf expositions temporaires[3] dans les deux premières années de son inauguration est particulièrement représentatif de ce phénomène. C'est également le cas pour le Musée de la mémoire vivante (Saint-Jean-Port-Joli), qui depuis son inauguration en 2008, présente une exposition permanente consacrée aux *Souvenirs de table*. L'Écomusée du fier monde (Montréal) a fait de « l'alimentation et ses enjeux » un thème important depuis quelques années et pour ses projets à venir (Entrevue avec Éric Giroux, 5 avril 2016). L'institution penche tout à fait vers ce que nous avons défini comme gastronomie avec des expositions telles qu'*Une pinte d'histoire : le lait à Montréal* (2002), *Viau : des biscuits, une histoire* (2007), *Run de lait* (2010) ou encore *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire* (2015). Quelques expositions ont, de plus, été consacrées à des aspects historiques liés à la gastronomie au Québec ou au Canada, c'est le cas de *À table! Traditions alimentaires au Québec* en 2009 au musée du Château Ramezay ou de l'exposition virtuelle *Du pemmican à la poutine : la culture alimentaire au Canada*, du Musée McCord.

La gastronomie a toujours le vent dans les voiles, puisqu'encore tout récemment, en février 2016, le Musée François-Pilote assumait officiellement une nouvelle identité, en devenant le *Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation* et en renouvelant sa mission. Désormais, le musée a pour objectif de « [c]onsigner, valoriser, diffuser les savoirs et les pratiques liées à l'agriculture et à l'alimentation dans le but d'informer, ainsi que de débattre dans une perspective citoyenne et contemporaine » (MQAA, 2016). Notre thématique de prédilection s'avère définitivement un prétexte pour évoquer des questions beaucoup plus vastes.

[3] Ces expositions sont Soouuuper! (2004-2005), Qu'est-ce qu'on mange? (2004-2005), Comme du bonbon (2004-2005), Québec all-dressed (2003-2005) et Relais Poutine (2014-2015).

2.8 Conclusion

Bien que modestement, compte tenu du fait que l'histoire des musées au Québec demeure un sujet aux nombreuses zones d'ombres et qu'il n'ait pas été question ici d'en réaliser un inventaire, nous avons relevé qu'au fil du temps, différentes institutions muséales se sont intéressées à l'alimentation, mais surtout, que les façons de l'aborder ont évolué. D'abord, les institutions ont abordé cette thématique relativement tardivement, à travers le prisme de l'histoire et l'ethnologie, et en s'intéressant exclusivement à l'agriculture, ses outils et ses techniques. La vie rurale et le terroir sont des concepts qui retiendront l'attention des collectionneurs, dont les collections formeront éventuellement de nouveaux musées. À partir des années 1930, certains ethnologues s'attèlent à l'inventaire de ressources, qu'on ne désigne pas encore comme éléments de patrimoine, ni même tout à fait de terroir, mais qui constitue une façon d'identifier le Québec en terme d'économie, d'industrie et de territoire. L'univers domestique, grâce à la représentation des intérieurs et du mode de vie s'expose jusque dans les années 1960. Au cours de cette décennie, les questions d'identité québécoise et la culture occupent une grande place du programme du Parti Québécois. Les années 1970 voient la publication de nombreux ouvrages sur le patrimoine, les musées, mais également un intérêt grandissant pour la cuisine et les livres de recettes. Certains aliments commencent à faire l'objet de monographie, et sont mis en valeur par le biais de nouveaux types d'institutions culturelles, les centres d'interprétation et les lieux historiques nationaux. Le patrimoine lié à l'agriculture attire encore l'intérêt, même si la province tarde à accueillir un musée s'y consacrant en bonne et due forme. Dans les années 1990, l'intérêt se tourne vers la valorisation des métiers liés à certains aliments et à la promotion des modes de production artisanaux. C'est la création du réseau des économusées du Québec, qui fait encore aujourd'hui des émules à travers le monde. Au tournant des années 2000 - peut-être est-ce en partie dû à une plus grande facilité à retrouver la trace de la programmation des musées à travers la province, ainsi qu'à la

multiplication des expositions temporaires thématiques - le nombre d'expositions qui explorent certains aspects de l'alimentation explose, jusqu'à la transformation du musée de la première école d'agriculture du Québec en une institution qui se voue à l'agriculture et à l'alimentation.

CHAPITRE 3

ÉTUDES DE CAS

Comme l'a démontré le chapitre précédent, les musées du Québec se sont intéressés de tout temps à la mise en exposition et à la représentation de l'alimentation, sous différentes approches. Nous avons également pu avancer, avec une mise en contexte sur l'essor des *food studies*, que la thématique suscite un intérêt particulier chez les chercheurs depuis quelques années. L'aperçu général présenté précédemment a révélé la tenue d'un grand nombre d'expositions dans les vingt dernières années, ce qui a confirmé l'intuition qui a mené à la réalisation de ce travail dirigé. Nous proposons désormais de mettre l'accent sur deux expositions visitées en 2015-2016, *Manger ensemble!* et *Souvenirs de table*. Ces exemples permettent d'illustrer comment s'articule désormais l'intérêt pour l'alimentation de la part des institutions muséales québécoises. Parle-t-on toujours d'alimentation ou observons-nous le même tournant vers le phénomène gastronomique? Plus concrètement, les exemples choisis permettent de mettre en lumière la contribution actuelle du musée comme institution au processus de patrimonialisation de la gastronomie, récent objet d'intérêt des chercheurs.

Chacune des expositions est d'abord décrite et illustrée de photographies. Puis, l'analyse est présentée à l'aide de cinq arguments. Plusieurs idées sont inspirées des réflexions d'Aubertin et Sicotte (2013), que nous avons complétées à l'aide d'autres textes et de nos réflexions personnelles. Ainsi, nous argumentons que les musées étudiés s'inscrivent dans ce processus par lequel la gastronomie devient patrimoine en utilisant certaines stratégies qui ont été identifiées chez d'autres acteurs de la patrimonialisation.

3.1 Présentation des deux expositions

Manger ensemble!, une exposition présentée depuis 2013 par le Musée de la civilisation de Québec (MCQ) et le Musée virtuel du Canada[4] dans une version virtuelle, puis en salle en 2016, est constituée de deux grandes parties, ayant en commun les repas de 10 familles québécoises.

Figure 1. Vue générale de *Manger ensemble!*

D'abord, quatre chapitres allient théorie et pratique sur le thème de l'alimentation à l'aide de commentaires d'experts et des textes. Dans la zone « Ingrédients de partout », identifiée par des panneaux de couleur orange, on découvre les origines « amérindienne, française, britannique, industrielle, états-unienne, internationale et locale » du « patrimoine alimentaire » (MCQ) du Québec. Dans « Chacun ses goûts », dont les panneaux sont jaunes, sont traités les liens étroits entre identité et alimentation, puis, la zone « D'hier vers demain », identifiée par les panneaux rouges, souligne

[4] L'exposition est disponible à l'adresse http://mangerensemble.mcq.org/.

l'importance de la transmission de gestes, d'objets ou de recettes. Enfin, l'exposition souligne comment l'alimentation représente des paysages et des territoires dans une zone intitulée « Croquer son territoire », caractérisée par le vert.

Chaque sous-zone ou sous-thématique est ponctuée d'extraits de témoignages. Dans la version virtuelle, le site comporte une section à part, où sont regroupés les témoignages de témoins. L'internaute peut ainsi naviguer dans chacune des dix familles qui nous convient à autant de repas formant « leur propre patrimoine alimentaire », mais qui sont tous placés sous le signe de la célébration. Cette zone réunit les témoignages qui ponctuaient la première section et les complète grâce à d'autres extraits.

En ce qui concerne la version en salle, au centre de la pièce, prend place un cube grand format. Sur une des faces, des mots-clefs sont projetés, tels que sirop d'érable, alimentation mondialisée, recette familiale, tourtière, traditions culinaires, supermarché, ou bonnes manières à table. Sur la deuxième face est aménagé un comptoir-lunch où le visiteur est invité à partager ses recettes.

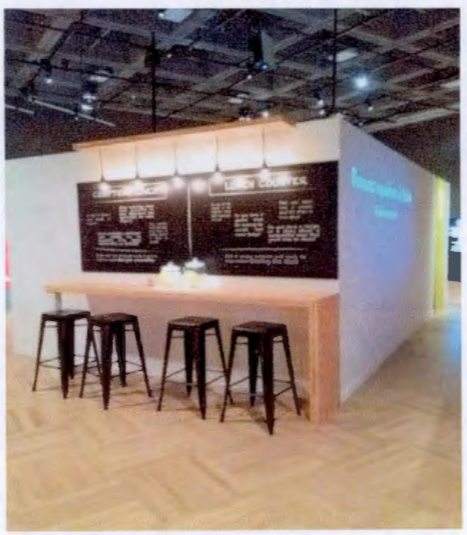

Figure 2. Le champ lexical du patrimoine alimentaire est projeté sur le mur

Sur la troisième face, on découvre l'œuvre *Recueil de gestes pour nourrir* de l'artiste de Québec Catherine Bélanger[5], puis sur la quatrième face, enfin, on retrouve « La tablée », une mini-bibliothèque où le visiteur peut feuilleter quelques livres de recettes.

Figure 3. ***Recueil de gestes pour nourrir*** **de Catherine Bélanger**

Parmi les objets exposés, dans des vitrines pour la version en salle, et présentés en photographies pour la version virtuelle, figurent des enseignes et catalogues publicitaires, de la vaisselle et des ustensiles, des emballages, des livres de recettes ou de cuisine, des jouets représentant des aliments, du linge de maison, outils, photographies représentant des gens qui cuisinent, électroménagers. Ceux-ci proviennent principalement des collections du Musée, dont un des axes de collectionnement est le « Cadre de vie ».

Souvenirs de table, l'exposition permanente du Musée de la mémoire vivante (MMV), s'articule en quatre zones, qui représentent des périodes de l'année alimentaire ou des

---

[5] Une présentation de la conception de l'œuvre et de la démarche de l'artiste fait l'objet d'un article que le lecteur peut retrouver sur le site du MCQ à l'adresse http://blogues.mcq.org/blog/2014/07/03/recueil-de-gestes-pour-nourrir.

périodes du cycle de vie : « Les temps durs et de privation », « Les temps de festivités », « Les jours ordinaires » et les « Repas pris à l'extérieur ». Conformément à la mission de l'établissement, l'exposition se visite par la consultation de témoignages de gens ordinaires, enregistrés lors d'entrevues semi-dirigées de manière audio ou vidéo, sur des ordinateurs.

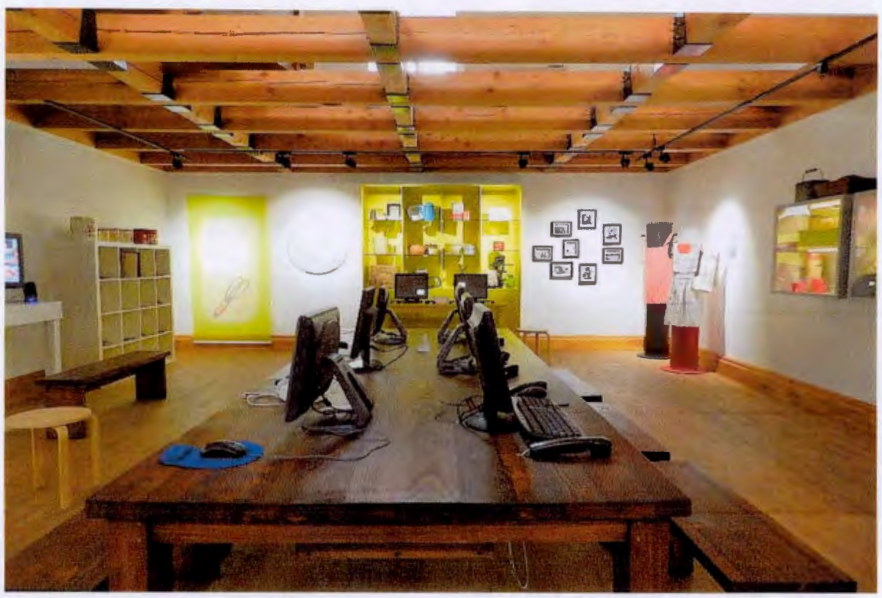

Figure 4. Vue générale de *Souvenirs de table*

Chacune des zones est constituée du même enchaînement d'expôts. D'abord, un court texte de présentation la chapeaute, suivi d'une vitrine d'objets prêtés par les témoins ou par des institutions comme le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation, situé dans la même région administrative. Comme le précise notre guide lors de la visite, pour le Musée, les objets exposés sont considérés comme des « déclencheurs de mémoire », destinés à susciter les réactions lors de la visite et ainsi, à obtenir des nouveaux témoignages de visiteurs qui enrichiraient l'exposition. Il y aurait près de 70 heures de contenu audio dans cette exposition qui occupe la salle principale du Musée depuis 2008.

Figure 5. Texte de présentation d'une zone dans *Souvenirs de table*

Les titres et textes de présentation de l'exposition sont rédigés en français et en anglais, mais les témoignages sont en très grande majorité ceux d'interlocuteurs francophones. Les objets présentés sont des ustensiles et de la vaisselle, des photographies, des sculptures sur bois, qui sont la spécialité de la région de la Côte-du-Sud grâce entre autres au travail de la famille Bourgault, des emballages, des jouets, des livres, des outils, du linge de maison, des boîtes à lunch et contenants. Les témoignages sont complétés par des diaporamas et photographies représentant les témoins et les objets exposés.

3.2 Analyse des études de cas

3.2.1 Une démarche d'appropriation et de réappropriation

Le fait qu'un objet ait « survécu à son époque d'origine », que ce soit par exemple par la conservation au sein de collections de musées, ne suffit pas à le rendre patrimoine (Montpetit, 2002, p.79-80). Par contre, son existence en tant qu'objet du patrimoine est, dans un premier temps, avérée par une « démarche répétée de mise en valeur, de diffusion, d'appropriation suggérée et de réappropriation » (Montpetit, 2002, p.82). Ainsi, le patrimoine gastronomique *est patrimoine* du fait que les musées et institutions muséales le sélectionnent, le nomment et le représentent. Ces derniers s'approprient et se réapproprient, de façon répétée, cette thématique dans le cadre d'expositions, et ce, depuis de nombreuses années, comme a permis de le mettre en lumière le précédent chapitre.

Le patrimoine gastronomique n'est jamais tenu pour acquis et le fait d'en générer des expositions le révèle et lui confère son existence, à un moment donné. Autrement dit, la transmission est déjà un premier pas vers la constitution d'un patrimoine (Davallon, 2002b, p.47), surtout compte tenu du rôle d'autorité en matière de patrimoine du musée. Bien qu'il représente actuellement un axe de recherche fort populaire, le sujet du patrimoine gastronomique ne semble pas tenu pour acquis par les institutions qui l'exposent. Il est souvent interrogé. Doute-t-on de sa validité ou de sa légitimité?

Figure 6. « Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire? », se demande le MCQ

Au MCQ, sa validation se fait grâce au lien étroit établi avec les résultats de la recherche scientifique. *Manger ensemble*, débute en effet par une interrogation sans équivoque, « Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire? », et est ponctuée de séquences vidéo mettant en vedette des experts comme l'ethnologue Laurier Turgeon, le sociologue et spécialiste de l'alimentation Claude Fischler ou encore Catherine Ferland, historienne et auteure. Leur présence semble nécessaire à la définition et à la validation du concept de patrimoine gastronomique. Par cette question, le musée témoigne de sa sélection de l'objet « gastronomie » en tant que patrimoine, tout en questionnant ce qui peut constituer cette catégorie. Pour Davallon, cette célébration de

la « trouvaille » d'un objet ou sujet de recherche en tant que patrimoine est une des étapes du processus de patrimonialisation (Davallon, 2002a, s. p).

Figure 7. Le MCQ donne la parole aux experts. Capture d'écran récupérée de http://mangerensembe.mcq.org/ingredients_de_partout-ingredients_from_around_the_world-fra

D'autres institutions ont également pris les recherches les plus actuelles du domaine comme point d'ancrage pour la conception de leur exposition. On peut entre autres penser au musée du Château Ramezay, dont l'exposition *À table* (2009-2010), était basée sur les recherches d'Yvon Desloges (Entrevue avec André Delisle, 1er avril 2016) qui ont mené à la monographie *À table en Nouvelle-France*. La réalisation d'expositions révèle un intérêt constant, mais évolutif, de la part des institutions muséales québécoises pour le fait alimentaire. Les deux études de cas s'inscrivent dans un processus initié pratiquement depuis l'histoire des musées au Québec, dont l'évolution mériterait également d'être approfondie. Par sa (re)découverte de l'objet *gastronomie*, les musées prennent part à une opération de « production de continuité », que Davallon désigne par *patrimonialisation* (Davallon, 2002, s.p.). Par le lien avec la recherche en sciences humaines, les musées analysés situent un objet souvent désigné comme « patrimoine alimentaire » dans ce que Davallon considère comme patrimoine. En effet, ils produisent et transmettent des savoirs (écrits) autour de cet objet de

patrimoine (Davallon, 2015, parag. 3 à 6) et des objets, matériels et immatériels, qui le constituent.

3.2.2 L'ordinaire

Le patrimoine gastronomique tel qu'il est exposé dans les musées étudiés peut être qualifié de banal et de « modeste » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.2). La thématique de l'alimentation plaît et fascine, car elle est proche des gens et possède encore une connotation universelle et actuelle (entrevue avec André Delisle, 1er avril 2016; Schärer, 2009) : elle rejoint l'ordinaire et correspond à un besoin de base de tout être humain. Le patrimoine gastronomique au musée n'est pas un grand patrimoine; il s'agit de biens, qu'ils soient objets, pratiques ou même personnages, choisis non pour leur caractère d'exception, mais parce qu'ils sont partagés par la collectivité.

Au MCQ, l'exposition affirme « met[tre] le nez dans votre assiette » (MCQ, 2013) et s'intéresse à ce que dix familles québécoises d'origines diverses mangent réellement à divers moments de l'année. Les objets exposés sont par exemple des articles de cuisine en tôle émaillée fabriqués au Québec, en Ontario et aux États-Unis qui « connaissent un énorme succès » ou encore, des emballages de produits bon marché comme les boissons Kik Cola, c'est-à-dire des objets accessibles et partagés par un très grand nombre de Québécois. Au MMV, les objets et les témoignages sont aussi présentés comme étant ceux du quotidien, se référant aux « pratiques d'hier et d'aujourd'hui » (MMV, 2016). Pourtant le quotidien exposé est un présent intemporel, transmis par la mémoire individuelle de témoins qui l'ont vécu, répondant ainsi davantage à ce que Davallon, qui cite Halbwachs, considère comme la « mémoire collective » (2015, parag.3).

Le choix des objets renvoie à des critères qui ne sont pas esthétiques. Ils sont présentés pour ce qu'ils sont, en groupe dans les vitrines, et aucun cartel ne vient leur faire compétition. Peu importe à qui ils appartiennent, ils appartiennent à tout le monde, aux visiteurs, par le biais du témoin qui lui transmet. En s'intéressant à l'alimentation ou la gastronomie, les musées québécois s'intéressent à un *petit patrimoine*, celui de tout le monde, un patrimoine qui possède une présence retentissante dans les représentations sociales (di Méo, 2007). Nous le qualifierons d'« ordinaires », pour reprendre le sens gastronomique de cette expression. L'ordinaire, en effet, est « ce que l'on mange, ce que l'on sert habituellement aux repas, menu habituel » (Larousse, s.d.). Dans les musées étudiés, finalement, est élevé en tant que patrimoine non pas ce qui relève de la « spécialité gastronomique » (Csergo, 1997) ou de l'exception, mais pratiquement tout ce qui relève du domaine de l'alimentaire.

Lors de nos recherches, nous n'avons relevé aucune exposition qui n'ait été consacrée à un ou une chef cuisinier. Même les expositions monographiques ou monothématiques ne jouent pas la carte de l'exception. Lorsque le Musée des communications de Sutton consacre en 2012 une exposition à la plus connue de leurs citoyennes, Jehane Benoît, l'objectif est de perpétuer ses gestes à travers la reconstitution de son environnement de travail, sa cuisine (Leclerc, s.d.), à la manière d'une *period room,* et de souligner son apport à la cuisine canadienne de tous les jours. Le texte de présentation de l'exposition, disponible sur le web (MCHS, s.d.) présente une « grande dame de la cuisine », une « gastronome, cuisinière, écrivaine, animatrice de radio et de télévision ». Bien qu'elle ait tout de même suivi une formation à la réputée école du Cordon bleu et à la Sorbonne (Encyclopédie canadienne, s.d.), Benoît n'est pas une chef cuisinière.

3.2.3 Un patrimoine immatériel composé d'objets

Comme le souligne Martin Schärer (2009, p.115) « [l]'alimentation est un des rares thèmes à visualiser dont l'objet central, l'élément essentiel à présenter, n'existe plus : l'assiette est vide, la nourriture mangée! ». Dans les institutions visitées, le recours aux objets compense le caractère éphémère et l'absence de l'aliment. Le Musée de la mémoire vivante assume un rapport d'aller-retour entre l'immatériel et le matériel, malgré sa mission particulière. Cette relation s'observe tout d'abord dans le titre de l'exposition, *Souvenirs de table*. Le lien avec la mission du musée s'affiche par l'emploi du terme *Souvenirs*, mais la nécessité de s'appuyer sur l'objet transparait par l'utilisation de l'expression *de table*, qui, bien que faisant référence à des expressions comme *art de la table*, insiste sur l'objet lui-même. L'exposition est une invitation à célébrer ce que les Québécois mettent littéralement sur leur table lors de différents moments de l'année, qu'ils soient ingrédients, ustensiles, plats ou autres.

Même dans l'espace d'exposition, les artefacts occupent une place importante. Les vitrines, rappelant les étalages d'un magasin et disposées en enfilade sur chacun des murs, attirent le regard et invitent le visiteur à prendre place aux postes de consultation. Occupant chacun un compartiment du meuble, les artefacts sont tous mis sur le même pied. Une distance est établie entre les objets et le visiteur puisque les postes de consultation sont installés devant ces vitrines. Il ne faut pas chercher les cartels près des artefacts, ceux-ci figurent plutôt de façon numérique avec les photographies des objets dans l'ordinateur. Les objets sont dédoublés, chacune des versions, physique et numérique, renvoyant à l'autre. La visite pourrait presque se dérouler de deux façons, soit avec les objets seuls, par leur capacité à évoquer les souvenirs, en tant que « déclencheurs de mémoire », soit dans sa version numérique avec le contenu complet. Les objets agissent comme de véritables « réceptacles d'histoire et d'expériences », pour reprendre les termes de Drouguet (2016, p.193).

Dans *Manger ensemble*, chaque objet a sa place dans la vitrine et illustre littéralement le cartel. Par exemple, le « rythme nord-américain » est décrit par l'apparition de nombreux appareils électriques et l'apogée des repas surgelés et préparés. Au texte répond alors une vitrine où figurent un grille-pain et un mélangeur électriques, un plateau-repas style « tv dinner » et des bouteilles de boissons industrielles.

Figure 8. Une vitrine d'objets au MCQ

Figure 9. Une vitrine d'objets au MCQ

Au MCQ, même dans les zones où le lien au présent se voudrait fort, comme dans « Croquer son territoire », les objets exposés font contraste et sont présentés comme des curiosités d'un autre temps : peigne à bleuets et casier à homard daté vers 1900, ou tourtière britannique du 19e siècle, comme si les outils récents ne pouvaient représenter le patrimoine gastronomique. La promotion de produits actuels se fait par la représentation des producteurs et de leurs territoires. Aux emballages et publicités *vintage* ne répond pas, cependant, l'exposition d'emballages de produits actuels.

Dans les deux cas étudiés, les objets sont individualisés et ne sont pas mis en situation comme cela peut être le cas dans d'autres expositions. Il est étonnant de constater qu'au

MCQ par exemple, les artefacts issus du domaine alimentaire, qui correspondent à l'axe de collectionnement « Cadre de vie » de l'institution, sont exploités de façon bien différente dans l'exposition permanente *Le temps des Québécois*. En effet, la présentation des objets s'effectue alors par regroupement chronologique, reconstituant un décor et évoquant une atmosphère, sans qu'il y ait à chaque fois recours à une vitrine. Par exemple, la modernité est illustrée par un buffet année 50 dans lequel prennent place quelques électroménagers : gaufrier, broyeur à glace, grille-pain, radio de table. La période florissante des cabarets montréalais, fin XIX^{e}, est évoquée par des artefacts issus de différents domaines, mais illustrant tous un aspect du divertissement : un toboggan, une machine à sous, un cirque miniature, mais également un plateau et une bouteille de bière populaire.

Figure 10. Une vitrine d'objets dans *Souvenirs de table*

Tant au MCQ qu'au MMV, les produits et aliments, même ceux généralement considérés comme emblématiques du Québec ne sont pas mis en valeur individuellement comme ils le seraient dans les publications scientifiques, comme c'est le cas pour le fromage raffiné de l'Île d'Orléans et le cheddar Perron (Aubertin) ou dans les livres de recettes, souvent consacrés à des thèmes comme les produits de l'érable, le bleuet, la pomme ou encore le porc du Québec. Les institutions n'opèrent pas de sélection parmi les aliments et la nourriture, objets concrets, mais les considèrent plutôt en tant que catégorie. Les institutions se tournent donc vers la promotion d'une forme de patrimoine qui répond davantage aux critères établis par l'UNESCO, c'est-à-dire un patrimoine immatériel et lié aux savoir-faire. D'ailleurs, alors que de nombreuses

études ont été consacrées aux fromages du Québec (Aubertin, 2010, 2011a et 2011b; Dupont, 1977) et qu'il s'agit probablement de l'aliment qui subit la plus grande forme de publicité encore aujourd'hui, ceux-ci sont bien peu présents dans les expositions étudiées. Peut-être sont-ils tenus pour acquis depuis les opérations publicitaires qui ont suivi la crise de la listériose qui a éclaté en 2008 (Aubertin, 2011a)?

3.2.4 La transmission par le témoignage

Par son caractère à la fois éphémère et intangible, l'alimentation est une thématique propice à la cueillette et à l'intégration de témoignages. Le Musée de la mémoire vivante représente l'exemple le plus éloquent, puisque ses fondateurs ont carrément opté pour une exposition dédiée aux *Souvenirs de table* en guise d'exposition permanente en 2008. Cette exposition perdure encore aujourd'hui et suscite toujours autant d'émotions et de souvenirs chez les visiteurs, à en juger par le livre d'or que nous avons pu consulter à la sortie de l'institution. Mais pour d'autres musées, qui ne font pas du patrimoine immatériel leur spécialité, la « bouffe » est aussi propice à la cueillette de témoignage, ou du moins à une forme d'interaction avec le visiteur. Un

Figure 11. La consultation des témoignages au MMV

espace de l'exposition *Manger ensemble* permet au visiteur d'« ajout[er] [son] grain de sel » (MCQ, 2013) en partageant une recette ou une anecdote. Dans sa version virtuelle, un participant peut directement envoyer sa photo, son texte ou même sa vidéo au Musée. Pour le MCQ, l'alimentation est synonyme de partage, comme en fait foi le texte d'introduction, où l'on peut lire : « Cette exposition, c'est aussi la vôtre. Dix familles vous invitent à partager leur table. À vous de l'enrichir, en ajoutant votre grain de sel, en nous racontant vos histoires. Faites-nous connaître ce qui se passe à votre table! » (MCQ, 2013).

La question de la transmission de ces gestes est inhérente à l'exposition du patrimoine gastronomique. Les musées étudiés ici dépassent dans une certaine mesure le simple inventaire en mettant de l'avant le caractère vivant et éphémère de la gastronomie par le biais d'extrait vidéo ou audio révélant des techniques, recettes et souvenirs.

L'importance accordée à la transmission par le témoignage relève d'une tendance qui n'est pas que l'apanage de la gastronomie, l'enquête orale ayant été de tout temps une méthode préconisée par les folkloristes et les ethnologues, cherchant à archiver la parole et les gestes (Drouguet, 2016, p.164) et à combler le « vide archivistique » des domaines domestiques et populaires (Bérard, Delfosse et Marchenay, 2004, p.594). Davallon observe néanmoins un retour à la société orale, où sont remis à égalité les savoirs écrits et oraux, mais non dans une recherche de ce qui serait une « bonne version de la tradition » ou de l'héritage (Davallon, 2002b, p.44). C'est le phénomène de transmission qui est plus important que l'énoncé lui-même. Les témoins sont considérés par le musée comme des « acteurs dignes de foi qui appartiennent à la culture dont traite l'exposition » (Davallon, 2009, p.152). Leurs expériences individuelles sont valorisées, leurs récits permettent de montrer que le sujet suscite, en plus de l'intérêt de l'institution muséale, « l'adhésion locale » nécessaire à sa mise en patrimoine (Bérard, Delfosse et Marchenay, 2004, p.595). Par le fait même, le musée partage avec la communauté son rôle d'autorité en matière de patrimoine (Drouguet,

2016, p.172). D'autre part, le témoignage permet d'authentifier la pratique dont il est question, qu'elle soit individuelle ou collective, et de certifier que l'objet ou la pratique appartient véritablement au monde duquel il semble venir (Davallon, 2002a, s.p.).

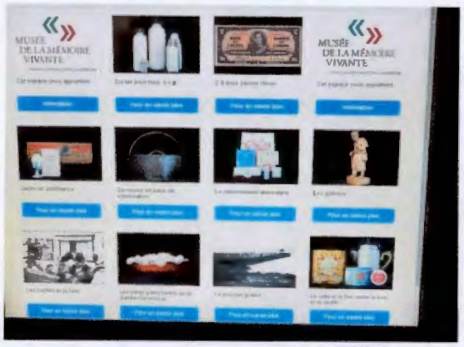

Figure 12. L'écran de consultation des témoignages au MMV

Figure 13. Des images ou photographies illustrent les témoignages audio au MMV

Si le recours aux explications de spécialistes permet d'ancrer la gastronomie dans la modernité, le recours aux témoignages oraux et à la participation du public amplifie le lien émotif établi entre le visiteur et la thématique de l'exposition. Ce rapport de proximité est renforcé au MCQ par l'usage d'une phrase telle que « Montre-moi comment » en guise de sous-titre dans la zone « D'hier vers demain ». Le singulier détonne avec l'usage habituel des pronoms « nous » et « vous » dans tous les textes.

Pour cette institution nationale, la transmission est une affaire de famille. Les témoignages permettent également d'évoquer au sein des institutions les questions de l'individualité des pratiques alimentaires et de la diversité culturelle pour correspondre à la conception actuelle d'un patrimoine alimentaire québécois « par définition métissé » selon Aubertin et Sicotte (2013, p.2). Son métissage provient d'une part de ses origines à la fois françaises et britanniques, mais aussi de l'importance de l'immigration au fil du temps. C'est surtout le cas dans l'exposition présentée au MCQ, où les témoins sont issus de différentes communautés d'origine et présentent des recettes provenant du Maghreb, de la Chine, de la Côte-d'Ivoire ou de la Grande-

Bretagne, dans lesquelles sont utilisés des ingrédients ou techniques québécois. Les pratiques alimentaires québécoises sont présentées comme multiples, plurielles, à la fois collectives et individuelles. Encore une fois, les mécanismes à l'œuvre au musée participent plutôt à la constitution d'une mémoire collective à partir des mémoires individuelles plutôt qu'à la réactualisation d'un lien qui aurait été rompu.

3.2.5 Un patrimoine qui se voudrait vivant

La présentation de témoignages en tant qu'éléments importants de l'exposition, que ce soit au MCQ ou au MMV, permet la transmission d'un patrimoine qui se veut « en vie ». Les institutions affichent leur volonté d'inventorier des pratiques vivantes et de les perpétuer, et non de valoriser des traditions éteintes, comme on l'a souvent reproché aux musées ethnographiques traditionnels (Drouguet, 2016). Ainsi, le patrimoine exposé reflète peut-être davantage la cuisine véritable qu'une forme de prescription alimentaire comme le véhiculent les livres de recettes et de cuisine.

Figure 14. Des témoignages vidéo sont intégrés à *Manger ensemble!* Capture d'écran récupérée de http://mangerensemble.mcq.org/dix_familles_racontent-ten_families_ten_stories/fete_esprit_saint-holy_spirit_feast-fra

Néanmoins, l'approche synchronique, plutôt que chronologique, permet aux expositions de vivre dans un flou temporel, ce que Drouguet désigne comme le « présent ethnographique » (2016, p.176). Avec le titre *Manger ensemble*, le Musée de la civilisation de Québec, reflète également cet intérêt qui réside dans l'action de s'alimenter et non dans la référence au temps. Mais surtout, les témoignages

représentent à la fois un passé et un quotidien qui se recréent continuellement. Si pour le sociologue belge Léo Moulin, « [c]uisiner, c'est recréer le passé » (1989), au musée, toutefois, le passé ne se construit pas sans une référence au présent (Urry, 1996). Alors que les témoignages illustrent un point de vue particulier et actuel sur l'histoire, les objets matériels présentés, dans les deux institutions, sont, eux, dans le passé.

Le passé persiste, mais si le musée, de façon générale, représente une occasion d'échapper à l'oubli (Huyssen, cité dans Urry, 1995) cela ne se fait pas sans une forme d'actualisation. Les institutions se tournent dans leur choix de programmation vers des thèmes qui ont une forte résonnance dans les représentations sociales des visiteurs (di Méo, 2007, p.4), qui font partie du quotidien des visiteurs. Ce phénomène d'actualisation se produit lorsque le patrimoine, dans notre cas gastronomique, est investi d'une valeur de contemporanéité. Pour que le visiteur se charge d'être dépositaire d'un patrimoine, l'exposition doit multiplier les références à des éléments du quotidien et ainsi rendre vivant, voire actif, le patrimoine dont il est question.

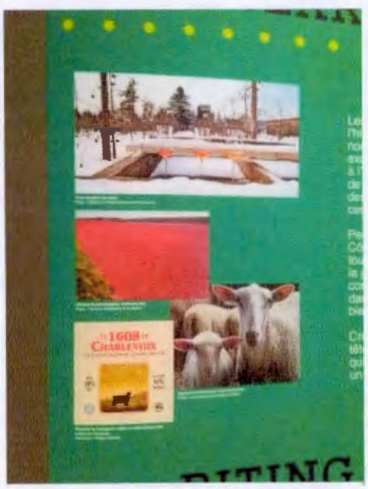

Figure 15. Détail d'un panneau de la zone « Croquer son territoire »

Au MCQ, la zone « Croquer son territoire » fait place aux producteurs québécois contemporains. Les photos sont fournies par des entreprises bien connues et issues des quatre coins de la province, comme la Cidrerie Face cachée de la pomme, Gaspésie sauvage, ou Ungava gourmande et les producteurs d'Agneau de Charlevoix. Avec ces références directes au territoire, mais aussi au multiculturalisme et à l'immigration dont il a été question plus haut, le MCQ réactualise et amplifie le lien entre gastronomie et territoire. La gastronomie québécoise se réfère ainsi davantage à l'endroit même où elle est consommée, pratiquée, produite, c'est-à-dire au territoire de la province et à ses occupants actuels, qu'aux critères de l'ethnie et de la tradition.

L'objet gastronomique est mis dans son contexte réel au bénéfice du visiteur, afin qu'il s'en sente le dépositaire et continue de le faire exister. Ceci étant dit, malgré le nom de l'institution, cette stratégie ne fonctionne pas au Musée de la mémoire vivante, les témoignages pouvant peut-être davantage s'assimiler à une forme d'archives de ce qui a existé et été pratiqué, plutôt qu'à la transmission directe en vue d'une appropriation moderne.

3.2.6 L'édification d'une chronologie fondatrice

Par le biais des expositions, les musées ancrent le phénomène de la gastronomie québécoise dans la mémoire collective, en créant des repères emblématiques. Même si *Manger ensemble!* et *Souvenirs de table*, on l'a vu, ne font pas appel à une présentation chronologique, elles misent sur l'établissement de dates charnières, qui racontent l'histoire non seulement de l'alimentation sur le territoire, mais aussi l'histoire des Québécois. Dans les deux expositions étudiées, sont présentés des exemplaires ou des reproductions des premiers livres de recettes canadiens en français, *La cuisinière bourgeoise*, publiée dans sa version québécoise en 1825, et *La cuisinière canadienne*, publiée en 1840, de véritables incontournables. Cette sélection ancre les origines des habitudes alimentaires québécoises directement dans la tradition française. La France semble néanmoins demeurer un ancêtre lointain, qui n'a plus eu d'influence par la suite presque, comparativement à la Grande-Bretagne, dont l'influence, au MCQ par exemple, dans une zone intitulée « Plus britannique qu'on pense », est abondamment mise en contexte au fil du temps et non pas seulement à l'époque de la Conquête.

Au MMV, plusieurs témoignages évoquent la colonisation de l'Abitibi, une période qui est mise en valeur comme une période importante de la création du Québec. On peut y voir une forme d'élévation des héros collectifs que sont nos ancêtres plutôt qu'un

hommage direct à la gastronomie. Les récits mettent en évidence les difficultés de survie des colons, pour lesquels le plat emblématique présenté est la beurrée de graisse, une recette qui ne répond que peu à la définition populaire de *gastronomique*.

Dans les deux institutions, on retient également des événements marquants de l'histoire de l'alimentation comme l'avènement des supermarchés et des multinationales, qui bouleversent les pratiques commerciales et des habitudes de consommation, la création du prêt-à-manger (au MCQ, une sous-zone est consacrée à la « globalisation » dont le terme figure également sur le mur de projection au centre de la salle), mais surtout, Expo 67. Cette sélection de dates et de moments charnières échappe cependant aux rigueurs de l'histoire. Cette mémoire sélective opère de façon à inscrire le Québec dans une sorte de « continuité historique » (di Méo, 2007, p.14), jalonnée de moments mythiques et qui agit en tant que représentation d'une identité collective. Ces moments, et la mention d'Expo 67 en est le meilleur exemple, font référence à bien plus que l'alimentation, elles indiquent ce que « nous, les Québécois, » sommes. Elles inscrivent davantage que des plats et des pratiques, elles visent à inscrire la communauté dans une culture, en créant une « conscience d'une historicité » (Aubertin et Sicotte, 2013, p.6) qui participe de la construction patrimoniale et identitaire.

Figure 16. Vue d'ensemble de *Souvenirs de table* au MMV

3.2.7 Quelques manques

Les expositions étudiées n'abordent que peu, voire pas du tout, les questions du goût et de la sensorialité, qui sont pourtant associés intuitivement au fait alimentaire. Marque de distinction et de domination, le goût viendrait à contrecourant de la rhétorique du rassemblement et de la reconnaissance d'une identité commune promue dans les musées. Cette espèce de propagande identitaire prend une place importante au détriment de réflexions éthiques et sociales sur des pratiques répandues qui ont une connotation négative, mais qui font également partie de la définition du patrimoine gastronomique comme le rappellent Aubertin et Sicotte (2013, p.2-3). Selon un autre ordre d'idées, les musées n'abordent que peu le rôle des communautés religieuses dans l'évolution de l'alimentation des Québécois. Cet aspect est, par comparaison, abondamment illustré dans les ouvrages populaires portant sur l'histoire de la gastronomie québécoise, comme celui de Francoeur (2015), un autre acteur important de la patrimonialisation de la gastronomie.

CONCLUSION

Contrairement à ce que certains ouvrages avancent, sans l'avoir véritablement étudié, les musées au Québec ne commencent pas tout juste à s'intéresser à l'acte alimentaire (Aubertin, 2011a, p.20). Ils s'y sont intéressés de tout temps, en tenant un discours qui a, forcément, évolué au fil du temps pour correspondre aux axes de la recherche en sciences humaines. En effet, comme nous avons pu le révéler dans le chapitre 2, consacré aux repères historiques, les premières collections ethnologiques se composaient de ce qui était désigné par la société bourgeoise montréalaise comme étant des « curiosités canadiennes et amérindiennes » (Ramezay, 1954). Très tôt, les collectionneurs et les institutions se sont mis à conserver des artefacts liés au temps des sucres et aux activités traditionnelles comme la cueillette. L'importance de l'agriculture sur l'ensemble du territoire québécois a nécessairement motivé, en parallèle à l'ouverture d'une première école d'agriculture à Sainte-Anne-de-la-Pocatière, la formation de collections à vocation pédagogique d'outillages et de machineries liés aux aspects de production, de récolte et de transformation. Le monde agricole, préindustriel et rural connaît un succès populaire en s'exposant lors de foires et d'expositions commerciales.

Au début du XX^{e} siècle, sous l'influence de chercheurs comme Marius Barbeau, l'intérêt des férus de l'histoire se tourne plutôt vers le folklore et le terroir. Les premiers inventaires des ressources patrimoniales voient le jour, mais cette forme de diffusion de l'économie rurale et du savoir-faire des artisans de la province suscitera encore l'intérêt dans les années 70, notamment avec les travaux de l'ethnologue Jean-Claude Dupont. Les musées prennent le relais des sociétés historiques en terme de diffusion de l'histoire. Ils reconstituent des intérieurs d'époque à l'aide de mobilier et d'objets domestiques. C'est aussi dans les années 1970 déjà que l'enthousiasme pour les

expositions temporaires et ludiques se dessine. De nouveaux types d'institutions patrimoniales voient le jour, portés par l'engouement pour le savoir-faire et la tradition artisanaux et le mode de vie de nos ancêtres, comme le Centre d'interprétation. Un autre type d'institutions connaît un succès, le lieu historique, mais se distingue par sa stratégie de mise en valeur

Dans les années 1990, le lien entre savoir-faire artisanal et économie est assumé par un réseau d'économusées dédié à la promotion d'aliments et de pratiques liées à la gastronomie, comme le Cheddar Perron. Puis, dès le début des années 2000, la présence de la gastronomie dans les musées plus traditionnels se multiplie, devenant une thématique de prédilection, que ce soit pour le Musée québécois de culture populaire, le Musée de la mémoire vivante, l'Écomusée du fier monde, le musée du Château Ramezay, pour ne nommer que ceux-là. Finalement, une autre page gastronomique est peut-être en train de s'écrire alors que le musée de la première école d'agriculture devient le Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation en 2016. Il pourra être intéressant de voir comment, éventuellement, ce musée s'inscrira ou non dans un processus de patrimonialisation de ce qui relève de la gastronomie.

Ensuite, par l'analyse de deux expositions, *Manger ensemble!* (Musée de la civilisation de Québec) et *Souvenirs de table* (Musée de la mémoire vivante), nous avons pu faire ressortir comment les musées contribuent à la patrimonialisation de la gastronomie québécoise. Les musées interrogent et se réapproprient au fil du temps la thématique, en se basant sur les résultats de la recherche scientifique pour rester en phase avec la société et ses besoins. Le développement d'exposition sur des sujets qui suscitent l'intérêt de la recherche en sciences humaines, comme la gastronomie, révèle une volonté de la part des musées québécois de demeurer associés à des thématiques qui suscitent l'intérêt et l'adhésion de la communauté afin de répondre à ses besoins (Drouguet, 2016, p.21 et 174). N'ayant plus les moyens de se consacrer eux-mêmes à la recherche (Entrevue avec André Delisle, 1er avril 2016), que ce soit sur leurs

collections ou sur les thèmes d'exposition, ils entretiennent un lien fort avec la recherche scientifique, ce qui leur permet de se remettre en phase avec la modernité et de s'éloigner de la tradition des musées ethnographiques où le temps semblait s'être arrêté (Drouguet, 2016, p.174). L'intérêt des institutions étudiées ne réside plus dans le domaine de l'ethnologie, qu'on peut définir comme

> « l'étude descriptive, qui repère et collecte des éléments observables de signification (caractéristiques d'une ethnie) : recensions et inventaires d'objets, de techniques, de vocabulaire, descriptions d'usages, de rituels... » (Valière, 2002, dans Drouguet, 2015, p.29),

mais plutôt dans la diffusion d'un véritable mode de vie et dans la façon dont la gastronomie peut être réinvestie de valeurs contemporaines.

Ces institutions ne semblent pas avoir la volonté d'élever en tant qu'objet patrimonial des objets ou aliments spécifiques, mais pratiquement tout ce qui relève du fait alimentaire, en mettent à contribution son potentiel d'évocation de l'identité. Le patrimoine gastronomique tel qu'il apparait au musée est ordinaire et authentique, dans le sens où il correspond à ce qui est pratiqué et partagé, et non à ce qui serait prescrit, par exemple par les livres de recettes et par des personnalités publiques. Il s'inscrit dans un territoire national, tout en devenant un véritable symbole de la richesse de l'immigration et de la diversité culturelle, qui lui permet de rester actuel et vivant. Les objets, qui compensent le caractère immatériel de la nourriture, conservent néanmoins une place importante dans les deux institutions visitées et sont le plus souvent relégués au passé, bien que pas si lointain.

Le recours à des témoignages oraux et vidéo a pour effet d'authentifier des pratiques diverses et quotidiennes. L'objet gastronomique est alors mis dans un contexte qui paraît réel pour le visiteur : l'objectif est d'inciter le visiteur à s'identifier comme dépositaire de ce patrimoine et à le garder actif. Dans les exemples étudiés, ce lien émotif entre le visiteur et le thème de l'exposition est amplifié par la présentation d'une

chronologie fondatrice. Événements, aliments et recettes, objets et personnages sont rassemblés dans un récit relevant presque du mythe, de façon à mousser le sentiment d'appartenance à cette identité québécoise.

Les expositions analysées révèlent, enfin, que le musée éprouve toujours de la difficulté à n'être, comme le repas lui-même, qu'un « lieu heureux et non problématique » (Sicotte, 2003, [p.13]). Faut-il voir dans chacune des expositions consacrées au patrimoine gastronomique autant de tentatives de la part des musées de devenir des lieux empreints de « convivialité », pour redorer l'image qu'ils projettent selon Lambert (2009, p.51) ou une simple appropriation d'une tendance actuelle, d'un « engouement pour la bouffe » (Sicotte, Giroux et Mailhot, 2015, p.38) généralisé? Dans un monde où « le style de vie est devenu un produit industriel polymorphe » (Sicotte, Giroux et Mailhot, 2015, p.39), les expositions analysées ici possèdent une autre caractéristique commune, soit celle de passer à côté de questions sensibles, éthiques ou sociales.

Au-delà de sa participation à la patrimonialisation ou non d'un phénomène, le musée a une certaine responsabilité sociale, et pourrait en profiter pour inciter à la réflexion, voire carrément à l'action. Pourquoi ne pas profiter du potentiel de cette thématique à priori ludique, pour outrepasser le sentiment de plaisir, la nostalgie et la promotion patriotique? « Dans nos assiettes, se jouent des luttes, à la fois environnementales, économiques, identitaires » (Sicotte, 2003, [p.13]). Par conséquent, les musées ne devraient-ils pas ajouter à leurs expositions une dimension de réflexion, de façon à promouvoir une idée moderne de la citoyenneté (Drouguet, 2016 et Montpetit et Schiele, 2005) et de permettre de débattre sur le rapport de notre société à l'alimentation (Sicotte, Giroux et Mailhot, 2015)? Si au MMV, l'exposition *Souvenirs de table* évoque qu'il y a à peine cent ans, les beurrées de graisse constituaient l'essentiel de l'alimentation quotidienne des colons de l'Abitibi et même de nombreux de nos grands-parents, quelle exposition nous rappellera qu'en 2015, selon le Bilan-

Faim des banques alimentaires du Québec, 1 700 821 personnes ont demandé l'aide de banques alimentaires en moyenne par mois au Québec? (Les banques alimentaires du Québec, 2015) La question de la santé et de la nutrition est elle aussi souvent occultée, comme dans le cas des expositions analysées ici.

On ne peut cependant pas ignorer le tournant vers l'événementiel et l'importance de la médiation qui animent désormais les institutions culturelles (Drouguet, 2016, p.19) et qui orientent le choix des thématiques d'exposition. Une autre façon d'étudier les liens entre musées et gastronomie serait de se pencher sur la multiplication, dans tous les types d'institutions, des activités de médiation. En effet, conférences, ateliers de cuisine, tournées gastronomiques et visites guidées sur le thème de la gastronomie sont tant d'activités qui peuvent ajouter du sens aux expositions, mais qui risquent tout autant de contribuer à la confusion entre culture et divertissement.

4.1 Rappel des objectifs

Avec ce travail dirigé, nous avions pour objectif de défricher la voie entre muséologie québécoise et *food studies*. Par la collecte de repères chronologiques liant musées et gastronomie, nous démontrons que les musées s'intéressent depuis longtemps à un sujet qui ne semblait à priori soumis qu'à un effet de mode. Ce chapitre nous a permis de faire le point sur les connaissances de l'histoire des musées au Québec, qui « reste encore largement à faire » (Montpetit, 2013, p.11). Il nous a été possible de dresser un portrait du phénomène de l'appropriation par les institutions muséales du patrimoine gastronomique en remontant à son ancêtre, le patrimoine agricole et rural. Sans que nous ayons eu la prétention d'en réaliser un parfait inventaire, il nous semblait opportun de faire ressortir les types d'institutions qui s'intéressent et se sont intéressés à l'alimentation, ainsi que l'évolution de la manière de l'exposer.

Les études de cas développées dans le chapitre suivant ont été mises en contexte dans un rappel de l'histoire de l'alimentation dans l'histoire contemporaine des musées québécois. Le choix de l'étude de cas s'est imposé à notre avis afin de faire ressortir de façon plus précise certaines caractéristiques des expositions dédiées à ce qui nous avions défini comme gastronomie, et par conséquent révéler un point de vue sur le patrimoine gastronomique, par la comparaison plutôt que d'en rester à une forme d'inventaire. Nous avons pu révéler certains des mécanismes par lesquels deux musées québécois, en l'occurrence le Musée de la civilisation de Québec et le Musée de la mémoire vivante, jouent un rôle dans la promotion du patrimoine alimentaire du Québec. En relevant certaines de ces stratégies, nous pensons avoir apporté notre contribution toute personnelle au domaine des *food studies* québécoises, en y ajoutant l'apport de la muséologie et espérons que nos observations et réflexions puissent alimenter l'analyse d'autres institutions et d'autres expositions à travers le temps.

4.2 Limites et difficultés rencontrées

Notre recherche et la présentation de nos résultats comportent certaines limites. D'abord, la présentation chronologique s'appuie principalement sur des travaux qui, bien que considérés comme des ouvrages fondateurs de notre discipline, n'en demeurent pas moins des sources indirectes et générales, liées à l'histoire des musées ou à l'histoire de certains types de musées. Certains musées ont été repérés à l'aide de répertoires, comme ceux de Boulizon (1976), Croteau (1997) ou de la Société des musées du Québec (2015), qui ne comportent que des descriptions assez succinctes des collections. En outre, les artefacts composant ce que nous avons défini comme patrimoine gastronomique disparaissent le plus souvent dans des catégories imprécises nommées ethnologie, folklore ou terroir, patrimoine agricole et rural, objets domestiques, outils d'autrefois, ou parfois, et plus tardivement, patrimoine industriel.

Pour en réaliser un historique complet et précis, il serait nécessaire de s'appuyer sur des sources directes comme les listes d'inventaire des musées et des photographies d'expositions. Nous avons tenté de relever les collections comportant d'autres types d'objets que de la vaisselle et des outils. Enfin, la limite principale de notre entreprise réside dans la difficulté d'identifier avec précision la tenue d'expositions temporaires avant l'apparition des sites web institutionnels et même de préciser le contenu des collections sans avoir recours à chaque fois aux archives institutionnelles. Dans le cadre de cette recherche, il n'a pas semblé pertinent de s'attarder dans le détail à chaque musée repéré. Par conséquent, il est plus que probable que certains nous aient échappé. Par souci de concision, nous n'avons pas abordé, finalement, la façon dont le patrimoine gastronomique s'inscrit dans un phénomène largement documenté d'ouverture et de mutation de la notion de patrimoine.

Le chapitre portant sur les deux études de cas présente lui aussi quelques limites. Les deux expositions choisies donnent un point de vue synchronique sur le phénomène étudié. Dans un travail d'une plus grande ampleur, nous aurions pu approfondir le lien entre les caractéristiques des expositions et les types de musées qui les ont conçues, comme le musée de société dans le cas du Musée de la civilisation de Québec, et voir comment la thématique de la gastronomie s'inscrit dans sa mission et ses objectifs. En choisissant d'aborder la fonction d'exposition, nous n'avons fait que peu de liens, en outre, avec la teneur des collections des institutions et la manière dont l'évolution de l'intérêt pour le fait alimentaire aurait influencé leurs axes de collectionnement.

ANNEXE A : GRILLES D'ENTRETIENS SEMI-DIRIGÉS

1. Entretien avec André Delisle, directeur du musée du Château Ramezay, réalisé le 1er avril 2016

Sujet : Exposition temporaire : À table! Traditions alimentaires au Québec, présentée du 10 novembre 2009 au 27 avril 2011

Durée : 30 minutes

Déroulement :
1. Introduction et remerciements
2. Signature du formulaire de consentement
3. Entretien

Thèmes de discussion

- Contexte et objectifs de la conception de l'exposition
- Lien avec la publication d'Yvon Desloges *À table en Nouvelle-France*?
- Parcours et mise en scène
- Artefacts
- Types et provenance des objets, objets-phares
- Présence ou non de témoignages
- Choix du titre
- Difficulté d'exposer un patrimoine dont deux de ses aspects importants sont son immatérialité et sa sensorialité?
- Public cible et objectifs
- Réflexions sur le lien entre les jardins du Musée et le patrimoine gastronomie
- Le musée, ses collections et ses expositions permanentes
- Place de la cuisine et de l'alimentation parmi les autres thématiques des salles permanentes?
- Réaménagement des voûtes en 2016
- Réflexion autour du constat menant à ce travail dirigé :
- Intérêt de la gastronomie comme sujet d'étude et dans l'histoire des musées au Québec

- Le thème de l'alimentation au musée répond-il à une tendance de mode?
- Compte tenu de la discussion que nous venons d'avoir concernant cette exposition, voyez-vous autrement votre participation au projet d'exposition et sa contribution à la muséologie au Québec?
- Éprouvez-vous le sentiment d'avoir participé à quelque chose ou êtes-vous conscient d'avoir participé à un processus qui ferait l'objet d'étude?

2. Entretien avec Éric Giroux, directeur adjoint, responsable de la recherche et des collections à l'Écomusée du Fier Monde, réalisé le 5 avril 2016

Sujet : L'alimentation comme thème récurrent dans la programmation de l'Écomusée Durée : 30 minutes Déroulement : 1. Introduction et remerciements 2. Signature du formulaire de consentement 3. Entretien

Thèmes de discussion

- Alimentation comme préoccupation du musée à travers la programmation
- Difficulté et facilité du traitement du sujet
- Public cible et objectifs
- Réflexion sur la collection d'un écomusée
- Importance des objets et de la participation citoyenne
- Objets/personnes/lieux phares
- Parcours et thèmes
- Mise en scène
- Intérêt de la gastronomie comme sujet d'étude
- Compte tenu de la discussion que nous venons d'avoir concernant cette exposition, voyez-vous autrement votre participation au projet d'exposition et sa contribution à la muséologie au Québec?
- Tension entre la banalité du sujet et le fait qu'il s'agisse d'une tendance actuelle
- Lors de la conception de l'exposition, aviez-vous l'impression de suivre une tendance de mode ou plutôt de répondre à un besoin (de réfléchir à l'histoire de la gastronomie ou à un aspect social de l'histoire du Québec)?

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

4.1 Catalogues, publications et sites Internet d'institutions

Bergeron, Y. et Dubé, P. (2009). Mémoire de Mémoires : étude de l'exposition inaugurale du Musée de la civilisation. Québec : Les Presses de l'Université Laval.

Bibliothèque nationale du Québec. (1974). "Du livre à la table" : Exposition du 26 avril au 22 juin 1974. Montréal : Bibliothèque nationale du Québec.

Bibliothèque nationale du Québec. Service d'orientation du lecteur. (1974). Exposition "Du livre à la table". Montréal : Bibliothèque nationale du Québec.

Château de Ramezay. (1928). Catalogue du Château de Ramezay, musée et galerie de portraits. Montréal : Château de Ramezay et Société d'archéologie et de numismatique de Montréal.

Château de Ramezay. (1954). Catalogue du Château de Ramezay, musée et galerie de portraits. Montréal : Château de Ramezay et Société d'archéologie et de numismatique de Montréal.

Corporation de la Maison Dumulon. (2012). Magasin Général Dumulon - 1924. Récupéré de http://www.maison-dumulon.ca/les-sites-historiques-de-rouyn-noranda/magasin-general-dumulon-1924

Laiterie de Charlevoix. (s. d.). Économusée du Fromage. Récupéré de http://www.fromagescharlevoix.com/economusee.html

Leclerc, R. (s.d.). Ouverture de l'exposition Jehane Benoît au menu du Musée de Sutton. Récupéré de http://www.reseaupubliciterre.org/2012/03/emmanuel-godin-chef-de-lauberge-west.html

Maison Dumulon. (1995). La maison Dumulon : Une famille, un rêve, 15 ans de corporation. Rouyn-Noranda : Corporation La Maison Dumulon.

Manoir Mauvide-Genest. (s.d.). Le Manoir Mauvide-Genest. Récupéré de https://www.manoirmauvidegenest.com/histoire

Musée de la civilisation. (2013). Manger ensemble! Récupéré de http://mangerensemble.mcq.org/

Musée de la mémoire vivante. (2016). Musée de la mémoire vivante. Récupéré de http://www.memoirevivante.org

Musée québécois de l'agriculture et de l'alimentation. (2016). À propos. Récupéré de http://www.mqaa.ca

Musées des communications de Sutton et Leclerc R. [2012]. Jehane Benoît au menu du Musée de Sutton. Récupéré de http://www.jehanebenoit.ca/

Parcs Canada. (2015, 29 mai). Lieu historique national des Forts-et-Châteaux-Saint-Louis. Les découvertes archéologiques. Récupéré de http://www.pc.gc.ca/fra/lhn-nhs/qc/saintlouisforts/natcul/arch1a/arch1-glos.aspx

Perreault, L. (2009). Le site historique de la Maison Dumulon. Québec : Éditions GID.

Tourisme Île-d'Orléans. (2011). Membre. Manoir Mauvide-Genest. Récupéré de http://tourisme.iledorleans.com/membre/manoir-mauvide-genest/

Village Québécois d'Antan. (2016). À propos. Récupéré de http://www.villagequebecois.com/fr/a-propos/le-village

4.2 Gastronomie

Anthropology of Food. (2013). Appel à contribution. Récupéré de https://aof.revues.org/7150#tocto1n1

Aubertin, M.-N. (2010). « Le terroir québécois : un objet patrimonial cherchant son identité à travers littérature et gastronomie ». Dans Hébert, K. et Goyette, J. (dir.). Histoire et idées du patrimoine : entre régionalisation et mondialisation (p.125-137). Québec : Éditions MultiMondes.

Aubertin, M.-N. (2011a). « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique ». Continuité, 130, p.18-20.

Aubertin, M.-N. (2011b). « Fromages d'ici ». Dans Drouin, M. et Richard-Bazire, A. (dir.). La sélection patrimoniale (p.239-251). Québec : Éditions MultiMondes.

Aubertin, M.-N. et Sicotte, G. (2013). « Introduction : Pour une étude de la gastronomie québécoise ». Dans Aubertin, M.-N. et Sicotte, G. (dir.). Gastronomie québécoise et patrimoine (p.1-16). Québec : Presses de l'Université du Québec.

Bessière, J. (2013). « Analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires ». Monde du tourisme, 7, p.37-51.

Bessière, J. et Tibère, L. (2011). « Éditorial : Patrimoines alimentaires ». Anthropology of food [en ligne], 8, Récupéré de http://aof.revues.org/6782

Chazoule, C. et Lambert, R. (2011). « Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec ». Économie rurale, 322, p.11-23.

Csergo, J. (1997). « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France ». Dans Grange, D. J. et Poulot, D. (dir.). L'esprit des lieux : le patrimoine et la cité (p.183-193). Grenoble : Presses universitaires de Grenoble.

Dormaels, M. (2013). « Gastronomie et patrimoine mondial ». Dans Aubertin, M.-N. et Sicotte, G. (dir.). Gastronomie québécoise et patrimoine (p.65-79). Québec : Presses de l'Université du Québec.

Dupont, J.-C. (1977). Le fromage de l'île d'Orléans. Montréal : Leméac.

Francoeur, J.-M. (2015). Genèse de la cuisine québécoise. Anjou : Fides.

Lambert, E. (2009). « Les médiations gustatives ou l'art de la mise en bouche ». Culture & Musées, 13, p.49-70.

Les banques alimentaires du Québec. (2015). Bilan-Faim. Récupéré de http://www.banquesalimentaires.org/bilan-faim

Moulin, L. (1989). Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire. Anvers : Fonds Mercator.

Radio-Canada. (2010) Dow : Le mystère de la bière qui tue. Récupéré de http://ici.radiocanada.ca/emissions/tout_le_monde_en_parlait/2010/Reportage.asp?idDoc=116081

Schärer, M. (2009). « La mise en exposition de l'alimentation : L'exemple de l'Alimentarium de Vevey ». Culture & Musées, 13(1), p.115-129.

Sicotte, G. (2003). « Le discours gastronomique, le consommateur et le citoyen », dans Daniel Latouche (dir.). Voulez-vous manger avec moi? Pratiques interculturelles en France et au Québec. Montréal, Fides, 2003 [s.p.]. Récupéré de http://oic.uqam.ca/sites/oic.uqam.ca/files/documents/le_discours_gastronomique.pdf

Sicotte, G., Giroux, D. et Mailhot, A.-A. (2015). « L'engouement pour la bouffe : quel sens lui donner? ». Relations, 778, p.38-39.

Turgeon, L. (2010). « Les produits du terroir, version Québec ». Ethnologie française, 40(3), p.477-486.

4.3 Muséologie et histoire des musées

Bergeron, Y. (2002). « Le « complexe » des musées d'ethnographie et d'ethnologie au Québec, 1967-2002 ». Ethnologies, 24(2), p.47-77.

Bergeron, Y. (2005). « Naissance de l'ethnologie et émergence de la muséologie au Québec ». Rabaska : revue d'ethnologie de l'Amérique française, 3, p.7-30.

Bergeron, Y. (2011). « La question du patrimoine au Québec. État des lieux et mise en perspective ». Rabaska : revue d'ethnologie de l'Amérique française, 9, p.7-31.

Bergeron, Y., Rivard, R., et Simard, C. (2013). « Retour sur la XVI^{e} conférence générale du Conseil international des musées (ICOM) à Québec : 1992, année charnière de la muséologie québécoise ». Rabaska : revue d'ethnologie de l'Amérique française, 11, p.7-24.

Blanchard, A. (1992). « Les institutions muséales du Québec de 1985 à 1992 ». Musées, 14(3), p.18-21.

Boulizon, G. (1976). Les musées du Québec (2 tomes). Montréal : Fides.

Cameron, D. (1992). « Savoir faire peau neuve : les musées et leur nouvelle identité ». Muse, 10(2-3), p.11-15.

Chaumier, S. (2005). « L'identité, un concept embarrassant, constitutif de l'idée de musée ». Culture & Musées, 6, p.21-42.

Commission des biens culturels du Québec. (1992). Patrimoine muséologique au Québec - Repères chronologiques. Québec : Ministère des Affaires culturelles.

Croteau, A. (1997). Les musées du Québec : 400 musées à visiter. Québec : Trécarré.

Davallon, J. (dir.). (1986). Claquemurer pour ainsi dire tout l'univers : la mise en exposition. Paris : Éditions du Centre Pompidou.

Denis, C. (1993). Un inventaire sommaire des collections ethnographiques de musées québécois. Québec : Musée de la civilisation.

Drouguet, N. (2016). Le musée de société. De l'exposition de folklore aux enjeux contemporains. Paris : Armand Colin.

Dubé, P. (1992). « Musées québécois : Qui êtes-vous? ». Musées, 14(3), p.27.

Duschene, R. et Carle, P. (1990). « L'ordre des choses : cabinets et musées d'histoire naturelle au Québec (1824-1900) ». Revue d'histoire de l'Amérique française, 44(1), p.3-30.

Gagnon, H. (1995). « Divertissement et patriotisme : la genèse des musées d'histoire à Montréal au XIXe siècle ». Revue d'histoire de l'Amérique française, 48(3), p.317-349.

Lacroix, L. (1992). « Les musées au Québec : vingt ans d'essor-vingt ans de misère? ». Muse, 10(2-3), p.111-115.

Lebel, J-M. (1998). « Le musée de L'Institut ». Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec, (hors série), p.65.

Lelièvre, F. (1992). « La muséographie québécoise, sa relative jeunesse ». Musées, 14(3), p.56-57.

Montpetit, R. (2013). « Une muséologie québécoise dynamique et d'aujourd'hui : favoriser l'appropriation des collections par les publics de maintenant ». Remis au Ministère de la Culture et des Communications du Québec. Récupéré de https://www.mcc.gouv.qc.ca/fileadmin/documents/museologie/Etude_RMontpetit_RFinal_aout2013.pdf

Piché, C. A. (2012). La matière du passé. Montréal : Septentrion.

Plon, M. (1992). « La Nutrisphère : Un musée québécois de l'agroalimentaire pourrait être construit à Saint-Hyacinthe ». Le Courrier de Saint-Hyacinthe. Mercredi 6 mai, p.A4.

Simard, C., Lapointe, A. et C. Kirjan. (1992). Patrimoine muséologique au Québec. Repères chronologiques. Québec : Commission des biens culturels du Québec.

Société des musées du Québec. (2015). Répertoire des musées. Récupéré de http://www.musees.qc.ca/mad/guidemusees/index.php

Teather, L. (1992). « La création des musées au Canada (jusqu'en 1972) ». Muse, 10(2-3), p.30-39.

Trudel, J. (1992). « Le développement des musées au Québec ». Musées, 14(3), p.6-10.

Trudel, J. et Tyler B. (1992). « Éditorial ». Muse, 10(2-3), p.3-4.

4.4 Patrimoine et terroir

Anatole-Gabriel, I. (dir.). (2016). *La valeur patrimoniale des économies de terroir*. Dijon : Éditions universitaires de Dijon.

Bérard, L. et Marchenay, P. (2004). « La dynamique patrimoniale des productions locales ». Dans Bérard, L. et Marchenay, P. *Les produits de terroir : Entre cultures et*

règlements [en ligne]. Paris : CNRS Éditions. Récupéré de http://books.openedition.org/editionscnrs/9384.

Bérard, L., Delfosse, C. et Marchenay, P. (2004). « Les "produits de terroir" : de la recherche à l'expertise ». *Ethnologie française*, (4), p.591-600.

Davallon, J. (2002a). « Comment se fabrique le patrimoine ». Récupéré de http://www.scienceshumaines.com/comment-se-fabrique-le-patrimoine_fr_12550.html

Davallon, J. (2002b). « Tradition, mémoire, patrimoine ». dans Schiele, B. (dir.). *Patrimoines et Identités* (p.42-64). Québec : Musée de la Civilisation.

Davallon, J. (2009). « Objets d'exposition : Objets de mémoire, objets de patrimoine? »(p.141-158). Dans Bergeron, Y. (dir.). *Mémoire de Mémoires : Étude de l'exposition inaugurale du musée de la Civilisation*. Québec

Davallon, J. (2014). « À propos des régimes de patrimonialisation : enjeux et questions ». Patrimonializaçao e sustentabilidade do património: reflexao e prospectiva. Lisbonne. Récupéré de : https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01123906

Davallon, J. (2015). « Mémoire et patrimoine : pour une approche des régimes de patrimonialisation ». dans Tardy, C. et Dodebei, V. (dirs.) *dans Mémoire et nouveaux patrimoines*. Marseille : OpenEdition Press. Récupéré de http://books.openedition.org/oep/444?lang=fr

Davallon, J., Micoud, A. et Tardy, C. (1997). « Vers une évolution de la notion de patrimoine? Réflexions à propos du patrimoine rural ». Dans Grange, D. J. et Poulot, D. (dir.*). L'esprit des lieux : le patrimoine et la cité* (p.195-205). Grenoble : Presses universitaires de Grenoble.

Delfosse, C. (2011). « La patrimonialisation des produits dits de terroir ». *Anthropology of food* [En ligne], 8, Récupéré de http://aof.revues.org/6772

Desvallées, A. (1995). « Émergence et cheminement du mot patrimoine ». *Musées & collections publiques de France*, 208, p.6-29.

di Méo, G. (2007). « Processus de patrimonialisation et construction des territoires ». Colloque Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser. Poitiers-Châtellerault : Geste éditions, p.87-109.

Fournier, L. S. (2004). « Le patrimoine, un indicateur de modernité. À propos de quelques fêtes en Provence ». *Ethnologie française*, 34(4), p.717-724.

Fournier, L.S., Crozat, D., Bernié-Boissard, C. et Chastagner, C. (2016). *Patrimoine et valorisation des territoires*. Paris : L'Harmattan.

Genest, B. (1982). « Ethnologie des terroirs ». Dans Pichette, J-P. (dir.) et en coll. avec Mathieu, J., Dubé, R. et Bergeron, Y. *Entre Beauce et Acadie : facettes d'un parcours ethnologique : études offertes au professeur Jean-Claude Dupont* (p.155-177). Sainte-Foy : Presses de l'Université Laval.

Genest, B. (2001). « Terroirs d'ici, mythe ou réalité? ». *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, 65, p.10-14.

Montpetit, R. (2002). « Les musées générateurs d'un patrimoine pour aujourd'hui ». Dans Schiele, B. (dir). *Patrimoines et identités*. Québec : Musée de la civilisation et Éditions MultiMondes.

Trépanier, P. (2003). « Les machines agricoles québécoises : un patrimoine industriel à réhabiliter ». *Bulletin de l'Association québécoise pour le patrimoine industriel*, 15(1), p.16-19.

UNESCO. (s.d.). Consulter les Listes du patrimoine culturel immatériel et le Registre des meilleures pratiques de sauvegarde, Récupéré de http://www.unesco.org/culture/ich/fr/listes

Urry, J. (1996). « How Societies Remember the Past ». Dans Macdonald, S. et Fyfe, G. (dir.), *Theorizing Museums : Representing Identity and Diversity in a Changing World* (p. 45-65). Oxford : Blackwall Publishers.

4.5 Méthodologie et ouvrages de référence

Angers, M. (1996). Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines. Montréal : Les éditions CEC.

Éditions Larousse. (s.d.). Alimentation. Dans le Dictionnaire Larousse. Récupéré de http://www.larousse.fr/encyclopedie/rechercher?q=alimentation&t=

Éditions Larousse. (s.d.). Ordinaire. Dans le Dictionnaire Larousse. Récupéré de http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/ordinaire/56351?q=ordinaire#55997

Historica Canada. (2013). Jehane Benoît. Dans l'Encyclopédie canadienne. Récupéré de http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/benoit-jehane

Loubet del Bayle, J.-L. (2000). Initiation aux méthodes des sciences sociales, Paris; Montréal, L'Harmattan.