

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

LA MISE EN EXPOSITION  
DE LA CULTURE ALIMENTAIRE  
DANS LES INSTITUTIONS MUSÉALES MONTRÉALAISES

TRAVAIL DIRIGÉ  
SOUS LA DIRECTION DE JULIA CSERGO

PRÉSENTÉ  
COMME EXIGENCE PARTIELLE  
DE LA MAÎTRISE EN MUSÉOLOGIE ET PATRIMOINE

PAR  
CAMILLE DOMBRECHT

JANVIER 2021

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. 04-2020). 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.»

## **REMERCIEMENTS**

Je tiens à adresser mes remerciements les plus sincères à l'ensemble des personnes m'ayant apporté leur appui pendant la période de rédaction de ce travail dirigé.

Tout d'abord, merci à Julia Csergo, ma directrice de recherche, qui tout au long de mon travail s'est montrée disponible et a porté une attention particulière en m'orientant grâce à ses conseils avisés.

Je tiens également à remercier Yves Bergeron pour le temps qu'il a pris afin de m'aiguiller judicieusement et me proposer des pistes de lecture.

Merci aussi aux membres du personnel des musées ayant accepté de participer à cette étude et sans lesquels ce travail de recherche n'aurait pu être mené.

Merci à ma famille, qui m'a soutenue tout au long de ma maîtrise en muséologie.

Pour finir, je remercie mes camarades de parcours qui ont su m'encourager et m'écouter avec attention.

## AVANT-PROPOS

D'aussi loin que je me souviens, déjà enfant, je cultivais un intérêt marqué pour la cuisine et la cueillette de produits frais. Ayant grandi dans la campagne française entre le verger familial et le jardin potager de mes grands-parents, j'ai toujours pris plaisir à semer, récolter, préparer et goûter ces fruits et légumes que je voyais pousser et dont je prenais soin.

Dans mon imaginaire, la cuisine est un symbole de convivialité, de plaisir et de partage à travers le souvenir de repas chaleureux qui me vient de ma mère et dont j'aime reproduire les recettes. La cuisine reste pour moi fortement ancrée dans un apprentissage lié à la culture locale respectueuse de la terre ainsi que différents savoir-faire dont je me suis imprégnée.

Depuis mon arrivée sur le sol québécois, il y a bientôt cinq ans, un grand changement est survenu dans mon rapport aux produits et à ma façon d'envisager l'alimentation. Cette expérience a été l'occasion d'enrichir ma vision et mes connaissances sur la culture alimentaire québécoise grâce à des rencontres et des échanges autour de la table. Ces tissages de liens se sont rapidement révélés à travers la culture alimentaire et en particulier dans nos rapports respectifs aux produits culinaires, aux transmissions de recettes et à la dégustation de repas familiaux dans lesquels je voyais se côtoyer différents ancrages culturels et identitaires. Ainsi, j'ai peu à peu appréhendé des mœurs et coutumes qui m'étaient jusqu'à présent inconnues. De ce fait, je me suis familiarisée avec la culture alimentaire québécoise grâce à son rapport à la table. Comme nous l'explique Yvon Desloges, « On en vient à reconnaître l'identité des nations par leur cuisine » (Desloges, 2009 : 9).

Fascinée par ces découvertes et voulant en apprendre davantage sur le sujet, une réflexion autour de la mise en exposition de la culture alimentaire a peu à peu

rencontré un écho avec ma formation en muséologie. C'est une première expérience de stage effectuée aux Jardins de Métis qui m'a permis de renforcer cet engouement. En effet, j'ai eu l'opportunité de parcourir quotidiennement les jardins historiques et de me rendre régulièrement dans le fameux jardin potager d'Elsie Reford. Ce cadre idéal m'a permis d'apprécier le travail des professionnel.l.e.s horticoles, jardinier.e.s et chef.f.e.s qui se servaient des plantations du sol comme ressource pour alimenter les cuisines du restaurant.

De plus, j'ai eu l'opportunité de visiter l'exposition *À table ! Le repas gastronomique français se raconte*, présentée au musée Pointe-à-Callière en 2019. Cette expérience de visite m'a fascinée, tant par la beauté des collections que par les choix scénographiques. Finalement, ce cumul d'expériences a confirmé mon désir de consacrer ce travail dirigé de fin de cursus autour de la culture alimentaire et plus spécifiquement sa mise en exposition au sein des institutions muséales montréalaises.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	2
<b>AVANT-PROPOS</b> .....	3
<b>LISTE DES TABLEAUX</b> .....	9
<b>INTRODUCTION</b> .....	10
<b>CHAPITRE 1 : PROBLÉMATIQUE</b> .....	16
1.1 La culture muséale.....	18
1.1.1 La culture alimentaire et les musées de société .....	18
1.1.2 Les musées nord-américains et la muséographie narrative .....	20
1.2 L’objet alimentaire en tant que fait culturel et patrimonial .....	21
1.2.1 Cultures alimentaires .....	21
1.2.2 Des cultures aux patrimoines .....	24
1.2.2.1 Les politiques muséales au Québec et l’influence des normes internationales : leur rôle dans l’avènement de la culture alimentaire au musée...24	
1.2.2.2 Les inscriptions comme patrimoines « alimentaires » .....	26
1.2.2.3 La mise en application à l’échelle locale au Québec .....	27
1.2.2.4 L’intervention des inventaires au Québec dans l’identification du patrimoine alimentaire.....	28
1.3 La culture alimentaire comme objet d’exposition .....	28
1.3.1 La culture alimentaire dans les musées .....	29
1.3.2 Exposer la culture alimentaire et son immatérialité .....	30
1.4 Questions de recherche .....	32
<b>CHAPITRE 2 : CADRE THÉORIQUE</b> .....	33
2.1 Cultures et patrimoines alimentaires .....	34
2.1.1 Alimentaires, gastronomiques, culinaires : des concepts flous .....	34
2.1.1.1 Culture alimentaire : approche définitoire.....	35
2.1.1.2 Patrimoines alimentaires versus patrimoines gastronomiques .....	37
2.1.1.2.1 Des contours flous.....	37
2.1.1.2.2 Cuisine et gastronomie : approche définitoire.....	39

2.2 La culture alimentaire, entre matériel et immatériel.....	41
2.2.1 Les dimensions matérielles et immatérielles de la culture alimentaire en tant que patrimoine .....	42
2.2.1.1 Le patrimoine culturel matériel : approche définitoire.....	42
2.2.1.2 Le patrimoine culturel immatériel : approche définitoire .....	43
2.2.2 La construction identitaire de la culture alimentaire au Québec .....	45
2.2.2.1 La gastronomie québécoise .....	46
2.3 La mise en exposition .....	48
2.3.1 Exposer les pratiques sociales et le patrimoine vivant .....	48
2.3.1.1 Les pratiques sociales et le patrimoine vivant approches définitoires .....	48
2.3.1.2 Exposer les pratiques sociales et le patrimoine vivant.....	49
2.3.1.3 Les ressources des institutions muséales et les moyens pour la mise en exposition .....	53
2.3.1.3.1 Les moyens et ressources techniques .....	53
2.3.1.3.1.1 L'exposition.....	53
2.3.1.3.1.2 La muséalisation .....	55
2.3.1.3.1.3 Expôt.....	55
2.3.1.3.1.4 Muséographie.....	55
2.3.1.3.1.5 Expographie.....	57
2.3.1.3.1.6 Médiatisation.....	58
2.3.1.3.2 Les ressources humaines : les personnes chargées de mettre en œuvre les expositions.....	58
2.3.1.3.3 La prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition.....	59
<b>CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE .....</b>	<b>60</b>
3.1 Présentation du corpus .....	61
3.1.1 Démarche méthodologique .....	61
3.1.2 Le corpus d'exposition .....	62
3.1.2.1 Choix et justification du corpus .....	62
3.1.2.1.1 Trois expositions significatives à l'Écomusée du fier monde.....	63
3.1.2.1.1.1 Une institution innovante .....	63
3.1.2.1.1.2 Des expositions significatives .....	65
3.1.2.1.2 La Maison Saint-Gabriel, Cuisine raisonnée, cuisine censée.....	68
3.1.2.1.2.1 Un musée et un site historique .....	68

3.1.2.1.2.2 Une exposition récente.....	69
3.1.2.1.3 Le Musée McCord et l'exposition Bens, le légendaire déli.....	71
3.1.2.1.3.1 Le Musée McCord.....	71
3.1.2.1.3.2 Une exposition légendaire .....	71
3.1.2.1.4 Musée Pointe-à-Callière, À table ! Le repas français se raconte .....	72
3.1.2.1.4.1 Le musée Pointe-à-Callière .....	72
3.1.2.1.4.2 Une exposition d'envergure .....	73
3.2 Méthode d'enquête .....	74
3.2.1 L'entretien semi-dirigé .....	74
3.3 Justification du choix des enquêtés.....	76
3.4 Les questions semi-dirigées et la grille de question .....	78
3.4.1 La nature des questions.....	78
3.5 Entrée sur le terrain et travail de collecte .....	81
3.5.1 Entrée sur le terrain des quatre musées (sites).....	81
3.5.2 Protocole et déroulement de la collecte .....	82
3.6 Enjeux éthiques .....	82
3.7 Méthodologie de traitement de l'enquête.....	83
3.7.1 Méthode de traitement et d'analyse des données.....	83
<b>CHAPITRE 4 : RÉSULTATS .....</b>	<b>85</b>
4.1 La production de l'exposition.....	86
4.1.1 Les motivations.....	86
4.1.2 L'inspiration par d'autres expositions .....	92
4.1.3 Moyens et ressources techniques .....	95
4.1.4 Moyens et ressources humaines.....	99
4.1.5 L'auto-évaluation des ressources disponibles et la capacité à répondre aux objectifs en matière de politique culturelle muséale .....	102
4.1.6 La culture alimentaire et les questions liées à sa production .....	106
4.1.7 L'objet déjà consommé et les difficultés rencontrées pour l'exposer .....	110
4.2 L'expographie .....	111
4.3 Les publics .....	124
4.3.1 Publics cibles et résultats .....	124
4.3.2 L'objectif de transmission patrimoniale .....	128
4.3.2.1 La collecte des impressions du public .....	130
4.3.2.2 Le nombre de visiteurs.....	132

4.3.2.3 La moyenne de fréquentation habituelle du musée .....	134
4.3.2.4 Le succès ou échec de l'exposition.....	134
4.3.2.5 Le degré d'attractivité du thème.....	135
4.4 Discussion sur les résultats obtenus.....	138
4.4.1 La production de l'exposition : les contraintes et leurs influences.....	138
4.4.1.1 Les contraintes.....	138
4.4.1.2 L'objet alimentaire exposé ou comment exposer la matérialité d'un objet non présent physiquement.....	139
4.4.2 L'expographie : exposer l'immatérialité d'un objet non présent physiquement .....	141
4.4.2.1 Comment la culture alimentaire est-elle mise en exposition dans les institutions muséales montréalaises ? .....	141
4.4.2.2 Comment l'immatérialité de la culture alimentaire est exposée ?.....	143
4.4.2.3 Les dispositifs scénographiques, le rôle de l'audiovisuel et des outils numériques dans l'objectif de transmission patrimoniale.....	144
4.4.3 Les publics et leur implication.....	145
4.4.3.1 L'implication du public et la dimension participative.....	145
4.4.3.2 La dimension personnelle et affective .....	146
4.5 Limites et biais de l'étude .....	147
<b>CONCLUSION</b> .....	149
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	155
<b>ANNEXES</b> .....	164

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau	Page
1.1 Expositions montréalaises portant sur la culture alimentaire	17
2.2 Choix des expositions du corpus	62
3.3 Les participant.e.s à l'étude	77
3.4 Thématiques, caractéristiques et objectifs des questions	79

## INTRODUCTION

Au Québec, la culture alimentaire semble ouvrir la voie à des pistes intéressantes dans le domaine de la muséologie. Bien qu'il reste encore beaucoup à faire, les musées de société semblent être le lieu privilégié pour la mettre en exposition puisqu'ils sont devenus « des espaces davantage ouverts aux publics variés et aux différents patrimoines, des lieux mêmes de rencontres et échanges entre groupes qui renégocient leurs identités et leur place dans la société. » (Turgeon, 2010b : 2). Pour Laurier Turgeon, des approches plus participatives et sociales sont prônées par les muséologues qui favorisent le recours au patrimoine immatériel.

C'est à travers différentes politiques, chartes et conventions que la culture alimentaire s'est accompagnée d'une reconnaissance juridique. Selon Poulain (2012), les cultures alimentaires locales se voient dotées du statut de patrimoine. En 2011, l'UNESCO inscrit sur sa Liste le repas gastronomique des Français, le régime méditerranéen et la cuisine mexicaine. En outre, depuis la création de la *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* de 2003, garante de la préservation et de la transmission du patrimoine culturel immatériel, un bon nombre d'éléments relevant des patrimoines alimentaires ont été recensés sur la Liste. À cet effet, Csergo (2013) explique que le champ des patrimoines alimentaires pourrait occuper à lui seul l'ensemble des cinq domaines de la Convention. En 2010, l'inscription de la candidature du *Repas gastronomique des Français* a permis d'ouvrir la voie à la sauvegarde des patrimoines culinaires (*Ibid*, 2013). Retenons aussi qu'en 2011, au Québec, le 79<sup>e</sup> colloque de l'Acfas intitulé *Lectures du patrimoine alimentaire - Pour une étude de la gastronomie québécoise* soulevait pour la première fois la question de la gastronomie sur le territoire. En 2019,

l'UNESCO organise un Forum mondial intitulé « Culture et nourriture : stratégies innovantes pour le développement durable ». Selon eux, la culture et la nourriture se situent au carrefour entre tradition et innovation. Lors de ce forum, il a été expliqué que la culture alimentaire stimule les rencontres, la communication et l'échange, l'adaptation et l'innovation. Les villes d'aujourd'hui sont des lieux de vie où les traditions, les cultures et les comportements exercent une influence réciproque, et où le patrimoine culturel immatériel et la créativité se mêlent pour faire émerger de nouvelles pratiques sociales autour de la nourriture. (UNESCO, 2019)

En ce qui concerne l'inclusion de la culture alimentaire dans les musées internationaux, notons que ces derniers n'ont pas tardé à emboîter le pas, en particulier à travers la prise en considération du patrimoine immatériel. En 2002, l'Organisation Asie Pacifique du Conseil international des musées (ICOM) lors de la tenue de la 7<sup>e</sup> Assemblée régionale à Shanghai avait adopté la Charte de Shanghai intitulée *Musée, patrimoine immatériel et mondialisation*. Cette dernière visait à sensibiliser les musées sur l'importance et l'intérêt du patrimoine immatériel et proposait une série de mesures à intégrer aux pratiques muséales. Grâce à ces recommandations, l'immatériel a progressivement été intégré au musée. (Turgeon, 2010b : 5).

À l'échelle du Québec, on assiste depuis plusieurs années à un fort engouement médiatique en ce qui concerne la culture alimentaire, notamment à travers le web, la télévision et les réseaux sociaux, mais également du côté des livres de cuisine. De plus, une variété d'événements gourmands à destination du grand public se sont créés dans la province. Malgré ces efforts survenus tardivement, Plamondon Lalancette (2020) explique que la gastronomie québécoise a difficilement réussi à se faire une place sur le devant de la scène culinaire, longtemps restée dans l'ombre de la cuisine française ou britannique. Ce sont les chef.f.e.s québécois.e.s qui ont permis de légitimer l'identité culinaire de la nation et d'en faire une vitrine remarquable à l'échelle internationale (Plamondon-Lalancette, 2020).

Du côté des institutions muséales québécoises, depuis la fin du 20<sup>e</sup> siècle, nous avons vu apparaître un grand nombre d'expositions portant sur la culture alimentaire. À titre d'exemple, le Musée d'archéologie et d'histoire Pointe-à-Callière situé à Montréal a présenté l'exposition *À table ! Le repas gastronomique français se raconte !* en 2019. Les musées qui l'exposent contribuent à consolider l'importance de ce patrimoine (Aubertin et Sciotte, 2013). Bien que la culture alimentaire se soit fait une place dans les expositions des musées, ce domaine reste encore très peu exploré dans la sphère des recherches muséologiques sur le territoire.

C'est précisément sur la mise en exposition de la culture alimentaire à travers l'étude de quelques institutions muséales montréalaises que repose le potentiel de ce travail. Pour ce faire, nous avons sélectionné un corpus d'expositions significatives ayant eu cours entre 2000 et aujourd'hui. L'objectif de cette recherche est de comprendre la façon dont la culture alimentaire y est exposée, les moyens que les muséographes utilisent pour y parvenir et les difficultés qu'ils rencontrent, entre autres par rapport à son caractère immatériel mais aussi la place que le public occupe dans cette démarche.

En effet, la mise en exposition de la culture alimentaire reste difficile à formaliser, et ce parce qu'elle se fonde sur les traces d'une réalité vivante et que son caractère immatériel semble peu évident à exposer. Ces aspects constituent des enjeux majeurs au regard de la muséographie de la culture alimentaire que nous interrogeons dans ce travail. Ainsi, nous nous demandons d'une part comment les muséographes mettent en exposition la culture alimentaire dans les institutions muséales au Québec et d'autre part, de quelle manière ils exposent son immatérialité. Les concepts centraux dans cette étude sont la « culture alimentaire » et la « mise en exposition de la culture alimentaire ». Ces derniers constituent les outils théoriques qui vont nous permettre de répondre à notre problématique.

Dans la première partie de notre travail, nous présenterons notre problématique. À ces fins, nous discuterons premièrement de la culture muséale à travers la culture alimentaire et les musées de société, particulièrement pour le cas du Québec. Nous mettrons l'emphase sur les musées nord-américains et la muséographie narrative. Ensuite, nous nous pencherons sur l'objet alimentaire en tant que fait culturel et patrimonial à travers l'étude des cultures alimentaires puis nous ferons le lien entre les cultures et le patrimoine à travers son institutionnalisation dans les musées québécois ainsi que l'influence des politiques muséales au Québec et des normes internationales dans la mise au musée de la culture alimentaire. Enfin, nous aborderons la culture alimentaire comme objet d'exposition à travers son introduction dans les musées en tant que patrimoine matériel selon la tradition classique tout comme les nouvelles questions soulevées par l'immatériel. Cela nous conduira à définir les enjeux d'exposer la culture alimentaire et son immatérialité avant de terminer sur notre questionnement de recherche.

La deuxième partie de notre étude sera consacrée aux notions principales de ce travail avec pour objectif de les expliciter, les définir et les caractériser pour pouvoir ensuite les observer empiriquement lors de notre enquête de terrain. Cette partie sera divisée en deux grandes sous-parties. Nous traiterons dans un premier temps des cultures et patrimoines alimentaires, ce qui nous permettra de définir les concepts d'alimentaires, gastronomiques et culinaires. Nous définirons précisément la culture alimentaire et soulèverons les différences entre le patrimoine alimentaire et le patrimoine gastronomique. Puis nous tâcherons de poser les dimensions matérielles et immatérielles de la culture alimentaire en tant que patrimoine en définissant le concept de patrimoine culturel matériel et celui de patrimoine culturel immatériel avant de voir la construction identitaire de la culture alimentaire au Québec en nous penchant sur la gastronomie québécoise en la mettant en lien avec son arrivée au musée. Dans un deuxième temps, nous aborderons la notion de mise en exposition en la définissant. Cela nous permettra de nous pencher sur les pratiques sociales et le patrimoine vivant et de voir de quelles façons ils sont

exposés. Puis, nous verrons les ressources des institutions muséales et les moyens employés pour la mise en expositions à travers les ressources techniques, ce qui nous permettra de passer en revue les notions d'exposition, de muséalisation, d'expôt, de muséographie, d'expographie et de médiatisation, les ressources humaines, soit les personnes chargées de mettre en œuvre les expositions et pour finir, la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition.

La troisième partie de notre travail sera consacrée à la méthodologie de notre enquête. Pour ce faire, nous présenterons tout d'abord notre corpus à travers le choix de notre démarche méthodologique et le justifierons en présentant les expositions dont il est question et les institutions dans lesquelles elles se sont déroulées. Ensuite, nous nous pencherons sur la méthode de notre enquête en expliquant le choix de l'entretien semi-dirigé et nous verrons quelle est la source des données. Puis, nous justifierons le choix de nos enquêté.e.s vis-à-vis des expositions retenues dans le corpus. Aussi, nous détaillerons notre grille de questions ainsi que leur nature et les objectifs de ces questions. Puis, nous nous consacrerons à expliquer notre entrée sur le terrain en passant en revue notre protocole de collecte et les enjeux éthiques de notre enquête. Enfin, dans une dernière partie, nous nous attarderons sur la méthodologie de traitement de l'enquête à travers la méthode employée pour l'analyse des données.

La quatrième et dernière partie de l'étude sera dédiée à la présentation des résultats de notre enquête à travers une approche descriptive puis comparative en nous consacrant à chacune des caractéristiques elles-mêmes comprises dans les catégories analytiques exposées précédemment : la production de l'exposition, l'expographie et les publics. La deuxième sous-partie sera consacrée à la discussion de ces résultats en ayant recours à la littérature scientifique, nous aborderons les apports théoriques de cette étude avant d'exposer ses limites et ses biais. Premièrement, nous traiterons des contraintes et des influences des musées dans la production d'expositions sur la culture alimentaire. Ensuite, nous aborderons la matérialité d'un objet non présent physiquement et montrerons de quelle manière

l'immatérialité de la culture alimentaire est mise en exposition. Nous discuterons de la place qu'occupent les dispositifs scénographiques et en particulier les outils multimédias au sein de la muséographie. Aussi, nous analyserons l'effet de ces mises en exposition sur les publics à travers la dimension participative et affective qu'elle génère chez eux et plus spécialement à travers l'emploi du témoignage oral. Nous aborderons les pistes de médiation possibles dans l'espace du musée, toujours sous l'angle de la transmission de la culture alimentaire auprès des visiteurs. Pour terminer, nous mettrons en avant les limites et les biais de l'étude.

## CHAPITRE 1 : PROBLÉMATIQUE

Ces dernières années, nous avons observé plusieurs initiatives relatives à la mise en exposition de la culture alimentaire dans les musées au Québec et plus précisément à Montréal. Cet engouement constitue pour nous la manifestation d'un intérêt marqué des institutions muséales au regard de la culture alimentaire. Nous appuyons cette observation par une liste illustrative et exhaustive de plusieurs expositions ayant eu cours depuis le début des années 2000 dans les institutions muséales québécoises et montréalaises. Citons les exemples suivants pour le cas des institutions muséales à l'échelle de la province : *Tour de table* entre 2003 et 2004 (Musée Populaire de Trois-Rivières) ; *Manger ensemble !* du 30 mars au 21 août 2016 (musée de la Civilisation de Québec). Pour ce qui est des institutions montréalaises, nous avons regroupé les expositions dans le tableau ci-dessous :

<b>Nom de l'exposition</b>	<b>Institutions muséales et universités</b>	<b>Dates</b>
<i>À table ! Traditions alimentaires au Québec</i>	Château Ramezay	2011
<i>Viau : des biscuits, une histoire</i>	Écomusée du fier monde	2006
<i>Run le lait</i>		15 octobre 2010 - 6 mars 2011
<i>Confitures et marinades Raymond faites pour plaire !</i>		29 octobre 2015 - 14 février 2016
<i>Nourrir le quartier, nourrir la ville</i>		18 mai 2017 - 4 février 2018
<i>Dites donc Dow ! L'histoire d'une brasserie d'ici</i>	Musée Pointe-à-Callière	2009
<i>À table ! Le repas français se raconte</i>		6 juin - 13 octobre 2019
<i>Bens - le légendaire déli</i>	Musée McCord	19 juin - 23 novembre 2014
<i>Expo 67. Manger de tout et beaucoup</i>	Centre des mémoires montréalaises (MEM)	2017
<i>Manger Montréal au 20e siècle : dîner et sortir</i>	Université McGill	18 septembre 2018 - 16 janvier 2019
<i>Cuisine raisonnée, cuisine censée</i>	Maison Saint-Gabriel	21 Mai 2019 – 1 <sup>er</sup> février 2020

**Tableau 1** : Expositions montréalaises portant sur la culture alimentaire

## 1.1 La culture muséale

C'est à travers leur rôle d'acteurs fondamentaux, soit la préservation, la transmission et la sauvegarde du patrimoine tant matériel qu'immatériel que les musées s'inscrivent dans une démarche d'introduire la culture alimentaire. Ce rôle est par ailleurs reconnu sur le plan institutionnel, entre autres par le Conseil international des musées (*International Council of Museums-ICOM*), qui définit comme suit le rôle des musées dans la préservation et la protection du patrimoine humain matériel et immatériel :

Les musées peuvent contribuer fortement à la protection du patrimoine culturel immatériel grâce à leur mission, leurs infrastructures et leurs ressources, qui leur permettent de mener des initiatives créatives en faveur de sa préservation. (ICOM, introduction)

Nous retenons de cette définition que c'est dans le contexte de la trame actuelle que s'inscrit l'insertion de la culture alimentaire dans les musées, à savoir dans le cadre de leur mission préexistante, de leurs infrastructures déjà en place et des ressources dont ils disposent. Plus généralement, cette définition implique que l'insertion muséale de la culture alimentaire se fasse par les canaux muséaux existants et dans les limites des compétences reconnues par les musées.

### 1.1.1 La culture alimentaire et les musées de société

Au début de ce chapitre, nous avons souligné que la culture alimentaire avait récemment fait son entrée dans les musées québécois en citant des expositions de cette nature ayant eu lieu en majorité à Montréal. Or, lorsque l'on observe les types de musées, il semble être question en majorité de « musées de société ». Selon Ligt (2021), il s'agit d'un terme générique qui désigne l'ensemble de ce qui s'intitule en France les écomusées, musées d'Arts et Traditions populaires, musées d'Ethnographie, d'Histoire, d'Industrie ou musées de plein air. Toutefois, il est important de mentionner leur caractère protéiforme ou multiforme comme le soulignent Côté (2011) et Drouguet (2015).

Puisque les musées de société semblent être la voie d'entrée privilégiée de la culture alimentaire parmi les institutions muséales montréalaises, nous nous intéresserons spécifiquement à ces derniers au cours de notre étude. Notons qu'une des caractéristiques fondamentales de cette catégorie de musée, soulevée par Bergeron (2010), relève du fait que contrairement aux musées d'art par exemple, leur objet muséologique – à savoir l'objet exposé – n'est pas fondamentalement au cœur du musée. Autrement dit, l'objet n'est pas exposé pour lui-même, mais pour ce qu'il évoque (Bergeron, 2010). Il est dès lors rarement unique, demeure souvent anonyme, et serait selon l'auteur la manifestation tangible de la culture populaire et de la mémoire collective.

À la même époque, Poulot et Turgeon, ont mené ce type d'étude à propos de la mise en exposition de l'immatériel. Dans le contexte français dans lequel sont apparus en premier les musées de sociétés, Poulot (2010) souligne que la catégorie des musées de société s'est développée au sein de la Direction des Musées de France en 1991. Cette dernière regroupait alors les musées d'ethnologie et ceux d'arts et traditions populaires, les musées techniques et industriels, les musées d'histoire, ceux de site et de plein air, également les musées maritimes et les écomusées. Le point commun entre ces musées repose sur le fait qu'ils sont attachés à un territoire dont ils valorisent l'ensemble des expressions culturelles et dont ils offrent une lecture à leurs publics (Poulot, 2010). En outre, dans sa réflexion, Poulot (2010) met l'emphase sur la dimension immatérielle de l'objet muséographique de ce type de musée, qui demeurerait à ce moment-là un défi, dans la mesure où il était difficile pour ces musées de saisir l'immatériel pour le mettre en scène (Poulot, 2010). Entre-temps, retenons que les musées français sont parvenus à greffer le patrimoine immatériel en consacrant un traitement intellectuel nécessaire à ces objets matériels collectés (Poulot, 2010).

Au Québec, Turgeon (2010a) fait le même constat en soulignant que le succès des musées de société et des écomusées repose sur leur engagement dans la dynamique du patrimoine immatériel. Selon Turgeon (2010a), ce n'est pas un hasard si le patrimoine immatériel est présent au sein des musées, puisque ce serait

une manière pour les groupes de revendiquer leur existence, particulièrement ceux en situation minoritaire. À titre d'exemple, Maligne, cité dans (Turgeon 2010a) le démontre :

(...) le patrimoine trouve une expression particulière parmi les Amérindiens, minorité à l'intérieur d'une minorité, qui tendent à ritualiser et à sacraliser leur patrimoine, voire même à le spectaculariser, pour construire un espace de visibilité et de vitalisation des cultures autochtones dans la société québécoise contemporaine. (Turgeon 2010a : 8)

Toujours dans le contexte québécois, Côté (2011) souligne le rôle politique du musée de société en expliquant que ce dernier serait le reflet de la société tout en étant critique. L'auteur pose que le musée participe à structurer la société, notamment à travers son rôle de création et partage de savoir. Selon Côté (2011), la préoccupation principale d'un musée de société relève à la fois de la distanciation et de la compréhension de cette même société. L'auteur souligne que les musées de société sont en constante évolution dans la mesure où ils se confrontent à de nouvelles réalités en termes de contenus, de communications et d'acteurs. (Côté, 2011). Enfin, l'auteur explique que « le musée de société devient un musée total mais modeste », dans la mesure où il est impossible de faire entrer l'entièreté du monde dans une institution. De ce fait, le muséologue souligne que les musées adoptent un point de vue particulier, qu'ils traduisent selon une programmation ouverte et accessible. (Côté, 2011)

### 1.1.2 Les musées nord-américains et la muséographie narrative

Si dans le cadre de cette étude nous portons notre intérêt sur l'aire géographique nord-américaine, à savoir les musées québécois et plus précisément les musées montréalais, il est important de soulever l'une de leurs caractéristiques distinctives consubstantielles. Il s'agit de faire la distinction entre les musées européens et les musées nord-américains quant aux rôles qu'ils attribuent aux objets au sein des expositions. À ce sujet, Bergeron (2010) explique que contrairement aux musées européens, les musées nord-américains et particulièrement les musées de société ont favorisé une muséographie du récit qui remet en question le statut traditionnel

des objets. Pendant longtemps, les dimensions matérielles du patrimoine ont prévalu dans l'espace muséal que l'on peut intégrer dans l'approche traditionnelle de la muséographie. Or, l'avènement de l'approche narrative a apporté pour sa part une autre perception du rôle et de la place des objets dans l'exposition et au sein des collections (Bergeron, 2010). Autrement dit, elle a apporté une orientation nouvelle dans la démarche que peuvent avoir les muséologues, qui n'est plus traditionnelle, et qui consiste à enrichir l'exposition et l'interprétation des objets par la connaissance de leurs modes de fabrication et de leurs usages sociaux (Bergeron, 2010). Par conséquent, nous comprenons que l'approche narrative dominante dans la muséographie nord-américaine repose sur les apports de la connaissance des modes de fabrication et des usages sociaux des objets exposés, sur leur caractère immatériel et sur une compréhension que l'on a d'eux qui s'ancre dans le contexte de leur production.

## 1.2 L'objet alimentaire en tant que fait culturel et patrimonial

### 1.2.1 Cultures alimentaires

Dans le chapitre *Les cultures alimentaires* de l'ouvrage *Sociologie de l'alimentation* (Cardon et al. 2019) se sont intéressés épistémologiquement à l'alimentation en tant qu'objet culturel. Les auteur.e.s montrent de quelles manières l'alimentation, comme tout objet culturel, est un élément qui participe à la reconnaissance d'une appartenance commune, d'une culture, et ce à travers des pratiques culturelles et les goûts qui constituent le support au sentiment d'appartenance à une nation, un pays ou un peuple. Les auteur.e.s présentent la façon dont les anthropologues ont pensé les cultures alimentaires des sociétés et des nations. Ce sont plus spécifiquement les anthropologues qui ont été les premier.e.s à considérer l'alimentation en tant qu'objet culturel. Cela a créé une rupture épistémologique dans le traitement scientifique de cet objet, car jusqu'à présent l'alimentation était davantage considérée dans une perspective de réponse logique, fonctionnelle, aux caractéristiques de l'environnement (naturel ou économique) et à la disponibilité des produits comestibles (leur adaptation au climat, leurs

propriétés nutritionnelles). En somme, les anthropologues ont mis en évidence que l'alimentation est un fait social.

Cardon *et al.* (2019) expliquent le concept de « culture alimentaire », alors utilisé pour souligner que l'alimentation est une partie constitutive de la culture du groupe. D'après ces auteur.e.s, une culture alimentaire est un système symbolique propre à une société permettant à ses membres de s'y identifier, en éprouvant quotidiennement les pratiques, les goûts et les dégoûts qui la constituent. Il s'agit d'une perspective qui trouve son origine dans les travaux d'anthropologues comme C. Lévi-Strauss ou M. Douglas. Ces courants ont influencé en outre des anthropologues et socio-anthropologues français qui souhaitaient rendre compte de la « modernité alimentaire », c'est-à-dire que l'expérience quotidienne par rapport à l'alimentation est spécifique au contexte occidental contemporain. Cardon *et al.* (2019) relèvent que le concept de « mangeur », que l'on trouve fréquemment dans les travaux de socio-anthropologie de l'alimentation contemporaine, souligne la volonté de décrire un individu à travers son rapport à l'alimentation.

Un deuxième point que soulèvent Cardon *et al.* (2019) repose sur le fait que les cultures alimentaires sont aussi des systèmes symboliques. Cela tient du fait que l'alimentation est un fait de culture, et ce parce qu'elle varie dans le temps et l'espace, en fonction des cultures dans lesquelles elle s'ancre, ses symboles constitutifs varient eux aussi. L'analyse anthropologique s'est aussi donné pour objectif la compréhension des cultures alimentaires en lien avec les cultures dans lesquelles elles s'inscrivent. Si au départ, les premiers travaux sur la « symbolique alimentaire », dits travaux fondateurs, portaient surtout sur des peuples indigènes ou antiques, pour certains auteur.e.s contemporain.e.s ces approches représentent un outil pour analyser la modernité des sociétés actuelles.

Troisièmement, Cardon *et al.* (2019) rappellent que l'alimentation se trouve être au cœur des cultures. Cela a été mis en évidence par des auteurs classiques de l'anthropologie, comme Frazer, Lévi-Strauss et Douglas, qui dans leurs travaux ont donné une place importante à l'alimentation, et ont ainsi posé les fondements pour

les recherches contemporaines sur cet objet. En outre, pour ces trois auteurs une culture est une collection de signes, exprimant l'identité du groupe culturel que nous pouvons décoder. Ils voyaient dès lors dans les pratiques alimentaires des entrées idéales pour décoder une culture dans sa globalité.

Plus spécifiquement, Frazer a dressé au début du 20e siècle un large inventaire de pratiques ordinaires ou religieuses, dont beaucoup sont liées à l'alimentation. Il s'intéresse à la « pensée magique », qui organise les pratiques rituelles, les activités profanes de la vie quotidienne, il met en parallèle des règles qui prescrivent ou proscrivent la consommation de certains aliments, ou de certains aliments dans certains contextes. Ce travail de classification lui permet d'observer entre autres le « principe de contagion », à savoir la conviction que si deux objets sont rentrés en contact, ils continuent de s'affecter même après leur séparation. Frazer donne en exemple une tribu des Caraïbes dont les membres refusent de manger des tortues, car ils ont peur de devenir lourds et stupides comme ces animaux. Ce principe de la pensée magique a en outre contribué à rendre compte de traits des cultures alimentaires contemporaines occidentales.

De son côté, Lévi-Strauss dans ses recherches d'anthropologie structuraliste, a identifié derrière l'infinie variété des traits et pratiques culturelles les constituant, un système récurrent d'oppositions et d'analogies, formant la grammaire des cultures. Son intérêt porte plus précisément sur la cuisine d'une société en tant que langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure. Lévi-Strauss élabore la théorie de triangle culinaire opposant trois modes de préparation (le cru, le rôti et le bouilli), en fonction de la façon dont ils mettent les hommes en relation avec l'environnement (l'air, le feu, l'eau), avec des artefacts culturels (pots, trépieds) et avec la nature. Cette théorie permet à Lévi-Strauss de soulever trois principes. Le premier est que la cuisine est une activité universelle et une forme de médiation entre l'homme et le monde qu'il habite, elle permet de rendre intelligibles et propres à la consommation les éléments naturels qui entourent les membres d'une société. Le deuxième principe est que la cuisine est un puissant révélateur des structures fondamentales des cultures, des rapports de l'Homme au monde. Et pour finir, ce

troisième principe qui stipule que l'analyse de la cuisine se fonde tant sur les caractéristiques intrinsèques des pratiques (pour rôtir, il faut du feu) et sur des liens avec d'autres dimensions de la culture (le feu par exemple a des significations sociales dans d'autres domaines que la cuisine).

Pour sa part, Douglas a aussi travaillé à « décoder » la culture et ce qu'elle exprime pour y saisir l'expression d'une identité propre au groupe. Elle a consacré ses travaux sur les interdits alimentaires dans l'Ancien Testament. Douglas démontre que l'interdiction faite aux Juifs de manger du porc est souvent expliquée comme une réponse fonctionnelle à un problème concret, à savoir que la viande de porc étant fragile, elle peut par conséquent transmettre des infections graves comme la trichinose. De ce fait, la chercheuse considère que l'interdit religieux ne serait alors qu'une symbolisation du fait que cette viande peut rendre malade, et ce qui est finalement en jeu c'est l'identité du peuple, et ce parce que les interdits alimentaires en prescrivant ou proscrivant certaines consommations au sein d'un groupe, contribuent à séparer ce dernier et à le différencier en constituant une limite identitaire.

Cardon *et al.* (2019) concluent leur chapitre en mettant en évidence des principes organisant les représentations et les normes entourant l'alimentation de par le monde, comme celui de contagion, aussi le fait qu'à travers les spécificités de sa culture alimentaire un peuple exprime son identité et se différencie des autres. De plus, leurs analyses ont fait progresser la réflexion anthropologique entre autres sur l'altérité et ont permis de réfléchir aux pratiques alimentaires contemporaines dans les sociétés occidentales sécularisées.

## 1.2.2 Des cultures aux patrimoines

### 1.2.2.1 Les politiques muséales au Québec et l'influence des normes internationales : leur rôle dans l'avènement de la culture alimentaire au musée

L'entrée de la culture alimentaire dans les musées québécois relève avant tout de politiques publiques, notamment culturelles et surtout muséales, qui ont encouragé

cette démarche. Cela commence en premier lieu par l'élaboration de la première politique muséale québécoise par le Ministère de la Culture et des Communication dans les années 2000, intitulée *Vivre autrement... la ligne du temps*. Cette dernière a pour objectif entre autres de « nourrir la culture de la collectivité » par des mesures concrètes destinées au monde muséal québécois. Cette politique aura une importance pour les institutions muséales, qui s'appuient sur les orientations qu'elle leur a données. Parmi elles, l'orientation d'inciter les citoyens à s'approprier le patrimoine ainsi que d'accroître les publics qui aura une influence sur notre objet de recherche, la culture alimentaire dans les musées. En effet, cette orientation portait sur l'objectif d'augmenter l'accessibilité des collections, leur renouvellement, favoriser le déploiement de programmes éducatifs et d'activités culturelles (Ministère de la Culture et des Communication, 2000).

Ensuite, les textes normatifs internationaux ont eu une influence dans l'élargissement des périmètres de la culture savante et populaire. Une autre mesure de la politique culturelle adoptée également dans les années 2000, cette fois en provenance de la scène internationale et qui influencera la politique de culture alimentaire dans les musées est la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de 2003, dite Convention de 2003. Celle-ci élargit les périmètres de la culture savante et populaire. Effectivement, ce texte normatif international définit le patrimoine culturel immatériel comme une forme de patrimoine vivant, pouvant être entre autres des traditions orales, arts du spectacle, pratiques sociales, et qui est héritée des ancêtres et transmise aux descendants, contribuant par-là à la notion d'identité (UNESCO, 2003).

De ce fait, nous constatons dans cette définition que la culture savante et populaire est aussi relative au patrimoine immatériel. En outre, Turgeon (2010a) fait le même constat puisqu'il observe que la Convention de 2003 met l'accent sur les aspects immatériels de la culture, à savoir sur les pratiques plus que sur les objets. Cependant, il note qu'elle n'exclut pas ces derniers. Si d'un côté elle embrasse les expressions orales, les savoir-faire, les fêtes, les rituels et les spectacles, soit les

aspects immatériels, de l'autre elle conserve les aspects matériels que sont les instruments, les artefacts, les petits objets de la vie quotidienne et les espaces culturels, dont la valeur est pour Turgeon (2010a) souvent plus affective et mémorielle que matérielle. D'après ce dernier aspect, nous soulevons le fait que l'immatérialité n'est pas seulement constitutive des objets culturels immatériels, mais aussi constitutive des objets matériels par leurs portées affective et mémorielle, qui elles sont immatérielles.

Un autre point que met en évidence cette définition du patrimoine immatériel est son caractère dynamique, sa transmission et sa communication plus que sa simple préservation (Turgeon, 2010a). De ce fait, nous pouvons considérer que la dynamique patrimoniale implique sa transmissibilité et sa communicabilité.

#### 1.2.2.2 Les inscriptions comme patrimoines « alimentaires »

C'est au début du 21<sup>e</sup> siècle que l'on commence à inscrire sur la liste de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel par l'UNESCO, les premiers éléments reconnus comme patrimoines « alimentaires » (Csergo, 2020). En effet, Csergo (2020) a mené des études approfondies et exhaustives sur ce sujet, notamment à travers un traitement statistique qui permet de mesurer l'importance de ces inscriptions et leurs caractéristiques. Ce dernier nous révèle que c'est seulement à partir de 2005 qu'une première candidature prétendant à la reconnaissance d'un « patrimoine alimentaire » sera présentée. De plus, l'historienne constate qu'en 2009 la première Liste relevant du texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présentait des éléments de patrimoines alimentaires qui n'avaient cependant pas été officiellement identifiés comme tels. Tandis que la Liste allant de 2010 à 2015 contient des éléments d'ordre « alimentaire » qui sont observables. La liste de 2011 comporte quant à elle trois éléments relevant du domaine alimentaire. En 2012, dans la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la chercheuse repère deux éléments. Puis, l'année suivante la Liste comporte sept inscriptions relevant du domaine alimentaire. L'auteure nous explique que quatre éléments alimentaires

sont présents sur la Liste représentative de l'année 2014. Pour l'année 2015, cinq éléments de patrimoines alimentaires sont recensés (Csergo, 2020).

### 1.2.2.3 La mise en application à l'échelle locale au Québec

Au Québec, pour ce qui est de la mise en application de la Convention de 2003, Turgeon (2010a) indique que plusieurs villes ont introduit le patrimoine culturel immatériel dans leurs nouvelles politiques culturelles. C'est le cas de Rivière-du-Loup en 2002, Montréal en 2005 et Québec en 2008. Par ailleurs, au niveau des instances provinciales, le gouvernement a mené entre 1999 et 2000 une vaste consultation publique sur le patrimoine. L'étude qui en a découlée, le rapport Arpin, mettait le doigt sur l'importance du patrimoine immatériel (Turgeon, 2010a).

Parmi les autres initiatives qui ont joué un rôle majeur par rapport à notre objet d'étude, soulignons la mise en place par le ministère de la Culture, de la Communication et de la Condition féminine du Québec (MCCF) en collaboration avec la Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique de l'Université Laval, du projet national d'inventaire du patrimoine immatériel entre 2004 et 2005, connu sous le nom d'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel (IREPI). Bien que cet inventaire compte à ce jour très peu d'éléments alimentaires inscrits, il fournit un cadre afin de légitimer la protection du patrimoine alimentaire québécois.

D'un point de vue législatif, la Loi sur le patrimoine culturel au Québec de 2011, entrée en vigueur en 2012 a aussi été significative, en fixant l'objectif entre autres de favoriser la connaissance, la protection, la mise en valeur et la transmission du patrimoine culturel, reflet de l'identité d'une société, dans l'intérêt public. La particularité de cette loi réside dans la reconnaissance sociale du patrimoine culturel immatériel (Turgeon, 2010a).

#### 1.2.2.4 L'intervention des inventaires au Québec dans l'identification du patrimoine alimentaire

Dans le contexte du Québec, certains organismes mettent en place des inventaires et participent ainsi à l'identification de ce qui relève du patrimoine alimentaire québécois. L'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel du Québec ne dénombre pas moins de 118 fiches concernant le volet du patrimoine alimentaire faisant aussi bien référence à des pratiques alimentaires que des pratiques culinaires ou des apprentissages liés à la cuisine. À titre d'exemple, l'Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel du Québec présente Martine Morissette qui perpétue les traditions culinaires de la région en cuisinant des plats comme la tourtière, la tarte aux bleuets et la soupe aux gourganes du Saguenay Lac-Saint-Jean.

Nous pouvons également citer le Répertoire du patrimoine culturel du Québec créé par le Ministère de la Culture et des Communications. Dans ce répertoire s'y trouvent des éléments appartenant au patrimoine immobilier, mobilier et immatériel, de même que des événements, des groupes, des personnes et des plaques commémoratives. Nous retenons certains éléments pouvant s'inscrire dans le domaine du patrimoine alimentaire : la Pêche au saumon dans La Matapédia, la pratique de la meunerie artisanale au moulin banal des Aulnaies. À titre d'exemple, le ministère de la Culture et des Communications a récemment désigné dans le registre du Répertoire du patrimoine culturel du Québec, en vertu de la *Loi sur le patrimoine culturel*, les traditions du temps des sucres inscrit comme élément du patrimoine immatériel du Québec.

### 1.3 La culture alimentaire comme objet d'exposition

Pour Davallon (cité dans Gob et Drouguet 2014), l'exposition est avant tout un média, à savoir un dispositif qui résulte d'un agencement de choses dans un espace avec l'intention constitutive de les rendre accessibles à des sujets sociaux. Aussi, la façon dont se fait la mise en exposition influence la réception du public en regard

de cette exposition, car la mise en exposition joue le rôle d'un véritable dispositif de communication. C'est plus particulièrement en s'assurant de la cohérence de son propos au sein de la mise en exposition que le musée garantit aux visiteurs d'en saisir le sens (Davallon et Flon, 2013). À ce sujet, Davallon et Flon (2013) expliquent que toute *mise en exposition* accomplit un choix, un prélèvement, un rassemblement, une disposition et une composition d'objets en un lieu, en effectuant conséquemment une mise en contexte spatiale, sensible, perceptive, conceptuelle, qui produit de la signification. C'est précisément cette production de signification qui contribue à faire de l'exposition un dispositif de communication (Davallon et Flon, 2013).

### 1.3.1 La culture alimentaire dans les musées

Comme déjà mentionnée à la fin du précédent paragraphe, la culture alimentaire en devenant objet d'exposition au sein des musées de société y est aussi entrée en tant qu'objet patrimonial, ce qui implique de ce fait l'idée de transmission, notamment lorsque l'on retient la définition qu'en donne Davallon (2002). Pour lui, la notion de patrimoine renvoie à un héritage pouvant être familial (simplement constitué de quelques objets, voire de photos ou de portraits de famille), culturel (monuments, objets d'art ou d'archéologie, objets d'art et traditions populaires, savoir-faire, etc.) ou naturel (paysages, éléments naturels, ressources de la planète, voire l'ensemble de la planète elle-même). Ainsi, le patrimoine implique l'idée de quelque chose qui est transmis par ceux qui ont précédé (Davallon, 2002).

Par ailleurs, ce patrimoine transmis est à la fois matériel et immatériel. Notons que le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel sont indissociables pour des auteurs comme Bergeron (2010) ou encore Turgeon (2010a). D'après ce dernier, le patrimoine matériel et le patrimoine immatériel sont envisagés de façon globale, et ce parce que la notion de patrimoine immatériel fait le pont avec le patrimoine matériel qui se construisent simultanément, l'un par rapport à l'autre (Turgeon, 2010a).

De plus, le patrimoine immatériel n'exclut pas les objets, bien au contraire il conserve les aspects matériels, tout en embrassant ses aspects immatériels. Par conséquent, tout n'est pas immatériel dans la culture alimentaire. L'aspect matériel de la culture alimentaire peut renvoyer aux ustensiles de cuisine, objets de tables, livres de recettes, etc. Tandis que son caractère immatériel pourrait être associé à des rituels ou des pratiques. En regard du fait que l'immatériel et le matériel peuvent être associés, comme précédemment indiqué, à savoir que l'immatérialité n'est pas seulement constitutive des objets culturels immatériels, mais elle est aussi constitutive des objets matériels par leurs portées affective et mémorielle, alors il en est de même pour la culture alimentaire, dans laquelle le matériel peut s'incarner dans l'immatériel et inversement. Par exemple, un ustensile de cuisine à l'opposé d'un savoir-faire qui s'incarne dans un objet, ou bien un objet de table en lien avec un usage comme un rituel de consommation.

### 1.3.2 Exposer la culture alimentaire et son immatérialité

Si avant les années 2000 nous observons quelques expositions portant sur la culture alimentaire au Québec, elles demeurent peu mises en avant de façon centrale au musée. Cela tiendrait du fait qu'en regard de la muséographie de l'alimentaire, l'élément essentiel à présenter, soit l'aliment en tant que tel n'existe plus, car l'assiette est vide puisque la nourriture qu'elle contenait a été consommée. Par conséquent, la seule chose dont nous disposons, ou du moins qui reste de ce processus alimentaire, sont les objets, les accessoires tels que les assiettes et autres ustensiles ou les outils permettant de produire, transformer, conserver, préparer et manger les aliments (Poulain, 2012).

De ces artefacts dont nous disposons dans une perspective de mise en exposition, Poulain (2012) soulève des questions relatives à ce que nous pourrions en faire, comment les exposer, comment expliquer à travers des médiateurs leur utilisation, et si ces objets ont une aura particulière. Ces questions sont d'autant plus pertinentes, puisque l'alimentation fait partie, selon (Poulain, 2012) de certaines

structures et contextes sociaux, dont les effets sont souvent concrets, comme les carences ou la faim. Selon l'historien, cette complexité explique la nécessité du recours à des moyens divers et variés de la part des muséologues pour permettre une bonne vulgarisation lors de leur exposition. Poulain conclut que présenter le thème de l'alimentation dans un musée nécessite une importante variété de modes de médiation (Poulain, 2012). D'autant plus que, comme nous le savons, les musées sont initialement basés sur un régime d'objet. Cette nouvelle donne les pousse à repenser leurs actions pour favoriser l'intégration de la culture alimentaire dans les expositions.

Bien que de nombreux efforts soient déployés de la part des musées pour mettre en exposition la culture alimentaire, la mise en exposition d'un tel objet ne va pas de soi, et ce, plus spécifiquement par rapport à son aspect immatériel. Turgeon (2010a) indique que le patrimoine immatériel oblige un réaménagement au sein de nombreuses structures muséales et bouscule les règles de conservation classiques tout en renouvelant les pratiques muséologiques et le patrimoine matériel (Turgeon, 2010a). Cela est dû au fait que faire entrer l'immatériel au musée pose des problèmes concrets aux institutions et implique des changements profonds, puisque, selon Bortolotto (2011) les institutions patrimoniales ou muséales ont de la difficulté à discerner la dimension immatérielle et à l'intégrer. D'après l'auteure, le principal problème tiendrait à la notion même d'immatérialité, qui est en porte à faux face à une tradition patrimoniale construite autour de la notion d'objet : les pratiques musicales et non les instruments de musique, les rituels et non les emblèmes ou les fétiches, les processions et non les costumes, les danses et non les masques, bref les activités et non leurs supports ou leurs produits (Bortolotto 2011). Il s'agit pour l'auteure d'un nouveau paradigme patrimonial dans la mesure où cette nouvelle perspective déjoue tant la logique muséale associée à la notion de sauvegarde que la logique inventoriale, même si l'une et l'autre sont constitutives de toute démarche patrimoniale.

Par ailleurs, cette difficulté pour les musées d'intégrer dans l'exposition un objet immatériel relève d'un paradoxe, à savoir le fait d'inventorier, de conserver,

d'étudier, d'exposer et de transmettre le patrimoine oral et immatériel constituent en soi des actes du présent (Drouguet, 2017). Par conséquent, le musée ne peut en muséaliser que des traces matérielles, traitées de la même manière que des collections classiques, avec pour objectif envers les publics, de rendre perceptible et compréhensible une réalité vivante, toutefois absente de l'exposition. Par ailleurs, selon Drouguet (2017) ce patrimoine vivant doit pouvoir être recréé en permanence et ces aspects doivent également être transmis aux visiteurs.

Retenons de cette analyse que la mise en exposition de la culture alimentaire reste difficile à formaliser et à saisir puisqu'elle repose sur les traces d'une réalité vivante et que son caractère immatériel semble peu évident à mettre en exposition. Ces aspects constituent nos enjeux majeurs en regard de la muséographie.

#### 1.4 Questions de recherche

Nous venons de voir à la fin de la sous-partie précédente et à partir de l'analyse de la littérature scientifique, les enjeux essentiels de la muséographie relevant de la culture alimentaire. Autrement dit, le fait que la mise en exposition de la culture alimentaire reste d'une part difficile à formaliser, car elle repose sur les traces d'une réalité vivante et d'autre part, il est difficile d'exposer l'immatérialité de la culture alimentaire.

Par conséquent, au cours de cette étude nous avons soulevé deux questions de recherche. Notre question de recherche principale qui est : comment les muséographes mettent-ils en exposition la culture alimentaire dans les institutions muséales montréalaises ? Et nous soulevons une question de recherche secondaire : comment exposent-t-ils l'immatérialité de la culture alimentaire?

L'objectif de cette étude est de comprendre comment la culture alimentaire est exposée au sein des institutions muséales montréalaises, les moyens que les muséographes déploient et utilisent pour y parvenir, les difficultés qu'ils rencontrent, notamment par rapport à son caractère immatériel, et la place qu'occupent les publics dans cette démarche.

## CHAPITRE 2 : CADRE THÉORIQUE

À la fin de la partie précédente qui porte sur la problématique de notre travail et à partir du bilan des connaissances scientifiques, nous avons soulevé les enjeux majeurs relatifs à la mise en exposition de la culture alimentaire dans les musées montréalais comme point de départ de notre recherche. En effet, nous avons mis en évidence d'un côté que la mise en exposition de la culture alimentaire reste difficile à formaliser, du fait qu'elle repose sur les traces d'une réalité vivante et de l'autre la difficulté à exposer l'immatérialité de la culture alimentaire. Cela nous a permis de soulever notre questionnement de recherche. Ainsi, les concepts centraux de cette recherche qui apparaissent à la fois dans notre problématique et dans le titre de ce travail dirigé sont la « culture alimentaire » et la « mise en exposition ». Ces derniers constituent les outils théoriques qui vont nous permettre d'articuler les éléments de réponse en regard de notre problématique. À ces fins, il nous semble nécessaire de les définir ensemble.

Ce chapitre sera consacré aux notions principales de ce travail avec pour objectif de les expliciter, les définir et les caractériser afin de pouvoir les observer empiriquement lors de notre enquête de terrain. Cette partie sera divisée en deux grandes sous-parties. Nous traiterons dans un premier temps des cultures et patrimoines alimentaires, ce qui nous permettra de définir les concepts d'alimentaires, gastronomiques, culinaires. Puis, nous définirons la culture alimentaire et aborderons les différences entre le patrimoine alimentaire et le patrimoine gastronomique. Ensuite, nous tâcherons de dresser les dimensions matérielles et immatérielles de la culture alimentaire en tant que patrimoine en définissant le concept de patrimoine culturel matériel et patrimoine culturel immatériel puis nous étudierons la construction identitaire de la culture alimentaire

au Québec en nous penchant sur la gastronomie québécoise en la mettant en lien avec son arrivée au musée.

Dans un deuxième temps, nous aborderons la mise en exposition en la définissant. Cela nous permettra de nous pencher sur les pratiques sociales et le patrimoine vivant afin de mieux comprendre de quelles façons ils sont exposés. Puis, nous verrons les ressources des institutions muséales et les moyens relatifs à la mise en expositions à travers les ressources techniques, soit les notions d'exposition, de muséalisation, d'expôt, de muséographie, d'expographie, de médiation et de médiatisation. Nous aborderons également les ressources humaines, c'est-à-dire les personnes chargées de mettre en œuvre les expositions, avant de détailler la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition.

## 2.1 Cultures et patrimoines alimentaires

### 2.1.1 Alimentaires, gastronomiques, culinaires : des concepts flous

Nous avons vu dans la partie précédente que c'est dans le champ de l'anthropologie qu'apparaît le concept de « culture alimentaire ». Les anthropologues l'utilisent pour souligner que l'alimentation est une partie constitutive de la culture du groupe. En tant que culture, elle est un élément participant à la reconnaissance d'une appartenance commune, et ce à travers les pratiques culturelles et les goûts constituant alors un support important de ce sentiment d'appartenance des individus à une nation, un pays, un peuple par exemple. La culture alimentaire se compose dès lors d'un système symbolique propre à une société permettant à ses membres de s'y identifier, en éprouvant quotidiennement les pratiques, les goûts et les dégoûts qui la constituent (symbolique alimentaire). De ce fait, pour les anthropologues étant donné que la culture alimentaire est constitutive de l'identité d'une société, elle est centrale à la culture de cette société dans laquelle elle s'enchevêtre. Ainsi, nous ne pouvons la comprendre qu'à travers son lien avec la culture dans laquelle elle s'inscrit. Nous avons aussi indiqué que la cuisine d'une

société était un langage dans lequel cette dernière traduisait inconsciemment sa structure.

La culture alimentaire étant symbolique, à savoir constituée d'une collection de signes, qui expriment l'identité du groupe culturel, elle peut être décodée, notamment par ses pratiques alimentaires, ce qui permet en outre de comprendre cette culture dans sa globalité. Par exemple, le principe de contagion en anthropologie de la pensée magique à l'origine de certains interdits alimentaires permet de rendre compte de traits des cultures alimentaires contemporaines occidentales. De plus, l'interdit religieux alimentaire est une symbolisation relative à la constitution de l'identité du peuple. Les interdits alimentaires prescrivent ou proscrivent certaines consommations au sein d'un groupe qui contribuent à séparer ce dernier d'autres groupes, et à le différencier en constituant une limite identitaire.

Nous verrons dans cette sous-partie l'utilisation de ce concept anthropologique de culture alimentaire dans le champ social en tant qu'objet patrimonial, qui est la forme qu'elle a empruntée pour entrer dans les musées de sociétés.

#### 2.1.1.1 Culture alimentaire : approche définitoire

Cette partie sera consacrée à définir le concept de culture alimentaire qui constitue le cœur de cette étude. Nous mettrons aussi en avant son entrée dans les musées. Nous avons vu avec Cardon et *al.* (2019) qu'initialement et dans une perspective anthropologique, la culture alimentaire est englobante au sein d'un groupe d'individus et propre à une société dans laquelle les personnes se reconnaissent.

De son côté, Poulain (2012) rapproche cette définition initiale au concept de mise en scène. En effet, il s'agit pour lui d'une mise en scène concrète des valeurs fondamentales d'une culture. Selon le chercheur, les activités de cuisine et les manières de table constituent un lieu de lecture privilégié des représentations sociales. Il parle d'ailleurs de « fait alimentaire » qui renvoie au concept initial sociologique de *fait social* rappelant que le fait de manger est, en tant qu'acte social, un acte de partage, un acte de sens, qui s'inscrit dans des cadres culturels. (Poulain,

2012). Aussi, l'auteur reprend les propos de Douglas (cité dans Poulain, 2012) en expliquant que la consommation de plats rituels favoriserait l'auto-identification, la cohésion sociale et culturelle, mais aussi l'expression de valeurs de solidarité et de réciprocité. Pour Poulain (2012), les pratiques alimentaires joueraient un rôle majeur en ce qui concerne l'appartenance ou la différence, la force des liens sociaux ou des frontières entre les groupes : « Les pratiques d'alimentation jouent un rôle central dans le marquage de l'appartenance ou de la différence, l'établissement et le maintien de liens sociaux et des frontières entre les groupes » (Poulain, 2012 : 511).

Pour leur part, Borzakian, Fumey et Raffard (2016) délimitent le terme de culture alimentaire en s'appuyant sur la définition de la culture posée par Tylor en 1871 :

Ce tout complexe qui comprend les connaissances, les croyances, les arts, les lois, la morale, la coutume, et toute autre capacité acquise par l'homme en tant que membre de la société ou de tout autre groupe. (Tylor, cité dans Borzakian, Fumey, Raffard, 2016, s. p.)

Partant de là, les auteurs posent que la culture alimentaire serait l'équivalent culinaire de la formulation de Tylor, en y intégrant un certain nombre d'aliments, de plats, d'interdits communs à un groupe qui s'identifie à un espace délimité (Borzakian, Fumey et Raffard, 2016). Ces derniers soulignent que l'expression en soi de « culture alimentaire » est apparue dans les sciences sociales européennes au début des années 2000. Ils ajoutent que si les anthropologues et sociologues définissent l'alimentation comme un « fait social total » à l'instar de Mauss, les historiens ont enrichi sa connaissance d'une accumulation de strates et de ruptures dans le temps. Les géographes ont rapidement insisté sur le fait qu'elle est un système de différenciation identitaire marqué par des distances et des fusions.

## 2.1.1.2 Patrimoines alimentaires versus patrimoines gastronomiques

### 2.1.1.2.1 Des contours flous

Avant d'entamer ce travail de définition, il nous semble important de préciser qu'il existe une profonde confusion dans les usages des termes de culinaires, alimentaires, gastronomiques et de terroirs. Cela a d'ailleurs constitué un frein dans cette étude pour nous permettre de saisir les contours du phénomène caractérisé. Dans ce sens, Csergo (2019) souligne les « contours véritablement peu définis » de ces termes. L'historienne explique une telle situation par la pauvreté des études sur le patrimoine portant directement sur le sujet et par le manque de cohésion à l'intérieur des institutions culturelles, qui font que ce patrimoine trouve une place dans le « tout patrimoine » sans que cela ne soit justifié ni précis. Csergo (2019) explique plus spécifiquement que c'est en référence aux métiers de l'artisanat et de l'industrie alimentaires et à ceux de la cuisine et de la restauration que la notion de « patrimoine » s'est vue appliquée au domaine de l'alimentation. Il s'agit, selon l'historienne, d'une modalité d'intégration du champ de l'alimentation au tout-patrimoine qui explique le fait que l'on évoque désormais un « patrimoine culinaire ou gastronomique » dont les contours ne sont jusqu'alors pas véritablement définis.

Cependant, Csergo (2019) s'est attelée à cette tâche en se basant sur le contexte français, et ce en apportant des points de compréhension relatifs au patrimoine gastronomique. Pour commencer, l'auteure indique que c'est grâce à l'émergence du patrimoine culturel immatériel que le patrimoine alimentaire a cessé d'être confondu avec le patrimoine ethnologique. Nous comprenons jusqu'alors que le patrimoine alimentaire était confondu avec le patrimoine ethnologique. Cette séparation a été possible dès lors que l'on fit la distinction entre patrimoine ethnologique et patrimoine vivant. Or, le patrimoine alimentaire étant un patrimoine vivant comme nous l'avons vu dans la partie précédente, il a pu ainsi se distancier du patrimoine ethnologique. Une fois les deux héritages réconciliés, le patrimoine culturel immatériel a pu être pris en considération :

[...] c'est à travers l'émergence du champ du patrimoine culturel immatériel et vivant, plus précisément après qu'il a cessé d'être confondu avec le patrimoine ethnologique, qu'a pu s'opérer une synthèse – voire une réconciliation – des deux traditions. Il n'est donc pas étonnant que ce moment du patrimoine culturel immatériel soit effectivement devenu, après d'innombrables débats, celui de la prise en compte des patrimoines alimentaires, culinaires et gastronomiques. (Csergo, 2019, paragraphe 18)

De son côté, Turgeon (2010a) ajoute qu'un aspect caractérisant le patrimoine alimentaire est qu'il demeure un patrimoine particulier et méconnu dans la mesure où il est avant tout associé à des biens matériels. Toutefois, d'après l'auteur, il s'agit largement d'un patrimoine immatériel composé d'aliments éphémères qui disparaissent en raison de leurs consommations. Dans la muséographie de l'alimentaire, l'élément essentiel à présenter qui est l'aliment n'existe plus, l'assiette est vide puisque la nourriture qu'elle contenait a été mangée (Poulain, 2012). Par conséquent, la seule chose dont disposent les musées à des fins d'expositions, sont les objets, accessoires, comme les assiettes et autres ustensiles ou les outils permettant de produire, transformer, conserver, préparer et manger les aliments (Poulain, 2012). De plus, selon Turgeon (2010a) on peut aussi exposer les savoir-faire culinaires plus que les aliments en eux-mêmes qui en font un patrimoine. Ces savoir-faire transmis de génération en génération en assurent une continuité (Turgeon, 2013).

Pour sa part, Csergo (2019) arrête une définition des patrimoines « alimentaires ». Pour l'historienne, il s'agit d'une part des éléments liés au ravitaillement, c'est-à-dire les cultures alimentaires et d'autre part les éléments faisant référence à une recherche de qualité et de plaisir de la table :

Je réunirai sous le terme « alimentaire » ces deux domaines, c'est-à-dire autant les éléments qui relèvent de la subsistance (cultures alimentaires), que ceux font référence à une recherche de la qualité et du plaisir de la table, inscrite elle aussi dans les territoires de l'identité, et qui repose sur la combinaison harmonieuse et réfléchie, de produits, de cuisines, d'ordonnancement et de présentation des repas, de conduites de sociabilité (cultures gastronomiques) (Csergo, 2019 : 2)

#### 2.1.1.2.2 Cuisine et gastronomie : approche définitoire

La notion de cuisine sème la confusion qui est à ne pas confondre avec la gastronomie. Rappelons, comme nous l'avons vu dans le champ de l'anthropologie notamment structuraliste, les trois principes de Lévi-Strauss, à savoir que premièrement la cuisine est une activité universelle et une forme de médiation entre l'homme et le monde qu'il habite, elle permet de ce fait de rendre intelligibles et propres à la consommation les éléments naturels entourant les membres d'une société. Deuxièmement, elle est un puissant révélateur des structures fondamentales des cultures, des rapports de l'homme au monde. Troisièmement, l'analyse de la cuisine se fonde tant sur les caractéristiques intrinsèques des pratiques, que sur ses liens avec les autres dimensions de la culture.

De leur côté, Csergo et Cohen (2012) proposent de définir la cuisine comme étant l'acte de transformation des aliments en vue de leur consommation, qui consiste avant tout à satisfaire un besoin physiologique à travers le travail des produits et des cuissons. De plus, elle a ses règles, ses normes, ses valeurs qui la constituent. En tant que forme de production culturelle, la cuisine est aussi perçue comme un savoir, une science, une technique, un art de vivre, mais aussi comme un « art esthétique » (Csergo et Cohen, 2012). Les deux auteures rappellent aussi les écrits précurseurs de Lévi-Strauss à ce sujet, à savoir que la cuisine est perçue comme un acte culturel majeur. Cependant, selon elles, la cuisine ne bénéficie pas des mêmes reconnaissances institutionnelles que les arts constitués et reste absente des politiques de valorisations culturelles alors que dans l'acte culinaire s'enregistrent les mouvements profonds de la société.

Aussi, pour Piquandet, la cuisine n'est plus seulement une activité domestique nécessaire, elle est envisagée avant tout comme un plaisir (Piquandet, 2012). Selon Poulain (2002), la cuisine serait associée davantage au goût puisqu'elle serait l'art de composer des aliments agréables à manger : « La cuisine est l'art - au sens de *téchné* - d'élaborer des aliments. C'est la manière propre des êtres humains pour fabriquer de bonnes choses à manger » (Poulain, 2002 : 336).

En ce qui concerne le terme de gastronomie, Csergo (2020) souligne qu'elle peut être appréhendée de multiples façons et ne répond à aucune définition claire : « [...] La gastronomie, qui se caractérise par une dimension à la fois éthique (bien), esthétique (bon) et esthétique (beau), ne renvoie à aucune définition consensuelle » (Csergo, 2020 : 10). Par ailleurs, l'auteure ajoute que l'évocation de la gastronomie entraîne un ensemble de représentations dans lesquelles se mêlent des mouvements historiques, territoriaux et sociaux. Pour Csergo (2020), la gastronomie en tant qu'objet impliquant les dimensions perceptives et émotives, est comprise comme l'expression d'une construction sociale, historique et psychique : « [...] la gastronomie comme objet d'investissement, perceptif et émotif, ancré sur des images, nous conduit à l'appréhender comme expression d'une construction sociale et historique autant que psychique » (Csergo, 2020 :10).

Csergo (2020) met en avant l'idée que la gastronomie relève d'un discours portant sur la pratique sociale : « le bien manger et le bien boire » et un aspect plus théorique « d'art de faire et d'art de vivre » (Csergo, 2020 : 12). Cela met en évidence le fait que la gastronomie relève d'un patrimoine culturel. Csergo (2013) avait justement défini la gastronomie à travers des dimensions identitaires et économiques en ne la réduisant pas au seul discours gourmand : « C'est cette place accordée au bien manger (c'est-à-dire aux produits agricoles et alimentaires, à l'art culinaire, aux rites de consommation) dans la théorisation de la gouvernance qui a aussi donné à notre gastronomie sa dimension éminemment culturelle » (Csergo, 2013 : 48).

Poulain (2012) explique quant à lui que l'étymologie du mot « gastronomie » réunit les termes *gastro* le ventre et *nomos* les règles, loi ou norme : « La gastronomie établit un lieu de rencontre privilégié entre les êtres humains et l'univers qui leur fournit de quoi vivre. Par la même, la gastronomie propose des modèles qui expliquent comment vivre » (Poulain, 2012 : 617).

Dans le contexte québécois, les auteures Aubertin et Sicotte (2013) définissent la gastronomie en impliquant des principes d'inclusion et d'ouverture :

Nous privilégions plutôt une définition inclusive, qui autorise toutes les déclinaisons culturelles et géographiques de l'alimentation et de ce qui s'y rattache. Cette gastronomie peut comprendre des pratiques perçues comme positives et qui se trouvent volontairement transmises, choisies et valorisées par les gens. (Aubertin et Sicotte, 2013 : 2)

Selon Aubertin et Sicotte (2013), la notion de gastronomie se développerait dans un domaine plus étendu de pratiques, de représentations et de discours. Autrement dit, elle serait « l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire » (Aubertin et Sicotte, 2013 : 4).

## 2.2 La culture alimentaire, entre matériel et immatériel

Nous l'avons vu, c'est en tant qu'objet patrimonial que la culture alimentaire a fait son entrée dans les musées de société pour y devenir un objet d'exposition. Or nous avons mentionné que justement parce que la culture alimentaire est un objet patrimonial, elle porte en elle l'idée d'une transmission, à savoir quelque chose qui est transmis par celles et ceux qui précédaient.

Ce patrimoine transmis est à la fois matériel et immatériel, car les deux sont indissociables, et ce parce qu'ils se construisent l'un par rapport à l'autre. De plus, la définition normative du patrimoine immatériel qui s'appuie sur la Convention de 2003, bien qu'elle mette l'accent sur les aspects immatériels de la culture, à savoir, les pratiques plus que sur les objets, n'exclut pas ceux-ci. En effet, elle est constituée d'aspects immatériels que sont les expressions orales, les savoir-faire, les fêtes, les rituels et les spectacles, mais elle intègre également les aspects matériels, c'est-à-dire les instruments, les artefacts, les objets de la vie quotidienne et les espaces culturels. Cela s'explique aussi par le fait que l'immatérialité n'est pas seulement constitutive des objets culturels immatériels, mais elle aussi constitutive des objets matériels par leurs portées affective et mémorielle, qui elles sont immatérielles.

Une autre caractéristique du patrimoine immatériel dressée par la Convention, comme nous l’observons à la lecture de la liste présentée ci-dessus, est qu’il s’agit d’un patrimoine vivant, à savoir des traditions orales, arts du spectacle et pratiques sociales. La Convention souligne aussi le caractère identitaire, que nous avons vu du côté des anthropologues qui l’abordent comme un élément consubstantiel à la culture alimentaire. Elle indique aussi son caractère dynamique, sa transmission et sa communication. De ce fait, la dynamique patrimoniale implique sa transmissibilité et sa communicabilité. Pour ce qui est de la transmission, elle apparaît dans la définition à travers le fait qu’elle soit un héritage, soit une chose qui est transmise par ceux qui précédaient.

## 2.2.1 Les dimensions matérielles et immatérielles de la culture alimentaire en tant que patrimoine

### 2.2.1.1 Le patrimoine culturel matériel : approche définitoire

Premièrement, définissons ce que nous entendons par la notion de patrimoine culturel matériel afin d’être en mesure de la distinguer de la notion de patrimoine culturel immatériel. Pour Davallon (2016), la notion de patrimoine est entendue comme l’ensemble des objets auxquels est attribué le statut de patrimoine : « C’est ainsi que la notion de patrimoine va désigner tout à la fois un *ensemble d’objets* (on parle du patrimoine culturel d’une ville ou d’un territoire), les *qualités* qui caractérisent ces objets et la *catégorie* qu’ils constituent » (Davallon, 2016). D’autre part, l’auteur explique que l’origine des objets patrimoniaux est double. Il s’agit tout d’abord de la production de l’objet et d’autre part la patrimonialisation productrice du savoir. Puis, Davallon (2015) pose ensuite que les objets patrimoniaux sont des dispositifs culturels, soit des ensembles signifiants composés de réalités diverses :

Les objets patrimoniaux du patrimoine matériel ont donc une double origine : la production de l’objet et la patrimonialisation productrice du savoir. Les objets patrimoniaux qui sont conservés par les institutions, exposés et transmis, ne se réduisent donc pas, comme on le pense trop souvent, à la seule réalité matérielle des objets matériels venus du passé, mais sont des dispositifs culturels, des ensembles signifiants, composés de réalités hétérogènes : objets matériels certes,

mais aussi fiches descriptives, enregistrements, comptes rendus de recherche, catalogues, ouvrages, etc. (Davallon, 2015, paragraphe 14)

Dans le contexte québécois, Arpin et *al.* (2000) a proposé une définition du patrimoine au sens large, dans laquelle il considère que ce dernier est constitué d'objets matériels ou immatériels reconnus et appropriés par la collectivité pour leur valeur de témoignage :

Peut être considéré comme patrimoine tout objet ou ensemble, matériel ou immatériel, reconnu et approprié collectivement pour sa valeur de témoignage et de mémoire historique et méritant d'être protégé, conservé et mis en valeur ». (Arpin et *al.*, 2000 : 33)

#### 2.2.1.2 Le patrimoine culturel immatériel : approche définitoire

Comme nous l'avons expliqué précédemment en ce qui concerne le patrimoine culturel immatériel, la définition normative que l'on trouve dans la Convention de 2003 indique qu'il s'agit d'un patrimoine traditionnel, contemporain et vivant à la fois. Il est inclusif puisque les expressions du patrimoine culturel immatériel peuvent être similaires à celles pratiquées par d'autres. Aussi, le PCI est représentatif dans le sens où le patrimoine culturel immatériel n'est pas seulement apprécié en tant que bien culturel, à titre comparatif, pour son caractère exclusif ou sa valeur exceptionnelle. Le patrimoine culturel immatériel est fondé sur les communautés, il ne peut être patrimoine seulement s'il est reconnu comme tel par les communautés, les groupes et les individus qui le créent, l'entretiennent et le transmettent.

Nous l'avons vu, l'anthropologue Bortolotto (2011) se base sur la Convention de 2003 pour définir le PCI. D'après l'auteure, il importe de comprendre que le patrimoine culturel immatériel repose sur certaines caractéristiques, notamment le fait :

[D'être] reconnu comme faisant partie de leur patrimoine culturel par des communautés, des groupes et, le cas échéant, des individus » ; l'exigence d'être « transmis de génération en génération » ; « recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire » ; de « leur procurer un

sentiment d'identité et de continuité » et enfin d'être « conforme aux instruments internationaux existants relatifs aux droits de l'homme, ainsi qu'à l'exigence du respect mutuel entre communautés, groupes et individus, et d'un développement durable. (Bortolotto, 2011 : 26)

Nous pouvons compléter cette définition par l'approche proposée par Davallon (2015), selon laquelle le patrimoine culturel immatériel est caractérisé par le fait qu'aucun objet matériel ne fait patrimoine comme tel. Par conséquent, ce qui constitue le patrimoine se retrouve dans des éléments qui sont uniquement saisissables, perceptibles, tangibles à travers des supports le rendant manifeste (Davallon, 2015).

De plus, Davallon (2015) traite de la patrimonialisation du patrimoine culturel immatériel et met en avant trois moments clés autour desquels s'organise cette patrimonialisation. Le premier moment repose sur une reconnaissance de l'élément par le groupe social. Selon lui, il n'y a pas de rupture mémorielle nécessitant une reconstruction du savoir sur l'objet puisque l'intérêt du groupe social n'est plus lié à la découverte de la « chose ». Le deuxième moment repose sur la déclaration politico-administrative. En d'autres termes, le scénario de la patrimonialisation prend appui sur le franchissement d'étapes impliquant différents types d'instances. Le troisième moment relève de l'activité permettant de faire vivre ce patrimoine. Selon le sociologue, assurer la vie de ce patrimoine ne revient pas à le conserver comme pour des objets dans la mesure où il peut se recréer en permanence en fonction de la nature et des groupes sociaux. En définitive, le patrimoine immatériel est à la fois « électif », « déclaratif » et « évolutif » et ne cesse d'évoluer en fonction des transformations de la société. (Davallon, 2015).

De son côté, Turgeon (2010a) pose les bases de ce nouveau régime de patrimonialité. Selon lui, le patrimoine immatériel s'articule autour de valeurs « affectives » et « mémorielles » plutôt que « matérielles » ainsi que sur le « caractère dynamique » du patrimoine. Ainsi, l'auteur définit le régime de patrimonialité du patrimoine immatériel principalement par un nouveau rapport basé sur l'affect et la sociabilité entre les membres du groupe et ce qui fait patrimoine. (Turgeon, 2010a cité dans Davallon 2015).

### 2.2.2 La construction identitaire de la culture alimentaire au Québec

Au Québec, bien que certaines traditions semblent être héritées de la France, la cuisine reste un pilier majeur pour la province qui lui a permis d'affirmer son identité, comme l'illustrent les propos de Delage, fondateur de l'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec : « Tout comme notre langue et notre culture, notre cuisine s'est largement inspirée des grands maîtres français, mais elle a acquis par elle-même son caractère distinctif et sa propre identité » (ITHQ, 1977 : 9).

Partant de ce constat, il nous semble nécessaire de débiter cette étude par un bref retour historique autour des étapes charnières qui jalonnent la construction de la gastronomie québécoise. Tout d'abord, Desloges (2009) fait le point sur les habitudes alimentaires en Nouvelle-France en nous dressant un compte rendu nuancé dans lequel l'étude de l'alimentation au Québec pose d'entrée de jeu la question du contact et des échanges culturels entre Autochtones et Européens, mais aussi entre Européens et Nord-Américains. Selon lui, il y a très peu de mémoire culinaire au Québec (Desloges, 2009). Nous comprenons à travers sa vision, que l'acte de manger est un geste culturel puisqu'il est le fruit d'un ensemble de pratiques agricoles, commerciales, rituelles et gastronomiques. L'historien souligne également que les premiers colons s'approprient l'essentiel de la cuisine des Premières Nations. Toutefois, il rappelle que rien ne départage le régime alimentaire des colons de celui des Amérindiens puisqu'ils disposaient des mêmes éléments naturels (Desloges, 2009).

Pour sa part, Plamondon Lalancette (2020) retrace l'évolution contemporaine de la cuisine professionnelle au Québec : « l'émergence d'une première génération de chefs propriétaires québécois a permis à la gastronomie québécoise de détrôner la cuisine française dans les imaginaires collectifs » (Plamondon Lalancette, 2020 : 189). Dans son étude, l'auteure dresse le portrait de l'émancipation de la cuisine québécoise en distinguant trois moments majeurs dans le développement de la gastronomie québécoise qui s'affirment à travers une nouvelle génération de chefs.

Nous pouvons mettre en lien l'affirmation de l'identité de la culture alimentaire québécoise avec l'intérêt pour les musées québécois de mettre en exposition la culture alimentaire française. À titre d'exemple, nous l'avons souligné, le musée Pointe-à-Callière consacre en 2019 l'exposition *A table ! Le repas français se raconte*, qui célébrait le repas gastronomique des Français en retraçant, à travers les siècles, les particularités de ce repas, ses produits, le savoir-faire de ses artisans, ses spécialités, ses traditions, mais aussi ses tendances actuelles.

### 2.2.2.1 La gastronomie québécoise

Selon Plamondon-Lalancette (2020), la gastronomie et ses imaginaires ont évolué selon les cultures dominantes tout en vouant un attachement à la cuisine bourgeoise française. L'usage de la notion de gastronomie au Québec ne se réfère ni à l'influence de la cuisine française ni aux « hauts lieux de la cuisine », à savoir dans une perspective élitiste de la cuisine s'opposant à une cuisine populaire. Elle renvoie plutôt à une cuisine du terroir québécois, qui se caractérise comme étant local, et un héritage, à savoir des recettes transmises et des produits locaux. (Plamondon-Lalancette, 2020).

Dans ce sens, l'article de Roberge et Tremblay (2019) *Quelques jalons pour définir l'identité...culinaire* qui s'ancre dans la tradition de recherche québécoise nous paraît significatif. D'après ces chercheuses, le concept d'identité culinaire se retrouve dans l'approvisionnement des produits et le rapport au territoire, la production de mets cuisinés, incluant les recettes soit la transmission liée au geste et à la parole, la pratique et la consommation. Autrement dit, il s'agit des événements, des rites et des pratiques liés aux circonstances. (Roberge et Tremblay, 2019 : 8). Ainsi, l'identité culinaire québécoise devient l'identificateur d'une époque et d'un apport culturel. Les auteures insistent sur le fait que l'identité culinaire est une construction continuelle qui n'est pas statique ni définitive :

En somme, définir l'identité culinaire d'une communauté doit se faire dans une démarche holistique, c'est-à-dire dans une démarche globalisante, qui cherche à identifier les éléments porteurs de sens et de reconnaissance et qui sont admis comme représentatifs de

la communauté et ce, sur la longue durée et en tenant compte de l'histoire des collectivités.  
(Roberge et Tremblay, 2019 : 8)

De son côté, Csergo (2000), fait référence au territoire à travers la dimension identitaire de l'alimentation en cherchant à protéger certains éléments de l'oubli : « C'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle » (Csergo, 2000 : 161).

Fischler (cité dans Poulain, 2012) en s'appuyant sur le concept anthropologique de « mangeur » que nous avons déjà traité, considère que l'alimentation est un acte essentiel de la construction de l'identité. Il explique que l'acte d'incorporation est à la base de l'identité individuelle et collective, et ce en tant que frontière entre le monde intérieur et le monde extérieur. Ainsi, l'absorption d'aliments incorpore le mangeur dans un système culinaire, de la sorte il est aussi incorporé dans le groupe qui le pratique, et ce par l'absorption de ses propriétés symboliques.

Pour ce qui est de la dimension de tradition, Hobsbawm (2013), pose la définition du terme de « tradition » et de « tradition inventée ». Pour lui, la caractéristique des traditions réside dans son invariabilité et fait référence au passé : « L'objet et la caractéristique des « traditions », y compris des traditions inventées, c'est l'invariabilité. Le passé, réel ou fictif, auquel elles se réfèrent, implique des pratiques stables, formalisées de manière normative, se prêtant à la répétition. » (Hobsbawm, 2013 : 8).

Dans cette continuité, la lecture que nous avons effectuée du Glossaire sur le patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO (2002) aux fins d'un cadrage normatif, nous a permis d'apporter un éclairage supplémentaire sur la notion de « culture traditionnelle », qui y est associée aux pratiques sociales et représentations, à la transmission intergénérationnelle et à l'attribution d'un « statut particulier » : « Pratiques sociales et représentations qu'un groupe social estime provenir du passé

par transmission intergénérationnelle et auxquelles le groupe attribue un statut particulier » (UNESCO, 2002 : 9).

Lenclud (2007) observe de son côté que la notion de tradition est appréhendée de façon cyclique et non linéaire. Et ce parce que selon l'auteur, l'expérience du passé se fait dans le présent, il n'y a pas de rupture et le passé est réincorporé à répétition dans le présent. À partir de là, Lenclud (2007) émet la thèse selon laquelle la notion de tradition associe trois idées indissociables qui sont : la conservation dans le temps ; le message culturel ; le mode particulier de transmission.

De son côté, Desloges (2011) considère que la tradition n'est pas synonyme de pérennité, car elle évolue. C'est pourquoi dans cette perspective évolutive, l'historien met l'accent sur le fait qu'il faudrait davantage parler de « traditions alimentaires » plutôt que d'une « alimentation traditionnelle ».

## 2.3 La mise en exposition

### 2.3.1 Exposer les pratiques sociales et le patrimoine vivant

#### 2.3.1.1 Les pratiques sociales et le patrimoine vivant approches définitives

Avant de nous pencher sur la question relative à l'intégration des pratiques sociales et du patrimoine vivant au sein des expositions, il convient de définir ce que nous entendons par le terme de « pratique sociale ». D'après Schatzki (2002), les pratiques peuvent être envisagées comme l'espace de réalisation du social et s'apparenter à une manifestation organisée des actions humaines. Selon lui, la vie sociale « consiste en une grande variété de pratiques, comme la négociation, la cuisine, la banque, les loisirs ou les pratiques politiques, religieuses et éducatives » (Schatzki, 2002 : 70). Les dimensions sociales de ces pratiques sont liées à trois de leurs propriétés : elles sont dotées d'un sens ; elles font l'objet de prescriptions, d'instructions ou d'exigences sur les façons de faire ; enfin elles sont associées à

des structures affectives qui recouvrent les objectifs, les projets, les visées ainsi que les émotions qui sont jugées acceptables par les acteurs (Schatzki, 2002).

Bien qu'elle semble difficile à baliser, nous allons tenter de définir la pratique sociale au regard de l'alimentation. Pour Csergo (2020), l'acte de manger et de boire se trouve représenté d'une multitude de façons et produit un invisible qui génère des significations, traverse la mémoire, influe sur nos façons de penser et d'agir tout en construisant des savoirs et des pratiques.

De son côté, Poulain (2013) découpe en deux grandes périodes l'histoire de la pensée sociale sur l'alimentation. Dans la première, l'alimentation serait le lieu d'observation d'autres phénomènes sociaux. Dans la seconde, Poulain (2013) identifie une « volonté de fonder un territoire ayant l'alimentation pour objet ». De plus, l'auteur souligne que l'aliment, la cuisine et les manières de table, parce qu'ils sont culturellement déterminés, « incorporent le mangeur dans un univers social, un ordre culturel » (Poulain 2013)

### 2.3.1.2 Exposer les pratiques sociales et le patrimoine vivant

Nous avons vu dans la partie précédente que c'est dans le contexte de la trame actuelle que s'inscrit l'insertion de la culture alimentaire dans les musées, à savoir dans le cadre de leur mission préexistante, de leurs infrastructures déjà en place et des ressources dont ils disposent. Autrement dit, l'insertion muséale de la culture alimentaire se fait par les canaux muséaux existants et dans les limites des compétences reconnues des musées. Nous avons aussi mentionné que contrairement aux musées européens, les musées nord-américains attribuent un rôle moins important aux objets exposés, car ils ont favorisé une approche narrative qui consiste à enrichir l'exposition et l'interprétation des objets par la connaissance de leurs modes de fabrication et leurs usages sociaux. De ce fait, la muséographie nord-américaine repose sur le caractère immatériel des objets exposés et une compréhension que l'on a d'eux qui s'ancre dans le contexte de leur production.

Nous avons mis en évidence que les musées de société étaient la voie d'entrée privilégiée de la culture alimentaire dans les institutions muséales québécoises, et que l'objet exposé n'est pas fondamentalement au cœur du musée, à savoir qu'il n'est pas exposé pour lui-même, mais pour ce qu'il évoque. L'objet exposé de la culture alimentaire est rarement unique, souvent anonyme. Par ailleurs, nous avons souligné le fait que les musées de société étaient attachés à un territoire dont ils valorisent l'ensemble des expressions culturelles et dont ils offrent une lecture à leurs publics. Nous avons en outre évoqué le fait que l'objet muséographique dans les musées de société détenait une dimension immatérielle ce qui pose un défi au regard de la mise en exposition, car ces musées rencontrent des difficultés à saisir l'immatériel et à le mettre en exposition. Cependant ils ont su pallier cela en y consacrant un traitement intellectuel nécessaire.

Nous avons vu qu'au Québec, bien qu'avant les années 2000 il existe des expositions portant sur la culture alimentaire, elles sont peu mises en avant de façon centrale au musée. Nous avons expliqué cela par le fait que dans la muséographie de l'alimentaire, l'élément essentiel à présenter, qui est l'aliment, n'existe plus puisque l'assiette est vide parce que la nourriture qu'elle contenait a été mangée. De ce fait, la seule chose dont nous disposons ce sont les objets et accessoires, tels que les assiettes et autres ustensiles ou les outils permettant de produire, transformer, conserver, préparer et manger les aliments.

Nous avons par ailleurs relevé que la culture alimentaire en tant qu'objet d'exposition s'inscrivait dans un rapport médiatique, et ce parce que l'exposition est avant tout un média. Il s'agit d'un dispositif résultant d'un agencement de choses dans un espace avec l'intention constitutive de les rendre accessibles à des sujets sociaux. Ce qui explique pourquoi l'exposition en soi joue le dispositif de communication, impliquant une mise en contexte spatiale, sensible, perceptive, conceptuelle, qui produit de la signification.

Dans cette sous-partie, nous allons voir les façons d'exposer le patrimoine vivant au musée et ce que cela sous-tend. Selon Drouguet (2017), mettre en valeur la

dimension immatérielle des collections est une opportunité pour les institutions de renouveler leurs discours, mais aussi leurs relations avec les publics. L'auteure ajoute que les musées d'ethnographie et de folklore se sont toujours intéressés au patrimoine immatériel en recueillant la parole et les gestes accompagnant l'objet à travers les enquêtes orales :

D'une certaine manière, les musées de folklore, d'arts et traditions populaires, d'ethnographie se sont toujours intéressés au patrimoine immatériel puisque dès les premières collectes à la fin du XIXe siècle, les enquêteurs se sont attachés à recueillir la parole et le geste qui accompagnent l'objet. L'enquête orale fait partie des méthodologies de ces disciplines. L'écomuséologie a, dès les années 1970, donné une nouvelle impulsion à ces enquêtes, en encourageant la collecte de témoignages au sein de la population d'un territoire. (Drouguet, 2017 : 147)

Pour Drouguet (2017), mettre en exposition l'immatériel c'est rendre visible et expliquer les pratiques et connaissances d'une communauté. Selon elle, cela doit pouvoir être recréé en continu :

Exposer l'immatériel, c'est rendre sensible, évoquer, expliquer les pratiques, les représentations, les expressions, les connaissances et savoir-faire reconnus par des communautés et des individus comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Quelques traces, enregistrements, fragments ou objets matériels doivent permettre de rendre perceptible et compréhensible une réalité vivante... mais absente de l'exposition. (Drouguet, 2017 : 147)

Néanmoins, Drouguet (2017) insiste sur le fait que l'intégration du patrimoine immatériel est bonifiée s'il se trouve accompagné d'une réflexion sur les supports et les moyens utilisés afin d'être transmis aux visiteurs. Ces aspects soulèvent des questions chez les muséographes et appellent un traitement innovant. À titre d'exemple, Drouguet (2017) explique que les musées marient la volonté didactique à l'émotion et, dans certains cas, à l'immersion : « Il s'agit d'abord d'expliquer l'origine d'une manifestation et l'évolution de ses composantes et ensuite de rendre perceptible [...] ce que ressentent les porteurs de la tradition » (Drouguet, 2017 : 150).

Un autre défi pour les musées relève de leur façon de transmettre des contenus à des visiteurs néophytes qui ne disposent pas nécessairement des savoirs leur

permettant d'accéder à la compréhension de ce qui est exposé. De ce fait, le musée se doit de mettre en place un dispositif adapté :

Le dispositif muséographique doit être conçu de manière à s'appuyer sur d'autres expériences vécues, dans d'autres contextes, pour amener ces visiteurs « non-initiés » à mieux percevoir ou deviner ce que ces fêtes représentent pour leurs porteurs. Il s'agit donc d'interpréter le PCI, d'en permettre une traduction, une transposition, une représentation à destination de ceux qui ne l'ont jamais éprouvé directement, en le reliant à leur vécu d'être social, à travers un panel d'émotions et de sensations humaines, partagées. (Drouguet, 2017 : 150)

De plus, la question d'intégrer le patrimoine vivant dans les expositions invite les musées à se questionner sur la façon de parler du présent tout en adoptant un regard contemporain. Drouguet, (2017) considère qu'il s'agit d'un défi pour le musée :

[...] En tant que patrimoine vivant, il force le commissaire d'exposition, et à travers lui l'institution, à s'intéresser au présent, à la vie contemporaine. Or, le musée était plutôt habitué à aborder des événements ou phénomènes du passé, fort d'un recul généralement vécu comme nécessaire pour s'en détacher, travailler sereinement et envisager de manière scientifique des thématiques potentiellement complexes ou sensibles. (Drouguet, 2017 : 152)

Dans ce sens, Pinna le directeur d'ICOM (2003) critique la tendance qu'ont les musées à « fossiliser » le patrimoine vivant dans les expositions :

Les musées peuvent apporter une contribution notable à la conservation du patrimoine culturel immatériel au moyen d'enregistrements et de transcriptions... Cependant, ces expressions culturelles vivantes subissent une sorte de fossilisation dans l'espace et le temps ; totalement coupées de leur communauté d'origine, ne faisant plus l'objet d'aucune transmission, elles cessent de constituer un patrimoine. (ICOM, 2003 : 3)

Cependant, Drouguet (2017) offre une solution possible pour les musées en proposant de donner la parole à celles et ceux qui vivent ces manifestations, aux porteur.euse.s de traditions, aux détenteur.trice.s d'un savoir-faire entre autres, à travers le témoignage oral. Selon l'auteure, les musées qui exposent le patrimoine immatériel renouvellent leur relation avec les visiteurs en intégrant leurs témoignages dans les expositions :

Ce faisant, ces institutions entendent récolter la mémoire individuelle et collective et s'en faire l'écho dans l'exposition, en donnant la parole à différents témoins. Les musées de sciences et techniques ainsi que les musées d'histoire naturelle tendent à rapprocher leurs pratiques des sciences humaines et sociales, notamment à travers une politique d'expositions dont les thèmes couvrent des réalités vécues par les visiteurs. (Drouguet, 2017 : 153)

### 2.3.1.3 Les ressources des institutions muséales et les moyens pour la mise en exposition

#### 2.3.1.3.1 Les moyens et ressources techniques

Dans cette sous-partie, nous verrons différentes approches définitives relatives aux ressources et aux outils employés par les institutions muséales en lien avec la production en lien avec la fonction et les compétences des musées de sociétés, à savoir les termes : exposition; expographie; expôt; muséalisation; médiation et médiatisation.

##### *2.3.1.3.1.1 L'exposition*

Pour ce qui est de la notion d'exposition, au centre de notre étude, Mairesse et Desvallées (2011) posent qu'elle se caractérise comme étant l'une des fonctions principales du musée. Ils ajoutent qu'elle est « le résultat de l'action d'exposer que l'ensemble de ce qui est exposé et le lieu où l'on expose » (Desvallées et Mairesse, 2011 : 133). Autrement dit, l'acte de présentation au public de choses, les objets qui sont exposés et le lieu dans lequel se passe la présentation. C'est la raison pour laquelle Mairesse et Desvallées (2011) considèrent que l'exposition comprend aussi bien les objets de musée « vraies choses » que les substituts, à savoir le matériel expographique, les outils de présentation et la signalisation. Par conséquent, l'exposition fonctionne comme un système de communication. En effet, les expôts au sein de l'exposition s'apparentent à des signes.

Quant à Davallon (1999), nous avons mentionné qu'il envisageait l'exposition dans une perspective médiatique et communicationnelle, c'est-à-dire comme un dispositif qui résulte d'un agencement de choses dans un espace avec l'intention (constitutive) de rendre celles-ci accessibles à des sujets sociaux. Le chercheur

poursuivra cette réflexion dans la suite de ses travaux avec Flon, nous offrant ainsi une grille de référence qui permet de l’appréhender (Davallon et Flon, 2013) :

Dans ce contexte, aborder l’exposition comme média spécifique revenait à la penser comme un dispositif producteur de signification à destination d’un public. Son approche s’en trouvait donc définie selon les quatre dimensions qui caractérisent un média : (i) l’institution qui la produit (dimension institutionnelle) ; (ii) la manière dont elle est produite et construite (dimension technique) ; (iii) ceux à qui elle s’adresse (dimension du public) ; (iv) le type *d’effets* qu’elle peut avoir sur le public (dimension communicationnelle). (Davallon et Flon, 2013).

Dans la continuité de cette approche, Drouguet (2017) esquisse le fonctionnement médiatique de l’exposition, en posant que le fait d’exposer c’est montrer dans des traces ce qui n’est pas visible dans l’exposition à travers une représentation, une fiction ou une mise en relation :

Exposer, c’est rendre sensible ce qui est invisible ou absent, à travers des fragments ou des traces et à travers une représentation, une fiction, une mise en relation. Exposer, c’est aussi évoquer, faire surgir, expliquer la réalité ou plutôt une réalité ; c’est encore proposer un regard, une interprétation, un discours. (Drouguet, 2017 : 147)

Une autre notion étroitement associée à la notion de média est celle de médiation, que Drouguet (2017) considère comme étant la réunion entre le public du musée et ce qui lui est donné à voir :

La médiation désigne l’action visant à réconcilier ou mettre d’accord deux ou plusieurs parties et, dans le cadre du musée, le public du musée avec ce qui lui est donné à voir [...] La médiation se place dans un entre-deux, dans un espace qu’elle cherchera à réduire, en provoquant un rapprochement, voire une relation d’appropriation » (Drouguet, 2017 : 44).

Complétons cette approche avec la notion de médiation telle qu’elle est posée par Mairesse et Chaumier (2017) qui associent à cette notion des pratiques reconnues, des offres culturelles et un public cible : « La notion de médiation culturelle évoque un ensemble de pratiques plus ou moins reconnues, entre certaines offres culturelles et une partie du public à qui elles sont destinées » (Mairesse et Chaumier, 2017 : 28). Notons aussi que pour Davallon (2003), la médiation vise à faire accéder un public à des œuvres (ou des savoirs) et son action consiste à construire une interface entre ces deux univers étrangers l’un à l’autre.

#### 2.3.1.3.1.2 *La muséalisation*

Posons de façon concise la définition de muséalisation telle qu'elle a été pensée par Desvallées, Mairesse, et Deloche (2009). Ces derniers décrivent la muséalisation comme étant une opération qui tend à extraire, physiquement et conceptuellement, une chose de son milieu naturel ou culturel d'origine, à lui attribuer un statut muséal, à la transformer en *muséalium*, c'est-à-dire en objet de musée, soit à la faire entrer sur le champ du muséal.

#### 2.3.1.3.1.3 *Expôt*

Le terme d'expôt proposé par Desvallées (1998) caractérise un élément mis en exposition, ce dernier pouvant être une vraie chose ou un substitut. L'auteur le considère comme étant une unité élémentaire mise en *exposition*, quelles qu'en soient la nature et la forme, que ce soit une vraie chose, un original ou un substitut, une image ou un son. Il ajoute qu'en fonction de la forme prise par l'exposition et sa nature, cela peut être un simple *objet de musée*, une *unité écologique* ou même une *installation* complexe.

#### 2.3.1.3.1.4 *Muséographie*

Rameaux (2012) dans un travail de définition de « muséographie » en s'appuyant sur le Dictionnaire encyclopédique de muséologie nous apprend que le terme apparaît pour la première fois au 18<sup>e</sup> siècle avant celui de muséologie. Étymologiquement, la muséographie désignait par le passé la description du contenu d'un musée, en ayant la même fonction qu'une bibliographie, à savoir conçue dans le but de faciliter la recherche des sources documentaires des objets afin d'en développer une étude systématique.

Rameaux (2012) ajoute que cette acceptation a perduré tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, et que le terme a longtemps été utilisé en concurrence avec celui de muséologie, pour désigner des activités, intellectuelles ou pratiques qui touchaient aux musées. En outre, son usage a eu tendance, en français, à désigner l'art ou les techniques de l'exposition.

L'auteur indique que désormais, la muséographie est essentiellement définie comme la figure pratique ou appliquée de la muséologie, autrement dit, elle se réfère à l'ensemble des techniques développées pour remplir les fonctions muséales et particulièrement en ce qui concerne l'aménagement du musée, la conservation, la restauration, la sécurité et l'exposition. De plus, ce terme intègre entre autres des éléments liés à la prise en compte du public et à la préservation du patrimoine.

Rameaux (2012), indique que l'essor des musées au XXe siècle a induit l'augmentation de la technicité de chaque fonction muséale. Il s'agit dès lors d'une spécialisation des techniques muséographiques, qui a deux conséquences terminologiques. La première est qu'elle tend à restreindre la définition du terme aux techniques de l'exposition. Et la seconde est que la muséographie sort du strict cadre du musée pour s'appliquer à tout espace muséal. Par ailleurs, cette spécialisation technique s'est accompagnée d'une spécialisation de la terminologie, autrement dit, l'usage du terme muséographie se réduit au profit d'autres termes.

Cela explique pourquoi le concept de muséographie apparaît tellement générique que des concepts spécifiques comme expographie, scénographie, muséographe, programme muséographique, lui sont rattachés. Pour ce qui est du terme expographie sur lequel nous reviendrons plus en détail dans la prochaine sous-partie, Rameaux (2012) nous apprend que depuis quelques années, le terme d'expographie a été proposé dans le but de désigner les techniques relatives aux expositions, qu'elles se situent dans un musée ou dans un espace muséal. Tandis que la muséographie ne se confond pas avec la scénographie, car elle s'en démarque de la scénographie. Quant à l'expression programme muséographique, elle recouvre la définition des contenus de l'exposition et ses impératifs, tout comme l'ensemble des liens fonctionnels entre l'espace d'exposition et les autres espaces du musée.

Après ce travail de définition, Rameaux (2012) conclut qu'il s'agit de techniques héritées de la muséologie, d'activités intellectuelles ou de pratiques, de techniques de l'exposition destinés à la mise en valeur pérenne des collections muséales, avec pour objectifs de remplir les fonctions muséales, à savoir l'aménagement du musée,

la conservation, la restauration, la sécurité et l'exposition, et ce aux moyens de l'aménagement de l'espace, de la prise en compte du public, et de l'appréhension intellectuelle et la préservation du patrimoine dans un espace physique, qui est un musée ou un espace muséal.

Notons que l'on retrouve également ces aspects de techniques et de pratiques dans la définition de la muséographie plus ancienne développée par George-Henri Rivière (Rivière, Gruner Schlumberger et Leroux-Dhuys, 1989) comme étant un corps de techniques et de pratiques, appliquées au musée. Tandis que pour Desvallées (1998), elle comprend les techniques requises pour remplir les fonctions muséales, plus spécifiquement en ce qui concerne l'aménagement du musée, la conservation, la restauration, la sécurité et l'exposition.

#### *2.3.1.3.1.5 Expographie*

Le terme d'expographie est davantage rattaché au domaine de la muséologie, contrairement à la scénographie qui est associée au champ du théâtre. L'expographie a été définie par Desvallées (1998) en complément du terme « muséographie ». Plus exactement, selon l'auteur, l'expographie a pour objectif la recherche d'un langage et d'une expression fidèle avec pour but de traduire le programme scientifique d'une exposition. Il s'agit d'une forme d'expression présentant les propos et savoirs scientifiques d'une exposition. Cette notion exclut les fonctions de conservation, restauration et la sécurité, propre à la muséographie. Autrement dit, l'expographie prend uniquement en compte les techniques de présentation, de communication et de médiatisation (Desvallées, 1998).

De plus, nous avons vu précédemment avec Rameaux (2012) dans son travail de définition « muséographie » présentée ci-dessus, que le concept apparaissait de façon générique, de sorte que des concepts spécifiques devaient lui être rattachés, c'est le cas notamment de l'expographie, dans lequel la scénographie est proche de ce dernier. Rameaux (2012) indique que si la scénographie désigne l'ensemble des techniques de l'aménagement de l'espace, le terme d'expographie quant à lui a été

proposé depuis quelques années, pour désigner les techniques liées aux expositions, qu'elles se situent dans un musée ou dans un espace muséal.

#### *2.3.1.3.1.6 Médiatisation*

Nous avons vu que Davallon et Flon (2013) considèrent l'exposition comme un média spécifique, de ce fait ils la pensent comme un dispositif producteur de significations à destination d'un public. Ils ajoutent qu'en tant que média, l'exposition possède un rôle actif dans la production des valeurs sociales des objets et des discours :

Si, au sein de l'exposition, l'attribution d'un statut fictionnel ou patrimonial aux objets et aux discours au sein de l'exposition est fonction de leur médiatisation, cela implique, en revanche, que l'exposition comme média possède un rôle actif dans la production des valeurs sociales des objets et des discours. (Davallon et Flon, 2013, paragraphe 41)

#### *2.3.1.3.2 Les ressources humaines : les personnes chargées de mettre en œuvre les expositions*

Dans le travail de définition de Rameaux (2012), nous avons indiqué que le terme de muséographe est attaché à celui de muséographie. Et ce parce que les compétences nécessaires à la mise en œuvre de la muséographie sont détenues par un muséographe, ou par un ou plusieurs membres du personnel du musée. Ainsi, le principal acteur de la mise en œuvre de la muséographie est le muséographe. Il est alors d'après la définition retenue de la muséographie par Rameaux (2012), chargé à la mise en valeur pérenne des collections muséales, avec pour objectifs de remplir les fonctions muséales, qui sont l'aménagement du musée, la conservation, la restauration, la sécurité et l'exposition, et ce aux moyens de l'aménagement de l'espace, de la prise en compte du public, et de l'appréhension intellectuelle et la préservation du patrimoine dans un espace physique, qui est un musée ou un espace muséal.

Ce sont les muséographes, qui en tant que ressources humaines, occupent les fonctions de la muséographie. Autrement dit, ils effectuent les choix de la mise en

valeur de la collection, notamment à travers la décision d'entreprendre l'exposition en fonction de leur rôle dans l'institution, mettre en place les objectifs qu'ils auront fixés et sont responsables de mettre en œuvre les expositions.

#### 2.3.1.3.3 La prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition

Le travail de définition de muséographie de Rameaux (2012) met en évidence que la prise en compte du public et la préservation du patrimoine sont entre autres des moyens pour remplir les fonctions muséales, à savoir l'aménagement du musée, la conservation, la restauration, la sécurité et l'exposition. De plus, nous avons mentionné que l'organisation de l'exposition portant sur la culture alimentaire implique la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale.

Par ailleurs, nous pouvons évaluer si la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition ont été concrétisés. Pour ce qui est de vérifier la concrétisation de la prise en compte du public, nous pouvons utiliser des indicateurs quantitatifs comme le nombre de visiteurs, comparé à la moyenne de fréquentation habituelle du musée. Il est aussi possible d'utiliser des indicateurs qualitatifs comme le fait de considérer l'exposition comme étant un succès ou échec, le degré d'attractivité du thème, de tenir compte des impressions du public collectées aux moyens de livres d'or, des réseaux sociaux ou la presse.

### **CHAPITRE 3 : MÉTHODOLOGIE**

Suite à la lecture du précédent chapitre, nous retenons de la culture alimentaire qu'elle se caractérise comme étant un ensemble de pratiques culturelles et de goûts propres à la culture d'un groupe social, participant à la reconnaissance d'une appartenance commune, d'une identité, qui est reconnue comme patrimoine alimentaire, patrimoine culinaire, patrimoine immatériel et patrimoine vivant. Elle se compose d'éléments partagés qui sont de nature culturelle et identitaire, relative au sentiment d'appartenance à un système symbolique, aux liens sociaux, à la structure de la société. Un autre trait de ces caractéristiques est qu'elle est un patrimoine alimentaire, mais peut être aussi culinaire, un patrimoine immatériel, un patrimoine vivant qui sont reconnus comme tels, ainsi qu'une culture traditionnelle et gastronomique québécoise. Pour ce qui est du second concept à savoir la mise en exposition, nous l'avons défini comme relevant du fait d'exposer des objets de la culture alimentaire dans des musées de société en mobilisant des ressources et des moyens techniques et humains à ces fins. Concernant les caractéristiques, il s'agit d'une exposition pouvant être temporaire ou permanente, qui mobilise des moyens et des ressources techniques, à savoir la muséographie comme les stratégies de mise en contexte spatiale, les configurations des objets dans les salles ; des partis pris scénographiques et l'inspiration d'autres expositions. Par ailleurs, la mise en exposition doit tenir compte de son public cible.

Ce chapitre sera consacré à la méthodologie de notre enquête et nous permettra de répondre à notre problématique. À ces fins, nous présenterons tout d'abord notre corpus à travers le choix de notre démarche méthodologique et le justifierons en présentant les expositions composant notre corpus et dresserons une présentation des institutions dans lesquelles elles se sont déroulées. Ensuite, nous nous pencherons sur la méthode de notre enquête en expliquant le choix de l'entretien semi-dirigé et verrons la source des données. Puis, nous justifierons le choix de nos

enquêté.e.s vis-à-vis des expositions retenues dans le corpus. Aussi, nous détaillerons la grille de questions tout comme leur nature et les objectifs de ces questions avant d'aborder une partie consacrée à notre entrée sur le terrain en passant en revue notre protocole de collecte, et les enjeux éthiques de notre enquête. Enfin, nous consacrerons une dernière partie à la méthodologie de traitement de l'enquête à travers la méthode employée pour l'analyse des données.

### 3.1 Présentation du corpus

#### 3.1.1 Démarche méthodologique

Pour tenter de résoudre notre problématique, nous avons choisi comme démarche méthodologique une étude qualitative de nature compréhensive. Notre étude est qualitative dans la mesure où nous avons décidé de collecter des données qui portent sur des caractéristiques particulières. Aussi parce que nous nous intéressons aux significations et au point de vue des responsables de la mise en œuvre des expositions, car ce sont justement le sens et le regard qu'ils donnent aux expositions qui influencent ces caractéristiques. L'étude qualitative a la particularité de mettre l'accent sur les significations, les expériences et les points de vue des participant.e.s (Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal de l'UQAM, 1995). Par ailleurs, l'objectif de la démarche qualitative est d'obtenir des données de fond, qualitatives, à l'instar des caractéristiques que nous avons fixées d'après nos concepts.

Par ailleurs, la démarche est également compréhensive, car nous cherchons à comprendre comment les musées de société exposent la culture alimentaire dans les institutions muséales au Québec. À ces fins, nous avons privilégié l'outil de collecte de prédilection de cette démarche qui est l'entretien compréhensif. Cette méthode de recherche qualitative, qui est également descriptive se concentre justement sur des interprétations, des expériences et leur signification, qui sont au cœur des moyens que nous avons mobilisés.

Nom du musée	Titre de l'expositions	Dates
Écomusée du fier monde	<i>Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!</i>	29 octobre 2015 au 14 février 2016
	<i>Nourrir le quartier, nourrir la ville</i>	18 mai 2017 au 4 février 2018
	<i>Cuisinage</i>	14 février 2019 au 24 février 2019
Maison St Gabriel	<i>Cuisine raisonnée, cuisine censée</i>	21 mai 2019 au 1er février 2020
Musée McCord	<i>Bens, le légendaire déli</i>	19 juin 2014 au 23 novembre 2014
Pointe-à-Callière	<i>À table! Le repas français se raconte</i>	6 juin 2019 au 14 octobre 2019

**Tableau 2 :** Choix des expositions du corpus

### 3.1.2 Le corpus d'exposition

Dans ce corpus, nous mettons l'emphase sur un ensemble d'expositions thématiques portant sur la culture alimentaire, et ce de façon approfondie soit qualitative. Nous avons choisi un corpus regroupant plusieurs expositions, comme méthode pour les étudier. Nous retenons six expositions différentes, chacune représentative d'un cas, bien que certaines expositions se soient déroulées sur le même site, à savoir le musée, à des moments distincts.

#### 3.1.2.1 Choix et justification du corpus

En regard de notre problématique et de notre cadre conceptuel, nous avons retenu six expositions. Une septième exposition n'a pas pu être retenue, parce que

justement elle ne répondait pas aux besoins qu'imposent la problématique et le cadre conceptuel de cette étude, mais nous y reviendrons ultérieurement.

Les six expositions de notre corpus ont eu cours dans le passé et portaient toutes sur la culture alimentaire. Elles se sont déroulées dans quatre musées de société montréalais différents, soit quatre sites. *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire! Nourrir le quartier, nourrir la ville*, et *Cuisinage* ont eu lieu à l'Écomusée du Fier monde, c'est-à-dire trois expositions dans ce musée; l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* s'est déroulée à la Maison St-Gabriel; *Bens, le légendaire déli* s'est déroulé au musée McCord; *À table ! Le repas français se raconte* a eu lieu au musée Pointe-à-Callière.

Précisons que pour l'Écomusée du fier monde, le thème de la culture alimentaire, appréhendé en tant que patrimoine industriel, est privilégié puisque le musée a été très prolifique en matière d'expositions. En effet, cette institution muséale a célébré à plusieurs reprises le paysage culinaire industriel de la ville à travers des expositions participatives comme ; *Viau : des biscuits, une histoire* en 2007, *Run le lait* en 2011, *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* En 2016, et plus récemment *Nourrir le quartier, nourrir la ville* en 2019. (Écomusée du fier monde, 2021a). Cela explique pourquoi nous avons retenu trois de ses expositions dans notre corpus, en plus d'avoir obtenu les catalogues d'expositions de la part du musée.

Nous ferons ci-après une brève description des musées ainsi que chacune des expositions sélectionnées pour l'enquête afin de faire ressortir les éléments saillants justifiant leur présence dans ce corpus d'exposition.

#### 3.1.2.1.1 Trois expositions significatives à l'Écomusée du fier monde

##### 3.1.2.1.1.1 Une institution innovante

L'Écomusée du fier monde de Montréal est situé au 2050 rue Atateken dans l'ancien bain public Généreux. (Écomusée du fier monde, 2021b). Ce musée

d'histoire industrielle et ouvrière de Montréal met en valeur l'histoire et le patrimoine du Centre-Sud de Montréal. Il s'agit aussi d'un musée citoyen reconnu et soutenu par le ministère de la Culture et des Communications du Québec et par le Conseil des arts de Montréal. Par son approche d'un genre nouveau, l'institution a été la première à fonder une collection dite *écomuséale*. (Écomusée du fier monde, 2011). D'après Binette et al (2018), il s'agit d'une collection qui repose sur des principes ; premièrement la responsabilité patrimoniale de l'institution à l'égard des éléments intégrés dans la collection. Ensuite la participation citoyenne à cette prise en charge patrimoniale. Aussi, cette responsabilité patrimoniale s'accomplit dans le respect d'une approche participative et dans une prise en charge collective. Enfin, elle assure la transmission de cet héritage. (Binette et al. 2018).

La mission de l'Écomusée du fier monde est la suivante :

Mettre en valeur les thématiques du travail et de l'engagement citoyen à Montréal, dans leur contexte historique et actuel ; développer une muséologie citoyenne pérenne en utilisant les activités et les pratiques muséales comme outils d'éducation populaire et d'autonomisation; contribuer au développement de notre territoire écomuséal par la mise en valeur de son patrimoine et de sa culture, en partenariat avec des acteurs du milieu; favoriser le partage de notre expertise et les échanges aux niveaux local, national et international, et ainsi contribuer au développement des communautés. (Écomusée du fier monde, 2021c)

Concernant l'origine de l'Écomusée du fier monde, il a été fondé dans les années 1980 dans le quartier du Centre-Sud à Montréal et s'inscrit dans le courant de la nouvelle muséologie. D'après Giroux (2016) Le musée est créé avec l'émergence du mouvement communautaire. (Giroux 2016). Le début d'un projet de musée voit le jour avec la naissance de la Maison du fier monde. Pierre Mayrand, à l'initiative du premier Écomusée du Québec, est à la tête de ce projet soutenu par ses élèves de l'UQAM dont René Binette qui en deviendra le directeur. (Binette, R. et Cloutier, L. 1983). En 1995, le Bain Généreux est cédé à l'Écomusée du fier monde. L'institution s'engage dans les revendications populaires, l'amélioration de la qualité de vie du quartier, et devient, selon les propos de René Rivard, « un écomusée de combat ». (Rivard 1985 : 203). Ses trois objectifs initiaux visaient à

préservé le patrimoine et d'en faire un outil d'intervention collective, de développer un espace commercial et d'imaginer un lieu de rencontre pour les résident.e.s du Centre-sud. Dans le cadre de ce travail dirigé, il est intéressant de souligner que la première exposition qui a eu lieu en avril 1981 portait sur l'alimentation. (Binette et Cloutier, 1983).

En 1996, l'Écomusée du fier monde est officiellement reconnu comme un musée. L'institution remet en question son rapport avec les publics en les impliquant directement dans ses projets et activités. Cette dimension participative se manifeste par la réalisation de projets d'exposition et des activités liées au développement de collections. Dans cette perspective, le directeur du musée Éric Giroux nous explique que les publics deviennent des citoyens agissants et participent au partage de « l'autorité muséale ». (Giroux 2016).

#### *3.1.2.1.1.2 Des expositions significatives*

*Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* a eu lieu du 29 octobre 2015 au 14 février 2016. Cette exposition proposait aux visiteurs de découvrir l'histoire d'une grande entreprise de transformation alimentaire montréalaise dont les produits ont été appréciés par les familles québécoises pendant près de sept décennies (Écomusée du fier monde, 2015).

L'objectif de cette exposition, qui a été réalisée en partenariat avec le laboratoire d'histoire et de patrimoine de l'UQAM, était de présenter l'histoire de l'entreprise montréalaise de transformation alimentaire, qui a occupé une place centrale dans son secteur d'activité pendant une bonne partie du 20<sup>e</sup> siècle (Gauvreau, 2015).

À travers une recherche historique et archivistique, *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* retrace l'évolution du complexe industriel de la métropole sous forme d'un environnement numérique interactif. D'autres aspects de l'évolution des activités de l'entreprise seront aussi présentés, comme

l'approvisionnement en matière première, les recettes de fabrication des produits et la commercialisation.

Un recueil de témoignages a été entrepris et a permis de dévoiler diverses informations inédites sur l'usine. L'exposition comportait des photographies, des publicités, des objets, des témoignages et des reconstitutions numériques qui mettent en valeur l'entreprise montréalaise Alphonse Raymond Ltée, qui a dominé son secteur d'activités pendant une bonne partie du 20<sup>ème</sup> siècle, tout en racontant l'histoire des hommes et des femmes ayant contribué à son essor. En outre, on a intégré dans l'exposition les récits de vie de résidents du quartier, lesquels ont été nombreux à travailler dans cette entreprise, certains dès l'âge de 12 ans (Gauvreau, 2015), rappelle Nathalie Charbonneau, professionnelle de recherche au Laboratoire et conceptrice de l'environnement numérique de l'exposition.

En parallèle de l'exposition, différentes activités ont été proposées en présence de plusieurs historiens et spécialistes du musée ainsi que du Laboratoire d'histoire et du patrimoine de Montréal, à savoir des séries de conférences portant sur la modélisation 4D du complexe industriel Alphonse Raymond, un circuit urbain portant sur le complexe industriel A. Raymond, une visite commentée de l'exposition (Écomusée du fier monde, 2015).

L'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville* a eu lieu du 18 mai 2017 au 4 février 2018. Cette exposition est née de la volonté de l'Écomusée du fier monde de réaliser une exposition consacrée à l'alimentation dans le cadre du 375<sup>e</sup> anniversaire de Montréal.

Il s'agit d'une initiative qui a fait émerger un programme de recherche bâti sur une recherche appliquée et une recherche fondamentale en intégrant une variété des réalisations numériques. L'exposition visait à mettre en avant l'histoire urbaine des aliments en retraçant les chemins qu'ils ont empruntés pour arriver jusque dans la métropole, et également leur circulation et leur transformation dans la ville (Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal de l'UQAM, 1995).

En outre, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* retrace l'histoire de l'approvisionnement alimentaire des Montréalais pendant près de deux siècles. Il est le résultat d'une collaboration entre l'Écomusée et des chercheurs universitaires du Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal. À travers les thématiques proposées, le visiteur se trouve confronté aux changements de chaque époque. Ce projet propose de poser un regard rétrospectif qui suscite des réflexions, des questions et des actions permettant de favoriser la sécurité alimentaire et repenser la place de l'alimentation dans la ville contemporaine (Écomusée du fier monde, 2017b). Plus précisément, cette exposition explore l'histoire de certains lieux, tels que les marchés publics, les petites épiceries, tout comme l'évolution des produits en fonction des époques et les premières chaînes d'alimentation qui marquent une vie de quartier.

L'exposition souligne aussi l'impact de la naissance de l'industrie de la transformation alimentaire qui se développe face au besoin de nourrir le quartier. Ce projet est une occasion de réfléchir aux enjeux contemporains et de constater les initiatives citoyennes mises en place dans la ville au 21<sup>e</sup> siècle (Écomusée du fier monde, 2017a).

Concernant le contenu de l'exposition, trois axes de recherche ont été privilégiés. Premièrement, retracer l'ensemble de l'industrie de transformation agroalimentaire du quartier Centre-Sud et son évolution spatiale. Ensuite, la réalisation de la modélisation 4D du complexe industriel Alphonse-Raymond Ltée, et enfin la reconstitution de l'univers du petit commerce de l'alimentation du Faubourg à *m'lasse* entre 1947 et 1963 (Écomusée du fier monde, 2017 b).

Dans le cadre de cette exposition, un volet itinérant intitulé *Nourrir le quartier, nourrir la ville en tournée* a également été proposé à l'automne 2017, aux résident.e.s du Centre-Sud. Un kiosque d'exposition et diverses activités d'animation ont été présentés dans différents lieux du quartier, permettant aux citoyens de faire un survol de l'histoire de l'alimentation à Montréal. Enfin, une version remaniée de l'exposition a été présentée dans le hall d'honneur de l'hôtel

de ville de Montréal, du 24 septembre au 27 octobre 2018 (Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal de l'UQAM, 1995).

Pour ce qui est de l'exposition *Cuisinage*, elle a eu lieu du 14 au 24 février 2019. Il s'agit d'une exposition réalisée par l'Écomusée du fier monde présentant la cuisine comme pièce centrale de la maison, témoignant de la vie des individus et reflétant les transformations de la société (Écomusée du fier monde, 2019b). L'exposition a été conçue à partir de récits de résident.e.s du quartier Centre-Sud.

Ces témoignages ont été intégrés aux installations ainsi que des photographies, enregistrements sonores et vidéos qui permettaient de porter un nouveau regard sur la culture du quartier Centre-Sud. Ce projet est issu d'une collaboration entre l'Écomusée du fier monde et la Faculté des arts de l'UQAM (Écomusée du fier monde, 2019a) L'entente entre trois artistes de l'UQAM et les résidents du quartier Centre-Sud de Montréal a permis à cette exposition de dresser le portrait de récits de vie au sein des cuisines d'hier et d'aujourd'hui.

Les artistes ont mis en place une démarche de conversation créative et ont pu approcher l'identité des personnes telle qu'elle se définit dans leur cuisine. Le collectif a proposé au musée des récits et témoignages sous forme d'installations multidisciplinaires qui présentent la cuisine comme un lieu de construction identitaire reflétant les mutations de la société (Actualités UQAM, 2019). Pendant la durée de l'exposition, des activités d'échanges étaient proposées en présence des artistes. À titre d'exemple, des cafés-rencontres ponctuaient chaque visite commentée et permettaient aux visiteurs d'échanger directement sur leurs expériences personnelles autour de la cuisine. Cet atelier a été pensé de façon similaire à celui organisé avec les résidents du quartier (*Ibid*, 2019).

#### 3.1.2.1.2 La Maison Saint-Gabriel, Cuisine raisonnée, cuisine censée

##### 3.1.2.1.2.1 *Un musée et un site historique*

La Maison Saint-Gabriel est un musée et un site historique montréalais situé dans le quartier de Pointe-Saint-Charles. Cette institution est le plus ancien témoin

architectural de l'histoire rurale de Montréal dans laquelle est préservée la mémoire de Marguerite Bourgeoys et des Filles du Roy. (Maison Saint-Gabriel, 2021)

Cette institution muséale est reconnue comme un exemple remarquable d'architecture traditionnelle québécoise. (Commission de la mémoire franco-québécoise, 2007). Cette dernière se présente aussi comme un patrimoine à préserver et à partager. En effet, le musée est le seul établissement à transmettre le passé rural de Montréal sur un site authentique. (Maison Saint-Gabriel, 2021). Inscrite au répertoire canadien, la valeur patrimoniale de la maison Saint-Gabriel réside dans plusieurs aspects. Premièrement, à travers son ancienneté ; son importance symbolique par rapport à l'œuvre de Marguerite Bourgeoys et de la congrégation de Notre-Dame ; l'intérêt architectural de la maison de ferme. (Ministère de la Culture et des Communications du Québec, 2005.)

La Maison Saint-Gabriel est la propriété de la Congrégation de Notre-Dame et est gérée par une corporation sans but lucratif. Le personnel du musée est composé de dix personnes : quatre à temps complet et six à temps partiel et des bénévoles. En plus d'assurer la mise en valeur du patrimoine, une attention particulière est accordée à la restauration et à la préservation des édifices et des collections. Depuis 1994, l'informatisation des collections a permis de verser les informations dans la base de données nationale du *Réseau canadien d'information sur le patrimoine* (RCIP). Plus de 18 000 objets de la collection ont été numérisés depuis 1998. En 1965, la Maison Saint-Gabriel est restaurée et convertie en musée patrimonial en 1966. Son impressionnante collection de mobilier et d'objets anciens est replacée selon un inventaire datant de 1722. (Commission de la mémoire franco-québécoise, 2007)

#### *3.1.2.1.2.2 Une exposition récente*

Ensuite, la Maison Saint-Gabriel a mis sur pied une exposition qui nous semblait significative en tant que pratique sociale puisque l'ouvrage de cuisine populaire au Québec *La Cuisine Raisonnée* a permis de démocratiser la cuisine québécoise. Il s'agit de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* qui a été réalisée du 21 mai

2019 au 1er février 2020 dans le cadre du 100e anniversaire du célèbre livre de recettes *La cuisine raisonnée*. À cette occasion, l'exposition a mis en valeur plusieurs volets, d'une part les 15 éditions de l'ouvrage de cuisine, le patrimoine culinaire québécois et son importance au sein des foyers ainsi que son évolution à travers le temps et l'influence des communautés religieuses sur l'éducation alimentaire. Depuis 1919, pas moins de 500 000 exemplaires du livre *La cuisine raisonnée* ont été vendus, ce qui en fait une référence qui a permis de démocratiser l'art culinaire et transmis les bases de la cuisine traditionnelle (Maison Saint-Gabriel, 2019a). La directrice du musée expliquait à ce sujet :

Aujourd'hui trouver une recette est facile. Il y a les sites Internet, les émissions de télévision et une multitude de livres de recettes. Les sources sont variées. Mais le livre reste une référence. On le feuillette encore, autant pour son côté pratique que pour le plaisir d'apprendre sur la culture de chez nous. Après 100 ans de portée sur la gastronomie québécoise, *La cuisine raisonnée* nous offre ce qu'elle a de meilleur et d'impérissable : un savoir ancestral transmis de génération en génération. (Maison Saint-Gabriel, 2019a, s. p.)

L'exposition s'étendait sur une surface de quatre-vingt-sept mètres carrés et s'organisait en deux sections principales rendant compte d'une part de l'histoire de la cuisine raisonnée et d'autre part de son influence sur la cuisine québécoise. Trois axes thématiques mettent respectivement l'accent sur l'établissement de l'école ménagère à Saint-Pascal de Kamouraska, la publication du manuel *La cuisine raisonnée* et son importance dans l'éducation des jeunes filles et enfin dans une dernière section, l'influence du manuel sur cent ans de publications. L'objectif de design et la scénographie étaient de replonger le visiteur dans le décor d'une cuisine québécoise des années 1920-1930 à travers d'anciens fours, instruments culinaires, ustensiles, table de salle à manger, etc. Cette exposition était composée d'objets de la collection de la Maison Saint-Gabriel et l'iconographie provenant du Service des archives de la Congrégation de Notre-Dame, tout comme quelques œuvres d'art (toiles, artefacts, vidéo) en lien avec les sujets traités (Maison Saint-Gabriel, s. d.). À la fin de l'exposition, une activité de médiation invitait les visiteurs à poster numériquement leurs recettes préférées avec le mot-clic « #macuisineraisonnée » (Maison Saint-Gabriel, 2019b).

### 3.1.2.1.3 Le Musée McCord et l'exposition Bens, le légendaire déli

#### 3.1.2.1.3.1 *Le Musée McCord*

Le musée McCord est un musée d'histoire montréalais inauguré le 13 octobre 1921. Sa mission vise à célébrer la vie à Montréal, d'hier et d'aujourd'hui, ses gens, son monde et ses communautés. (McCord, 2021) Il pose un regard actuel et ouvert sur les enjeux de société et sur des questions qui interpellent tous les Montréalais. Il se veut être un gardien du patrimoine et un milieu de recherche et d'enseignement consacré à la préservation, l'étude, le rayonnement et la connaissance de l'histoire canadienne. Ce musée est né de la vision d'un collectionneur passionné, David Ross McCord, qui souhaitait mettre en valeur l'histoire et les cultures de son pays et faire œuvre de rassembleur.

De plus, le musée est le reflet d'une ville ouverte sur le monde posant un regard actuel sur des enjeux de société, des réalisations et des thèmes actuels. Le musée propose aussi une approche contemporaine et interactive à travers des expériences immersives hors du musée : dans les rues, les établissements d'enseignement et des lieux inusités. (*Ibid*, 2021).

#### 3.1.2.1.3.2 *Une exposition légendaire*

Pour le Musée McCord, nous avons souhaité inclure dans notre corpus l'exposition *Bens, le légendaire déli* dans la mesure où cette exposition retrace la culture alimentaire montréalaise, voire québécoise comme fait social à travers un restaurant populaire montréalais par le biais de traces et de témoignages de celles et ceux qui l'ont fréquenté. L'exposition s'est déroulée du 19 juin au 23 novembre 2014, et rendait hommage à un restaurant mythique montréalais, le Bens Delicatessen fondé en 1908 par Benjamin Kravitz (McCord, 2014a). À travers ses murs, l'exposition a permis de faire revivre l'existence du célèbre delicatessen dans une série d'archives et d'objets témoins de la réputation internationale du célèbre restaurant. Située au troisième étage du musée, l'exposition s'étendait sur une surface de 120 mètres

carrés. Par son approche immersive, le musée a pu recréer l'ambiance du *Delicatessen* à travers des décors et du mobilier d'époque.

L'exposition se divisait en 4 zones : le *Delicatessen*, *les délis Bens Delicatessen & Sandwich Shop*, le *Bens De Luxe Delicatessen* et *Les temps changent* (McCord, 2014c). La mise en espace réunissait une centaine d'objets, parmi lesquels on retrouvait des affiches, des plans, des photographies, des tabourets, des ustensiles ainsi que de la vaisselle, des menus, des recettes et différents témoignages relatant la vie de cet endroit (McCord, 2014a). Benjamin Kravitz le fondateur du restaurant a légué au musée l'ensemble des archives écrites et artefacts qui appartenaient au restaurant. Tout au long de la période d'exposition, les visiteurs étaient invités à déguster l'assiette classique de Bens préparée selon la recette originale proposée au restaurant du Musée (McCord., 2014b).

#### 3.1.2.1.4 Musée Pointe-à-Callière, À table ! Le repas français se raconte

##### 3.1.2.1.4.1 Le musée Pointe-à-Callière

Le Musée Pointe-à-Callière est situé dans le vieux Montréal et édifié sur les lieux de la fondation de Montréal. Il révèle des vestiges de la ville grâce à un parcours souterrain. Le site est classé site archéologique et historique national (Ville Montréal, 2017).

Le musée ouvre officiellement le 17 mai 1992, il couvre plusieurs siècles d'histoire, de la période autochtone à nos jours. Situé sur des sols qui témoignent de plus de 1000 ans d'activité humaine et sur les lieux mêmes de la fondation de Montréal, il abrite des vestiges architecturaux remarquables qui sont mis en valeur *in situ*.

Indissociable de son site, le Musée doit notamment sa réalisation aux importantes découvertes archéologiques effectuées dans le Vieux-Montréal dès les années 1980. Inauguré en 1992 dans le cadre des fêtes entourant le 350<sup>e</sup> anniversaire de Montréal, Pointe-à-Callière constitue le seul musée d'archéologie d'envergure au Canada. Il est également le plus grand et le plus fréquenté des musées d'histoire de Montréal.

Le 17 mai 1998, la Commission des lieux et monuments historiques du Canada reconnaît que le Musée est situé sur « le site qui a vu naître Montréal » et que la pointe à Callière est un lieu historique national d'importance. Cet hommage est également une reconnaissance du travail de restauration et de mise en valeur effectué par le Musée. En 1999, le ministère de la Culture et des Communications du Québec désigne officiellement le site de la Pointe-à-Callière comme lieu historique et archéologique national. Ces deux hommages sont une reconnaissance formelle de la valeur patrimoniale des sites et du Musée. (Pointe-à-Callière, 2021)

La mission du musée est « de faire aimer et connaître le Montréal d'hier et d'aujourd'hui à travers des actions de diffusion, d'éducation, de conservation et de recherche à l'endroit du patrimoine archéologique et historique montréalais; et tisser avec les réseaux régionaux, nationaux et internationaux concernés, des liens dont bénéficieront les publics. » (Pointe-à-Callière, 2021).

#### *3.1.2.1.4.2 Une exposition d'envergure*

Nous avons aussi choisi l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, présentée au musée Pointe-à-Callière entre le 6 juin au 14 octobre 2019. Cette exposition d'envergure est dans ce corpus d'exposition la plus conséquente en termes de moyens financiers et de surface, de quantité d'artefacts exposés, de qualité du catalogue d'exposition. Toutefois, cette exposition n'avait pas pour thématique la culture alimentaire québécoise. *À table ! Le repas français se raconte*, célébrait le repas gastronomique des Français en permettant de faire un retour à travers les siècles à la découverte des particularités du repas français, de ses produits, du savoir-faire de ses artisans, de ses spécialités, de ses traditions, mais aussi de ses tendances actuelles. Les visiteurs ont pu faire la rencontre de différents personnages politiques, d'artistes ou de grands chefs qui ont façonné et même révolutionné l'art culinaire de ce pays, tout en admirant près d'un millier de pièces d'exception reliées aux arts de la table (Pointe-à-Callière, 2019). L'exposition se tenait sur le rez-de-chaussée ainsi qu'au premier étage du bâtiment annexé au musée et couvrait une superficie de huit cents mètres carrés (Pointe-à-Callière, s. d. a).

Elle était divisée en huit sections thématiques qui soulignaient les faits marquants de chaque époque de l'histoire du repas gastronomique français en commençant par l'Antiquité, au moyen âge, la renaissance, le 17<sup>e</sup> siècle, les lumières, le 19<sup>e</sup> au 21<sup>e</sup> siècle (Lelièvre, Csergo et Poussart, 2019). Concernant le contenu de l'exposition, on y observait un grand nombre d'objets d'art décoratif notamment à travers la participation du Musée national de céramique et du Musée national Adrien Bouché. Mais également, des installations numériques (animations, vidéos, projections multimédias) étaient aussi présentes dans les salles. En lien avec cette exposition, différentes activités culturelles ont été réalisées comme des conférences, des ateliers culinaires et artistiques ou encore des buvettes et cocktails (Pointe-à-Callière, s. d. b).

### 3.2 Méthode d'enquête

Comme mentionné précédemment, nous avons choisi comme méthode d'enquête l'entretien semi-dirigé compréhensif, outil de prédilection puisque nous cherchons à comprendre la mise en exposition de la culture alimentaire. Autrement dit, nous cherchons à comprendre comment les musées de société exposent la culture alimentaire dans les institutions muséales montréalaises. Toutefois, précisons que nous avons également collecté quelques documents auprès des différent.e.s participant.e.s à l'étude, notamment dans la phase avant celle du terrain, ces derniers ont uniquement servi à dresser une description des expositions au sein des musées, que nous avons présentés ci-dessous. Nous n'avons pas utilisé ces documents pour le traitement des données, car ils n'apportaient pas d'informations pertinentes au regard de notre grille de questions.

#### 3.2.1 L'entretien semi-dirigé

Ici, l'entretien semi-dirigé présente de nombreux avantages, en tant qu'outil indispensable de collecte de données (Blanchet, 1991 ; Vilatte, 2007). Les questions fermées et ouvertes dont se compose l'entretien semi-dirigé, ont constitué pour nous un canevas préparé qui nous a guidés tout au long de l'entretien. La souplesse qu'il

offre nous a permis parfois de jongler entre les questions, car l'ordre et la formulation des questions peuvent varier selon son déroulement. L'entretien semi-dirigé offre en outre comme avantage de pouvoir échanger sous la forme d'une conversation avec le ou la participant.e sur les thèmes que nous avons établis (Savoie-Zajc, 1997), tout en lui permettant de s'exprimer plus librement, et d'apporter d'autres informations qui lui semblent opportunes (Létourneau, 2006). Ainsi, cette interaction verbale entre le ou la chercheur.e et l'enquêté.e peut apporter une compréhension riche du phénomène à l'étude (Savoie-Zajc, 1997). De plus, cela peut par conséquent permettre d'obtenir des données liées à l'expérience personnelle des interviewé.e.s (Villette, 2007).

Dans la mesure où nous avons choisi l'entretien semi-dirigé compréhensif comme méthode de collecte des données nous permettant de recueillir des données orales, alors la nature de nos données est verbale. Ces dernières ont été collectées au moyen de questions semi-dirigées dans le but de prélever des informations sur les caractéristiques définies dans notre cadre théorique, nous reviendrons plus en détail sur cet aspect dans la partie qui lui est consacrée. Par conséquent, les données verbales que nous avons collectées portent principalement sur les catégories suivantes :

Premièrement, nous avons cherché à collecter des informations sur les difficultés rencontrées relatives à la mise en exposition de la culture alimentaire. Ensuite, nous nous sommes aussi intéressés aux moyens et aux ressources techniques et humaines mobilisés par les musées. Ces derniers concernent la muséographie de l'exposition, à savoir les stratégies de mise en contexte spatial, la configuration des objets dans les salles, et autres, mais aussi les partis pris scénographiques et l'inspiration par d'autres expositions. Quant aux ressources personnelles, il s'agit surtout des personnes chargées de mettre en œuvre les expositions. Concernant cet aspect nous avons essayé d'obtenir des informations plus précisément sur les fonctions au sein de l'institution des organisateurs, leur rôle dans l'exposition, le pouvoir décisionnel d'entreprendre l'exposition, et qui fixe la nature de l'objectif de l'exposition. Nous

avons également collecté des informations sur l'auto-évaluation des ressources disponibles et sur la capacité pour les décideurs de répondre aux objectifs en matière de politique culturelle muséale. Pour finir, nous avons prélevé des informations sur la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale dans l'organisation de la mise en exposition, autrement dit sur la détermination des publics cibles. Ici, les informations concernent surtout les visiteurs de l'exposition, à savoir leur nombre, la moyenne de fréquentation habituelle du musée, le succès ou l'échec de l'exposition, le degré d'attractivité du thème, les impressions du public collectées au moyen d'un livre d'or, de réseaux sociaux, de presse par exemple.

Aussi, nous avons choisi l'entretien semi-dirigé compréhensif dont le but est de collecter des informations directement auprès d'individus en leur donnant la parole, notre source d'informations dans cette étude de terrain réside dans les acteurs sociaux, plus précisément les personnes impliquées dans l'organisation des expositions. Ces personnes sont en général des muséographes, puisqu'il s'agit de leur fonction dans un musée. Il s'agit de professionnel.l.e.s de la muséographie exerçant dans les musées qui se trouvaient au cœur de la réalisation de ces projets d'expositions, et occupant des postes tels que directeur.trice du musée, archiviste, responsable des expositions, chargé.e de projet, conservateur.trice ou commissaire des expositions.

Comme nous devions enquêter sur six expositions, soit six cas, ayant eu lieu dans quatre musées, nous avons par conséquent quatre sites pour nos enquêtes : l'Écomusée du fier monde, la Maison Saint-Gabriel, le Musée McCord et le Musée Pointe-à-Callière.

### 3.3 Justification du choix des enquêté.e.s

Nous venons d'indiquer que les enquêté.e.s impliquées dans l'organisation des expositions sont les personnes avec qui nous nous sommes entretenues, et ce parce que ce sont elles qui détiennent les informations relatives à la mise en exposition

puisqu'elles ont chacune été au cœur des projets. Après avoir sélectionné les expositions de notre corpus, nous avons contacté par courriel différentes personnes des musées qui nous ont orientées vers nos enquêté.e.s avec qui nous avons pu entrer en contact.

Il s'agissait pour les expositions à l'Écomusée du fier monde du directeur du musée aussi commissaire des expositions. Pour la Maison Saint-Gabriel, notre enquêtée était la responsable des programmes éducatifs. En ce qui concerne le Musée McCord, nous avons interrogé la responsable des expositions. Enfin, pour le Musée Pointe-à-Callière il s'agissait de la chargée de projet de l'exposition.

Titre de l'exposition	Nom du musée	Durée de l'exposition temporaire	L'enquêté.e
<i>Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!</i>	Écomusée du fier monde	29 octobre 2015 au 14 février 2016	Eugène Commissaire et directeur du musée
<i>Nourrir le quartier, nourrir la ville</i>		18 mai 2017 au 4 février 2018.	
<i>Cuisinage</i>		14 février 2019 au 24 février 2019	
<i>Cuisine raisonnée, cuisine censée</i>	Maison Saint- Gabriel	21 mai 2019 au 1er février 2020	Judith Responsable des programmes éducatifs
<i>Bens, le légendaire déli</i>	Musée McCord	19 juin 2014 au 23 novembre 2014	Gislaine Responsable des expositions
<i>À table! Le repas français se raconte</i>	Pointe-à-Callière	6 juin 2019 au 14 octobre 2019	Cléa Chargée de projet

**Tableau 3** : Les participant.e.s à l'étude

### 3.4 Les questions semi-dirigées et la grille de question

Nous avons précédemment mentionné que les données verbales ont été collectées au moyen de questions semi-dirigées avec pour objectif de prélever les informations sur les caractéristiques définies dans le cadre théorique. Nous avons élaboré dix questions portant sur dix caractéristiques que nous avons définies autour de la mise en exposition de la culture alimentaire. Nous les avons listées dans une grille de question (cf. Annexe A) qui nous a servi d'outil de collecte dans le cadre de notre protocole d'enquête.

Nos questions se devaient d'être semi-dirigées puisque nous avons délimité des thématiques que nous avons fixées par rapport aux caractéristiques de la mise en exposition relative au cadre théorique. Comme le souligne Létourneau (2006) l'entretien semi-dirigé prend la forme d'un entretien reposant sur un questionnaire ouvert et touchant un domaine de recherche précis. L'auteur précise que contrairement à l'entretien dirigé, dont la liste de questions est fixe, fermée et dans laquelle la forme des réponses est implicitement suggérée dans la formulation, les réponses attendues dans l'entretien semi-dirigé sont brèves et homogènes du fait de l'éventail restreint des possibilités de réponses.

#### 3.4.1 La nature des questions

Nous avons vu que les données verbales collectées portaient principalement sur six caractéristiques de la mise en exposition de la culture alimentaire préalablement définies. Elle doit mobiliser des moyens et des ressources techniques et humaines ; les stratégies de mise en contexte spatiale ; les configurations des objets dans les salles ; des partis pris scénographiques ; l'inspiration par d'autres expositions. Par ailleurs, la mise en exposition doit tenir compte de son public cible. Ces six catégories ont été regroupées en trois grandes thématiques soit la production de l'exposition, les publics et l'expographie en soi.

Thématiques	Caractéristiques	Questions	Objectifs
La production de l'exposition	Ressources humaines	Pourriez-vous vous présenter, m'expliquer quelles sont vos fonctions au sein de l'institution et quel a été votre rôle dans l'exposition ?	Cette question permet d'identifier l'enquêté.e, de comprendre quelles sont les tâches reliées à sa profession dans le musée ainsi que ses missions dans le cadre de l'exposition.
		Quelle a été la raison de la mise en place de cette exposition ? Par qui a-t-elle été décidée et pourquoi ?	Nous avons voulu recontextualiser l'origine de la réalisation de l'exposition afin de comprendre comment elle s'est insérée dans la programmation de l'institution. Nous voulons identifier les décideurs dans la réalisation de l'exposition et de comprendre quels ont été les facteurs déterminants de l'exposition.
	Moyens et ressources techniques	D'autres expositions ont-elles servi de modèle à l'élaboration de cette exposition ?	Nous souhaitons comprendre si des expositions ont servi de modèle dans l'élaboration de cette exposition et par quels biais cette thématique mise en avant dans d'autres institutions a influencé le concept de l'exposition
	Moyens et ressources techniques et humaines	Suite à cette exposition, pensez-vous que l'institution soit outillée pour mettre en exposition le patrimoine culinaire québécois ? En regard de la demande sociale, est-ce que cette thématique est à privilégier ?	Nous voulons comprendre si des stratégies ou façons de faire seraient à privilégier ou à exclure et si l'institution dispose de ressources nécessaires (en termes de connaissances, d'accompagnement et de dispositifs) à la mise en exposition du patrimoine culinaire québécois. Nous voulons aussi comprendre si ce thème pourrait avoir du succès auprès des publics actuellement.
La culture alimentaire et l'objet consommé	Selon vous, quelles seraient les difficultés qui pourraient être rencontrées par rapport à cette thématique ?	Nous voulons comprendre si des contraintes ressortent en regard de cette thématique d'exposition et comment ces obstacles pourraient être surmontés dans la mise en exposition d'autres projets.	

Thématiques	Caractéristiques	Questions	Objectifs
L'expographie	Moyens et ressources techniques (scénographie)	De quelle façon a été pensée la muséographie de cette exposition ?	Nous voulons saisir les stratégies de mise en contexte spatiale, la configuration des objets dans les salles et les dispositifs utilisés en regard du concept de l'exposition.
		Quels ont été les partis pris scénographiques ?	Cette question permet de déterminer les choix de mise en scène dans les espaces d'exposition à travers les moyens techniques du musée (éclairages, trame sonore, etc.) pour comprendre la façon dont ils ont servi le propos de l'exposition.
Publics	Prise en compte du public dans l'objectif de transmission patrimoniale	Comment ont été déterminés les publics cibles ?	Il s'agit ici de comprendre par quels moyens ont été choisis les publics, à qui l'exposition s'adresse afin de faire ressortir un profil global de visiteurs.
		Combien de visiteurs avez-vous eus ? Si possible, pourriez-vous me donner des chiffres précis et me dire à quoi ils correspondent par rapport à votre moyenne de fréquentation ? L'exposition a-t-elle été un succès ? Le thème était-il attractif ?	Ici, l'objectif est de quantifier le nombre d'entrées de l'exposition et de comprendre si elle a été un succès par rapport à d'autres expositions du musée. Nous voulons aussi voir si le choix thématique a été déterminant dans la popularité de l'exposition.
		Avez-vous une idée de la façon dont cette exposition a été reçue par le public ? (Livre d'or, réseaux sociaux, presse, etc.)	Cette question permet de recueillir les impressions globales de cette exposition auprès des publics en soulignant si certaines tendances sont visibles dans les commentaires.

**Tableau 4 :** Thématiques, caractéristiques et objectifs des questions

### 3.5 Entrée sur le terrain et travail de collecte

#### 3.5.1 Entrée sur le terrain des quatre musées (sites)

Nous avons commencé notre travail de terrain à l'Écomusée du fier monde. Nous sommes entrés en contact avec le directeur du musée (nom fictif Eugène). C'est lui qui a accepté d'être interviewé pour les trois cas d'exposition ayant eu lieu dans ce musée, à savoir *Confitures et Marinades Raymond faites pour plaire !* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage*.

Le second site que nous avons réalisé est le musée Pointe-à-Callière, où nous avons échangé avec la chargée de projet (nom fictif Cléa) au sujet de l'exposition *À table! Le repas français se raconte*.

Quant au troisième site, il s'agissait de la Maison St-Gabriel, nous nous sommes entretenus avec la responsable des programmes éducatifs (nom fictif Judith) qui a été fortement impliquée dans l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*.

Pour ce qui est du quatrième site, le musée McCord, nous sommes entrées en lien avec la responsable des expositions (nom fictif Ghislaine), qui a participé à la réalisation de l'exposition *Bens-Le légendaire déli*.

Pour ce qui est du cas du site Mémoire des Montréalais (MEM), nous avons mentionné qu'il n'avait pas été retenu parce que justement il ne répondait pas au besoin qu'imposent la problématique et le cadre conceptuel de cette étude. En effet, le projet d'exposition n'ayant pas encore eu lieu, il ne portait pas directement sur la culture alimentaire, seuls quelques aspects de l'exposition étaient en lien avec ce thème. Aussi, cet entretien ne respectait pas non plus le protocole méthodologique que nous avons fixé, soit celui de nous appuyer sur des entretiens semi-dirigés puisqu'il s'agissait d'un entretien libre.

### 3.5.2 Protocole et déroulement de la collecte

En ce qui concerne le protocole de l'entretien, pour chaque rencontre nous avons utilisé notre grille de questions qui nous a servi de guide au cours des échanges (voir annexe 1). Nous avons aussi enregistré chaque entretien virtuellement pour pouvoir retranscrire certains passages sous forme de verbatims.

Les entretiens ont eu lieu en visioconférence via l'application Zoom, car nous les avons réalisés pendant la période de confinement, et souhaitions respecter les mesures sanitaires en place et éviter la transmission de la maladie liée à la Covid-19.

La collecte de terrain s'est étendue sur une période approximative de quatre semaines, soit du 17 mars au 14 avril 2021. Chaque entretien a été chronométré et a duré en moyenne quarante minutes.

Nous avons communiqué aux participant.e.s dans le courriel de prise de contact le formulaire d'information et de consentement qui nous ont tous été retournés. Puis la liste des questions afin de leur permettre de se préparer au mieux pour l'entretien et de rassembler les informations qu'ils souhaitaient nous transmettre.

### 3.6 Enjeux éthiques

En ce qui concerne les mesures éthiques que nous avons mises en œuvre, elles ont tout d'abord consisté à bien informer les participant.e.s de l'ensemble des aspects de notre démarche de recherche, leur implication dans notre travail en leur garantissant que leur participation ne représentait aucun risque pour eux. De ce fait, nous avons décidé de leur garantir l'anonymat, et ce en mettant tout en œuvre pour ne pas qu'ils ou elles ne puissent pas être identifiés à la lecture de ce travail. À ces fins, nous leur avons attribué des prénoms fictifs ne permettant pas de les reconnaître en mentionnant la fonction qu'ils ou elles occupent dans le musée.

Avant le début de l'enquête, nous avons pu obtenir le certificat d'approbation éthique qui nous a été délivré le 3 mars 2021, ce qui nous a permis d'amorcer le courriel de prise de contact avec les responsables des musées, puis avec les participant.e.s, dans lequel nous nous présentions et présentions notre recherche. Aussi, nous avons joint un formulaire d'information et de consentement qui une fois approuvé, nous permettait d'enregistrer les entretiens, et de commencer les rencontres virtuelles dès le 17 mars 2021.

### 3.7 Méthodologie de traitement de l'enquête

#### 3.7.1 Méthode de traitement et d'analyse des données

Après avoir collecté les données au cours de nos entretiens semi-dirigés avec les participant.e.s en les enregistrant, nous avons retranscrit ces données verbales en données écrites. Au cours de ce processus, nous avons protégé l'identité des enquêté.e.s en modifiant leur nom pour leur attribuer respectivement des prénoms fictifs et les titres de leurs fonctions. Puis, nous avons traité l'ensemble des résultats collectés manuellement en fonction de chaque thématique sous la forme d'analyse thématique (Paillé, 1996).

Comme décrit dans la sous-partie précédente, nous avons adopté une méthode d'analyse qualitative et compréhensive de ces données, autrement dit, nous avons opéré une lecture de ces « traces laissées par un acteur ou un observateur relativement à un événement de la vie personnelle, sociale ou culturelle » (Paillé et Mucchielli, 2008). Pour cela nous avons procédé à l'analyse du contenu des données écrites retranscrites, à savoir les verbatims, par l'analyse thématique basée sur les caractéristiques issues du cadre théorique et prenant appui dans notre problématique. Ainsi, nous avons transposé un corpus donné, à savoir les verbatims en un certain nombre de thèmes représentatifs du contenu analysé, et ce relativement à l'orientation de la recherche, c'est-à-dire de la problématique (Paillé et Mucchielli, 2008).

Nous avons analysé nos quatre entretiens selon les thématiques retenues et de façon discursive. Pour ce qui est de l'approche discursive, dans chaque thématique nous avons d'abord décrit les propos concernant chacun des cas à l'étude, puis nous les avons comparés. Nous avons tout d'abord adopté une approche descriptive par exposition puis avons effectué une comparaison de nos six cas entre eux en soulevant les similarités et les distinctions. Deuxièmement, nous avons interprété théoriquement ces résultats à travers notre discussion en mobilisant différents aspects théoriques pour répondre aux phénomènes observés et aux nouvelles thématiques ou catégories qu'ont fait émerger ces données empiriques.

## CHAPITRE 4 : RÉSULTATS

Dans la partie précédente, nous avons présenté notre méthode de collecte de données sur le terrain. Nous avons indiqué que nous allions utiliser l'entretien semi-dirigé pour recueillir des informations sur les caractéristiques que nous avons définies à partir de notre problématique et de notre cadre théorique. Nous avons énoncé que notre objet d'étude relève de la mise en exposition de la culture alimentaire qui se définit comme suit : l'exposition peut être temporaire ou permanente et porte sur la culture alimentaire, à savoir des objets ayant été déjà consommés. Elle mobilise des moyens et des ressources techniques et humaines, c'est-à-dire à la fois la muséographie, les stratégies de mise en contexte spatiale, les configurations des objets dans les salles, les partis pris scénographiques, l'inspiration par d'autres expositions. Par ailleurs, la mise en exposition doit tenir compte de son public cible.

Par conséquent, nous avons prélevé des informations pour la suite de notre analyse à partir de dix questions portant sur ces caractéristiques organisées en trois catégories, c'est-à-dire la production, les publics et l'expographie. Tandis que les six caractéristiques qui constituent nos catégories analytiques sont les suivantes : Les ressources humaines (production de l'exposition), moyens et ressources techniques (production de l'exposition), la prise en compte du public et l'objectif de transmission patrimoniale (publics), scénographie (expographie), la culture alimentaire et l'objet déjà consommé (production de l'exposition).

Ce chapitre sera essentiellement consacré à la présentation des résultats de cette collecte à travers une approche descriptive, puis comparative en nous consacrant à chacune des caractéristiques elles-mêmes comprises dans les catégories analytiques que nous venons d'exposer. Dans la deuxième sous-partie, nous discuterons ces

résultats en ayant recours à la littérature scientifique et nous exposerons ses limites et ses biais.

## 4.1 La production de l'exposition

### 4.1.1 Les motivations

Commençons par le cas de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* ayant eu lieu à l'Écomusée du fier monde. D'après le commissaire de l'exposition, elle trouve son origine dans des « préoccupations assez anciennes » de la part de l'institution, reliées à l'alimentation. En ce sens, la personne que nous avons interrogée, Eugène, explique que cela relève de préoccupations qui ont émergé dans le passé lorsque le musée a initié une collaboration avec un acteur académique dans le domaine de l'histoire et du patrimoine leur permettant de réaliser un inventaire portant sur le patrimoine industriel du quartier Centre-Sud. Cette exposition sur la culture alimentaire prend sa source en rapport au patrimoine industriel :

Pour ce qui est de Confiture et Marinades Raymond, il faut savoir que toutes nos préoccupations par rapport à l'alimentation sont des préoccupations assez anciennes, qui remontent au début des années 90. À l'époque, en collaboration avec Joanne Burgess professeure d'histoire à l'UQAM, on a amorcé un grand chantier de recherche qui visait à réaliser un inventaire du patrimoine industriel du quartier Centre-Sud. (Eugène)

Notre enquêté nous confie que sur la trentaine de sites inventoriés comme patrimoine industriel, le tiers concernait des sites de transformation alimentaire. L'alimentation occupait une large place dans la constitution de ce patrimoine industriel que le musée a mis en avant à travers l'exposition *Run le lait* (« le projet Run le lait ») :

Donc je pense qu'une trentaine de sites ont été visés et réduit à une vingtaine qui avait des traces au niveau des archives et qui nous permettait de les documenter. Un tiers de ces sites étaient liés à la transformation alimentaire. Il en a découlé le projet *Run le lait*, en lien avec l'industrie laitière. (Eugène)

En outre, une autre raison que soulève Eugène est le fait que la transformation de l'alimentation dans cet inventaire a suscité un vif intérêt pour le musée qui s'est concrètement manifesté par des expositions. L'Écomusée du fier monde a continué dans cette brèche en poursuivant le développement de « questions liées à l'alimentation », car elles suscitent l'intérêt du public. Cela constituait selon notre enquête un bon moyen d'interpeller les visiteurs et de leur transmettre de l'information sur le patrimoine industriel car les questions relatives à l'alimentation « touchent de près à l'expérience du visiteur », autrement dit, elles sont liées à son expérience personnelle :

Les questions liées à l'alimentation continuaient à être intéressantes pour nous parce que comme ça touche de près à l'expérience du visiteur, c'est une belle façon de l'interpeller et de l'amener à lui transmettre de l'information sur le patrimoine industriel. (Eugène)

La continuité de ce fort intérêt se manifesterà à nouveau par l'organisation d'autres expositions comme *Viau : des biscuits, une histoire* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville*, dont la dernière fait partie de notre corpus d'expositions à l'étude : « Un autre grand projet que l'on a fait c'était *Viau*. Suite à cela, va découler le projet *Nourrir le quartier, nourrir la ville* en 2017 autour des enjeux de l'alimentation dans un quartier, dans une ville » (Eugène).

Notons que le musée poursuit actuellement des projets en rapport à cette thématique sur la culture alimentaire, tant dans le présent que dans le futur. Eugène nous explique que l'axe de l'alimentation est un axe privilégié et que le musée souhaite régulièrement organiser de nouvelles expositions en lien avec cette thématique. Cela dit, durant la période pendant laquelle nous avons réalisé l'entretien, le musée organisait l'exposition *Produits Familex de l'usine à votre porte*. Cette exposition portait sur une entreprise qui avait fabriqué entre autres toutes sortes de produits alimentaires transformés (épices, garnitures de tartes, poudre à pâte) dans une usine du quartier. De plus, l'équipe du musée travaillait sur un projet autour du pain et de la boulangerie dont la réalisation était prévue à l'automne 2021, également développé en collaboration avec un laboratoire académique des disciplines

d'histoire et patrimoine, dans la continuité de son partenariat initial. L'idée de ce projet était de dresser un portrait de l'évolution de la boulangerie à Montréal du début du 19e siècle à aujourd'hui avec des cycles différents. Eugène cite aussi un webdocumentaire, toujours en lien avec le partenaire académique et abordant trois produits, à savoir le lait, les fruits et légumes, et le pain, sur lesquels le musée questionne les enjeux de l'approvisionnement, les enjeux de la commercialisation, les enjeux de santé parfois. Ce webdocumentaire s'appuie sur les recherches précédentes faites sur l'industrie laitière, sur l'usine Raymond et sur le pain, pour construire des récits autour en utilisant des personnages fictifs.

Justement pour ce qui relève l'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville*, comme nous venons juste de le voir, elle s'inscrit dans la continuité du vif intérêt de l'Écomusée suscité par la place importante de la transformation de l'alimentation observée dans ce travail d'inventaire du patrimoine industriel du quartier, dans la poursuite de son intérêt pour les « questions liées à l'alimentation », car elles suscitent l'intérêt du public en interpellant son expérience personnelle : « [...] Suite à cela, va découler le projet *Nourrir le quartier, nourrir la ville* en 2017 autour des enjeux de l'alimentation dans un quartier, dans une ville » (Eugène).

Quant à l'exposition *Cuisinage*, elle trouve aussi son origine à l'instar de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* à travers une collaboration avec le milieu académique, le laboratoire de recherche des disciplines d'histoire et du patrimoine ainsi qu'un partenaire académique de la discipline des médias. En effet, il s'agit d'un partenariat annuel reposant sur un « appel à projets étudiants » portant sur « les thématiques de l'Écomusée ». Pour l'année de cette exposition, à savoir en 2017, les artistes retenus ont proposé le projet *Cuisinage*, relevant de la cuisine en tant qu'espace de sociabilité :

Ce projet était issu d'un partenariat que le musée a avec l'école des médias de l'UQAM et chaque année en temps normal on lance un appel à projets étudiants à l'école des médias, en lien avec les thématiques de l'écomusée. Et cette année-là, les trois artistes ont proposé le projet *Cuisinage* qui était autour de la cuisine comme espace de sociabilité. (Eugène)

Pour ce qui est de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, mise en place à la Maison Saint-Gabriel, à la différence des trois précédentes et à l'instar des deux prochaines expositions qui seront traitées, a eu lieu dans des musées différents. Cette exposition prend racine dans la mise en place de la célébration de l'anniversaire du livre *La cuisine Raisonnée*, ouvrage emblématique de « la culture culinaire québécoise » initialement publié en 1919 par la Congrégation Notre-Dame. Ainsi, l'importance de ce livre dans la culture culinaire québécoise explique que le musée lui consacre une exposition. Une autre justification tient à la filiation du lieu d'exposition, à savoir la Maison Saint-Gabriel, avec l'auteur de l'ouvrage, soit la Congrégation Notre-Dame. Selon notre enquêtée Judith, la Maison Saint-Gabriel est toujours la propriété de la Congrégation Notre-Dame :

Avec le centième anniversaire du livre *La cuisine raisonnée* publié en 1919 par la Congrégation Notre-Dame il était important de commémorer l'événement, la Maison Saint-Gabriel étant toujours la propriété de cette congrégation fondée par Marguerite Bourgeoys au 17<sup>e</sup> siècle. Nous avons voulu créer une exposition qui allait célébrer l'importance de ce livre dans la culture culinaire québécoise. (Judith)

De son côté, l'exposition *Bens, le légendaire déli* qui s'est déroulé au Musée McCord trouve son origine, selon Ghislaine, responsable des expositions, grâce à « une opportunité qui s'est présentée », à savoir qu'au moment de la fermeture de l'emblématique restaurant Bens, le propriétaire a offert les archives et artefacts (« objets ») au musée McCord, qui sont venus compléter les archives et quelques artefacts du restaurant Bens que le musée possédait déjà avant sa fermeture. Ces deux ensembles ont alors constitué un matériel de qualité que le musée avait à sa disposition pour le mettre en exposition. Parallèlement à cela, le musée collectionnait différents objets se rapportant à la nourriture dans les années 2000. Notre enquêtée l'explique :

Mais dans le cadre de cette exposition, il s'agissait d'une opportunité qui s'est présentée. Quand le restaurant Bens a fermé, les archives et les objets nous ont été offerts et Le McCord possède les archives et quelques objets du restaurant Bens. On avait donc ce matériel-là. Je sais que le musée collectionne des choses se rapportant à la nourriture dans les années 2000. (Ghislaine)

La raison de la mise en place de cette exposition est que premièrement le musée disposait déjà d'objets de collections attenants au restaurant Bens. Deuxièmement, l'institution cultivait un intérêt marqué pour la culture alimentaire, et enfin, le musée McCord disposait déjà d'un ensemble d'objets rattachés à la culture alimentaire des années 2000.

Pour finir, l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* qui s'est déroulée au musée Pointe-à-Callière trouve son origine à travers un intérêt fortement marqué des professionnel.l.e.s pour la culture alimentaire, plus précisément, d'après notre interviewée Cléa, pour « le patrimoine culinaire » : « Tout ce qui tourne autour du patrimoine culinaire, on aime beaucoup ça au musée, ça fait partie de nos intérêts ». Ce fort intérêt s'est manifesté à travers des projets précédents « en rapport avec l'alimentation », qui ne sont pas des expositions, mais qui peuvent être des événements, à l'instar d'*Histoire gourmande*. Selon la chargée de projet, avant la mise en place de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, l'institution n'avait pas organisé d'exposition de cette envergure traitant d'un thème relié à l'alimentation :

On a souvent eu des projets en rapport avec l'alimentation qui tombent toujours là-dedans, même si on n'en a pas fait une grande exposition en tant que telle. On avait déjà eu l'évènement *Histoire gourmande* sur la bouffe et la rencontre des cultures. (Cléa)

Toutefois, cette dernière reconnaît cet « intérêt » du musée, mais ne se trouve pas en capacité de nous dire qu'il s'agit du point de départ : « Il y avait donc déjà un intérêt mais je ne peux pas dire ce qu'est le point de départ ».

Une deuxième raison qu'évoque notre enquêtée relève de l'inscription de la gastronomie française en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, qui a renforcé pour le musée le « désir de faire l'exposition » qui en outre porte sur la thématique de la cuisine française, plus exactement « *Le repas français* ». Elle l'explique : « Je sais que quand la

gastronomie a été classée à l'UNESCO ça a été un élément qui a renforcé beaucoup le désir de faire l'exposition ».

Notons que si Cléa n'est pas en mesure de nous dire si « l'intérêt » marqué du musée pour la culture alimentaire est le point de départ cette exposition, elle nous confie être certaine que l'inscription de la gastronomie française sur la liste de l'UNESCO a contribué grandement à renforcer le « désir de faire l'exposition », sur la culture alimentaire française (« *Le repas français* »).

Pour ce qui est des personnes ayant initié le projet, Cléa précise que dans le cadre de cette exposition, il s'agit de la direction du musée qui a eu l'idée de mettre en place cette exposition.

Dans une perspective comparative, nous observons que la majorité des cas de notre corpus, à l'exception de la Maison Saint-Gabriel, ont pour principale motivation de mettre en œuvre des expositions sur la culture alimentaire, un intérêt fortement marqué du musée pour le sujet. En revanche, pour la Maison Saint-Gabriel, l'origine de l'exposition porte davantage sur un élément emblématique de la culture alimentaire québécoise, qui est un marqueur identitaire, soit la célébration de l'anniversaire d'un livre de recettes. Nous retrouvons également un marqueur identitaire significatif dans l'exposition *Bens, le légendaire déli*, présentant l'histoire d'un restaurant emblématique de la culture alimentaire montréalaise, voire québécoise. Toutefois, cette raison semble secondaire par rapport à celle, pour le musée, de disposer d'une collection muséale. En effet, ce musée avait à sa portée du matériel disponible portant sur le restaurant Bens qu'il pouvait exposer. Deuxièmement, l'institution avait un intérêt fortement marqué pour la culture alimentaire, et troisièmement, le musée McCord disposait d'objets matériels à exposer sur la culture alimentaire des années 2000. Pour l'Écomusée du fier monde, on note plus particulièrement que c'est dans l'observation de l'alimentation dans le patrimoine industriel que trouve l'origine d'exposer la culture alimentaire. Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, au-delà du fort intérêt du musée Pointe-Callière pour la culture alimentaire, c'est plus spécifiquement l'influence de

l'inscription de la gastronomie française sur la Liste de l'UNESCO qui a renforcé le « désir de faire l'exposition ». Notons que pour les trois expositions de l'Écomusée du fier monde, l'intérêt pour la culture alimentaire est à mettre en lien avec le patrimoine industriel portant sur la transformation de l'alimentation, entre autres comme moyen de transmettre de l'information sur le patrimoine industriel aux publics, car les questions relatives à l'alimentation touchent de près à l'expérience personnelle des visiteurs.

Concernant les décideurs ayant initié les expositions, d'après les réponses obtenues, il s'agit d'une validation de la part de la direction du musée, qui enclenchera le processus de lancement du projet. Par exemple, dans le cas de l'Écomusée du fier monde et de ses trois expositions à l'étude, il s'agira de commencer par trouver du financement. Du côté de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, bien que la décision soit collective, à savoir qu'elle repose sur les avis du personnel impliqué dans la programmation des activités du musée, elle devra être validée par la direction du musée. Dans le cas de l'exposition, *À table ! Le repas français se raconte* il s'agit de la direction du musée qui a eu l'idée de mettre en place cette exposition.

#### 4.1.2 L'inspiration par d'autres expositions

Selon le responsable de l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* ainsi que des deux autres expositions, à savoir *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage*, elles ne semblent pas avoir été réalisées à travers le modèle d'autres expositions dressées par d'autres musées, mais bien par celles que le musée organise entre ses murs. Le responsable de l'exposition nous l'explique :

Nous travaillons beaucoup à partir de nos propres expositions. C'est-à-dire que l'on corrige les défauts que l'on constate sur une exposition précédente. C'est rare que l'on aille à l'extérieur pour voir ce qu'il s'est fait pour l'adapter à notre institution. [...] Je ne pourrais pas dire que l'on a utilisé d'autres modèles venant d'autres institutions. C'est vraiment notre propre parcours qui détermine les expositions. [...] C'est véritablement à partir de notre propre bagage que l'on a fait ça. (Eugène)

Toutefois, nous relevons d'après les propos du responsable qu'il est possible que l'institution observe ce qui se fait ailleurs pour l'adapter, mais cela reste rare. Par

ailleurs le musée emploie une méthode d'essai et erreur, c'est à dire qu'il s'inspire de ses propres expositions en corrigeant les défauts des expositions précédentes, ce qui lui permet de proposer des expositions améliorées en se basant sur ce qui n'a pas fonctionné. La raison justifiant ce choix est le fait que le musée dispose de « moyens financiers limités » ne lui permettant d'adapter ce qui se fait ailleurs par rapport à son « institution ». Ainsi, en se servant de ses expositions précédentes pour améliorer celles à venir, le musée utilise son parcours personnel dans l'activité de mise en exposition : « C'est vraiment notre propre parcours qui détermine les expositions ».

Aussi, un autre élément clé dans la mise en place de ces expositions relève de la réaction des publics qui lui sert de guide pour savoir ce qui a bien fonctionné ou non. L'enquête l'explique : « Ce qui nous sert de guide c'est ce qui a bien fonctionné, ce qui fait réagir le public ». Selon Eugène il s'agit souvent d'éléments faisant appel aux souvenirs et à l'expérience des visiteurs :

Et bien c'est souvent les éléments qui vont faire appel à leurs souvenirs, à leurs expériences et de cette façon, nous allons utiliser cela d'une façon plus importante dans les expositions, mais c'est véritablement à partir de notre propre bagage que l'on a fait ça. (Eugène)

Quant à l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* (Maison St-Gabriel) selon la responsable des publics, aucune exposition n'a servi de modèle à l'élaboration.

D'autre part, d'après la responsable de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* (musée Pointe-à-Callière) ne s'est pas inspirée d'autres expositions ni de ses propres expositions :

Il n'y a pas vraiment eu de modèle à l'élaboration de cette exposition. [...] Mais il n'y avait pas vraiment de modèle. [...] Je n'ai pas le souvenir ou il y a des gestes comme avec les grandes tables que l'on avait déjà reproduites. Elle avait quand même son genre. [...] Donc il n'y avait pas d'autres expositions qui l'ont inspiré. (Cléa)

Par ailleurs, comme indiqué dans l'extrait ci-dessus, cette absence de modèle venant d'expositions précédentes s'observe par le fait que « leurs gestes » n'ont pas été

reproduits. Bien que les expositions du musée ne s'inspirent pas les unes des autres, elles peuvent révéler dans leur contenu des thèmes partagés, à savoir que « des thèmes se recourent », mais ces derniers ont toutefois des approches différentes :

Ceci dit, c'est certain que des thèmes se recourent. Nous avons déjà eu une exposition sur le vin donc c'est un thème qu'on avait présenté, mais l'approche était totalement différente. C'est lorsque l'on met tout ensemble que l'on se rend compte à travers le temps qu'il y a plein de sujets que l'on a abordés. On a retrouvé certains petits bouts dans des expositions précédentes puisqu'on avait parlé de tel ou tel sujet dans d'autres expositions, mais il n'y avait pas vraiment de modèle.  
(Cléa)

Dans le cadre de cette exposition, nous venons de démontrer que les gestes des expositions n'ont pas été dupliqués d'une exposition à l'autre. Autrement dit, chaque exposition possède ses propres gestes, « son genre ». On peut par conséquent comprendre à travers ces propos que chaque exposition dans le musée est unique, parce qu'elle possède un contenu et des caractéristiques qui lui sont propres, et ainsi son identité : « Je n'ai pas le souvenir ou il y a des gestes comme avec les grandes tables que l'on avait déjà reproduites. Elle avait quand même son genre ». L'objectif pour notre enquête semble être de diversifier l'expérience du visiteur afin qu'il ne vive pas une expérience redondante au sein de chaque exposition ce qui provoquerait chez lui un sentiment de déception : « On essaie que les visiteurs ne retrouvent pas la même expérience. On ne veut pas les décevoir ». Cela s'accompagne en outre d'un contenu riche, à savoir le fait d'être « très généreux et de donner beaucoup de matière », tout en assurant l'accessibilité en étant compréhensible à tout type de visiteur (« On veut que tout le monde puisse avoir accès »). Tout cela est rendu possible à travers l'utilisation d'un « ton très accessible ». On pourrait dire aussi que répondre au besoin d'accessibilité fait partie de l'identité muséale de cette institution, qui en parle en termes de « signature ».

En somme, retenons ici qu'aucun.e des enquêté.e.s ne déclare s'être inspiré d'expositions dans d'autres musées comme modèle pour les expositions sur la culture alimentaire de notre corpus bien que pour l'exposition *Bens, le légendaire déli*, nous n'avons pas obtenu de réponse explicite par rapport à cette question. Toutefois, des cas singuliers se démarquent. Il s'agit des trois cas d'exposition

présents à l'Écomusée du fier monde ainsi que l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*. De ce fait, pour les trois expositions organisées à l'Écomusée du fier monde, le musée ne s'inspire pas d'expositions externes, mais retravaille à partir de ses propres expositions ayant eu lieu dans le passé, et cela, en corrigeant leurs défauts pour proposer des expositions améliorées. Les responsables des expositions au musée opèrent un tel choix parce qu'ils disposent de moyens financiers limités ne lui permettant pas d'adapter ce qui se fait ailleurs au sein de son institution. De plus, pour bonifier ses expositions, le personnel se sert des réactions des publics, ce qui lui sert de guide pour savoir ce qui a été positif ou non dans l'expérience de visite. Ces indicateurs se trouvent être des éléments faisant appel aux souvenirs et aux expériences personnelles des publics. Du côté de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, non seulement l'enquêtrice nous confie ne pas s'être inspirée d'expositions externes, mais le musée ne s'inspire pas non plus de leurs propres expositions dans le but de ne pas reproduire la même, soucieux de créer un sentiment de nouveauté pour les publics. Plus précisément le musée évite de reproduire certains gestes, notamment en adoptant des approches différentes. Chaque exposition possède alors « son genre » et par conséquent, sa propre identité. Cette démarche visant à diversifier l'expérience des visiteurs s'accompagne d'un contenu riche qui assure cependant l'accessibilité des contenus en se voulant compréhensible pour tout type de visiteur. Ainsi, le besoin d'accessibilité fait partie de l'identité de cette institution, soit sa « signature ».

#### 4.1.3 Moyens et ressources techniques

Pour l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* (Écomusée du fier monde) Eugène explique que les responsables de l'exposition ont souhaité introduire un certain nombre de témoignages oraux, qui selon lui apportent de la « texture » à l'exposition. Or, ces derniers mobilisent un nombre conséquent de ressources et de temps pour les professionnel.l.e.s du musée. Cela explique pourquoi pour certaines expositions il est nécessaire de consacrer du temps de recherche au projet en amont.

Un autre élément technique qui a été intégré à cette exposition est la modélisation 4D, celle de l'usine Raymond, réalisée par le partenaire académique dans le cadre de son « chantier numérique ». Cette modélisation pouvait être interrogée de différentes façons et permettait de voir la façon dont le bâtiment évoluait au fil des ans. Elle a été pensée à partir des témoignages (issu d'un appel à témoignages) de personnes (quatre) ayant travaillé dans cette usine. Ces expériences du lieu ont été juxtaposées avec la modélisation. Dans l'exposition, de courtes vidéos animaient cette modélisation dans lesquelles les visiteurs entendaient le propos du témoin racontant le déroulé de sa journée. Le témoignage présent dans quelques vidéos a été utilisé pour animer l'usine en 4D et rendre compte de l'expérience de travail des individus au sein du bâtiment.

Plus globalement, Eugène explique que l'Écomusée du fier monde dispose de ressources limitées pour organiser ses expositions : « On travaille avec des budgets très minimes ». C'est pourquoi pour chaque projet d'exposition le musée doit trouver son propre financement, hors du budget de fonctionnement : « Chaque projet que l'on développe doit trouver une source de financement » et pour cela « il faut cogner à la porte des différents programmes qui existent pour aller chercher des ressources ».

Le professionnel interrogé compare d'ailleurs le budget du musée à celui d'autres institutions, qui selon lui disposent de ressources financières plus importantes, parce qu'ils détiennent des fonds privés :

Il faut que les projets puissent se financer par d'autres ressources. Comme nous ne sommes pas des musées comme Pointe-à-Callière ou le McCord, le retour financier n'est pas aussi important puisque l'on reçoit très peu d'argent du privé pour nos projets. Donc il faut cogner à la porte des différents programmes qui existent pour aller chercher des ressources. (Eugène)

Pour l'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville et Confiture et marinades Raymond*, les sources de financement provenaient du programme « Mise en valeur du patrimoine Montréalais ». Par ailleurs, comme constaté précédemment ces deux expositions ont été développées avec le partenaire académique d'histoire et de

patrimoine avec qui le musée collabore depuis plusieurs années sur différents projets d'exposition. Ce dernier intervient dans le cadre de la réalisation de recherches historiques menées par les étudiant.e.s membres de ce laboratoire, disposant de budgets lui permettant de payer les employé.e.s pour effectuer la recherche. Si le partenaire académique se consacre aux recherches historiques, le musée s'occupe quant à lui du volet « mise en exposition ». Comme nous le confie notre enquêté, une partie du financement de l'exposition sera toutefois dédiée à rémunérer les professionnel.l.e.s, il restera « très peu d'argent à mettre sur toute la mise en scène ».

Pour ce qui est de l'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville*, Eugène déclare que l'institution n'a pas utilisé de témoignage oral, et cela par volonté d'effectuer un traitement plus large de cette exposition. Pour cela, l'institution a relancé les démarches de financement à l'instar des autres expositions :

Pour ce qui est de *Nourrir le quartier, nourrir la ville* on n'a pas utilisé le témoignage oral. [...] On voulait aborder ça de façon assez large. Lorsque l'on amorce le chantier, on relance un certain nombre de démarches de recherche.  
(Eugène)

Pour constituer son matériel, le musée a regroupé un grand nombre de fonds d'archives académiques (HEC Montréal) et privés (archives privées). Dans le même temps, une personne associée à la famille Raymond a offert une boîte d'archives que son père, lui-même fils d'Alphonse Raymond le fondateur des confitures Raymond lui avait léguée. Cette boîte contenait une grande quantité d'informations, de l'iconographie, quelques coupures de journaux, comme des centaines de recettes différentes. Le musée disposait de ce « beau matériel », constitué de ces deux sources. Notons que pour ce qui est de l'espace dédié à l'exposition en tant que ressource physique, Eugène déclare que la forme « particulière » du musée impose un parcours linéaire unique. Cela peut s'avérer être un avantage pour le musée qui nous confie que cela simplifie la conception spatiale de l'exposition. Le musée n'a ainsi pas besoin de réaliser une signalétique spécifique, ce qui sous-tend l'obtention de ressources financières supplémentaires.

Dans le cas de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, l'enquêtrice indique que la salle d'exposition était de petite taille et que le matériel d'exposition se composait d'objets et d'iconographies constituées avec l'aide d'un partenariat Fides et Les Archives de la Congrégation Notre-Dame, qui ont joué un « rôle présentatif », c'est-à-dire qu'ils illustrent les réalités culinaires des années 1920, 1930 et 1940. De plus, le musée a utilisé du contenu audiovisuel : « des téléviseurs ont été placés dans la zone 8 afin de présenter des entrevues faites avec deux grands chefs ».

Quant à l'exposition *Bens, le légendaire déli* (Musée McCord), notre enquêtrice explique que le musée disposait comme matériel les archives et artefacts légués par le restaurant à sa fermeture, des archives et quelques artefacts du restaurant que le musée possédait déjà avant sa fermeture tout comme des objets se rapportant à la nourriture dans les années 2000 que le musée collectionnait. Pour ce qui est de l'espace d'exposition, le musée ne disposait que d'une salle dans un espace restreint. De ce fait, cela limitait la présentation de l'exposition. Toutefois, la petite salle a permis de réaliser des expositions plus intimes que dans les autres espaces. La collection se composait en grande partie de photographies, de documents et de quelques objets du restaurant Ben's :

Une table et quelques chaises du restaurant et puis quelques objets genre un couteau pour trancher le smoked meat, des contenants en verre pour les sundaes, bouteille de ketchup, des ustensiles, assiettes de chez Bens. (Ghislaine)

De plus, dans cette exposition, des éléments audiovisuels ont été utilisés, il s'agissait d'une interview et un extrait d'une vidéo.

Au sujet de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, la personne interrogée nous délivre que l'exposition se composait d'un matériel portant sur l'héritage de la gastronomie française et du patrimoine gourmand. Concernant l'espace physique, l'exposition a occupé le rez-de-chaussée, l'étage inférieur, l'étage supérieur du musée. On retrouve également dans cette exposition l'usage du support audiovisuel à travers l'utilisation d'iPad pour « amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé ».

Nous dressons ici quatre catégories des ressources techniques que citent les participant.e.s à l'étude. Il s'agit des ressources financières, le matériel exposé (incluant les collections), l'audiovisuel et l'espace physique de l'exposition. En ce qui concerne les ressources financières, elles sont limitées en ce qui concerne les trois expositions présentées à l'Écomusée du fier monde, ce qui a des conséquences sur la mise en exposition. Quant au matériel exposé, il se réfère au contenu de l'exposition, à savoir archives et artefacts, incluant des iconographies, des témoignages oraux. Ces derniers sont constitués par les fonds dont dispose déjà le musée ou par lègues et par un travail historique fait grâce à des partenariats avec le milieu académique. Ce travail d'archives permettra de collecter des fonds d'archives académiques, privés ou publics. Le musée peut recevoir des donations d'artefacts et des archives privées provenant directement de personnes en lien avec l'exposition. À titre d'exemple, la famille appartenant au fondateur d'une usine ou d'ancien.n.e.s propriétaires de restaurant sur lesquels porte l'exposition. Ensuite, la troisième catégorie porte sur l'audiovisuel, incluant l'équipement, autrement dit, les supports et outils techniques. L'audiovisuel sert de support pour les témoignages oraux, pouvant prendre la forme de vidéos ou de trames sonores rendant compte de différentes expériences humaines. À titre d'exemple, il peut s'agir d'anecdotes en lien avec une activité qui sera mise en avant dans une partie de l'exposition, comme le travail d'un.e employé.e au sein de l'usine ou la visite d'un restaurant. Enfin, la quatrième catégorie est relative à l'espace physique dédié à l'exposition qui peut constituer une contrainte dans la mise en exposition liée à sa configuration ou sa taille. Toutefois, ces contraintes de mise en exposition peuvent se révéler avantageuses comme ce fut le cas pour les expositions présentées à l'Écomusée du fier monde.

#### 4.1.4 Moyens et ressources humaines

En ce qui concerne l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, un membre de l'équipe de la recherche et des collections a été impliqué, l'équipe de l'exposition entre autres le commissaire de l'exposition, et les professionnel.l.e.s du musée. L'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville*, a

impliqué un membre de l'équipe de la recherche et des collections, une équipe d'exposition incluant le commissaire de l'exposition, et les ressources humaines externes (les professionnel.l.e.s). Nous voyons aussi que pour cette exposition ainsi que pour *Cuisinage*, le partenaire académique des disciplines reliées à l'histoire et au patrimoine a été impliqué par le biais de la communauté étudiante qui a fourni un travail de recherche en étant rémunérée par les budgets du laboratoire. Retenons aussi l'implication d'un partenaire académique cette fois liée à la discipline des médias. Il s'agit là d'un partenariat annuel qui repose sur un « un appel à projets étudiant.e.s » attendant au département des médias de l'université portant sur « les thématiques de l'Écomusée ». En outre, un comité a été formé afin d'évaluer les projets des étudiant.e.s qui étaient soumis afin d'en retenir trois, dont l'issue a donné lieu à l'exposition *Cuisinage*. Nous dénombrons, parmi les autres personnes impliquées, bien évidemment les artistes qui ont été les commissaires de l'exposition, mais également les professionnel.l.e.s rattaché.e.s à l'institution muséale.

Pour l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, l'enquêtée nous précise que chaque membre du personnel occupe plusieurs fonctions. Par exemple, la responsable des expositions, qui est en charge de leur mise en œuvre se trouve aussi être responsable du service aux visiteurs : « Étant un petit musée nous avons tous plusieurs responsabilités ». Cependant, il y avait pour cette exposition, une équipe externe de réalisation de l'exposition. Pour cette dernière, il s'agissait d'un partenariat avec Fides et Les Archives de la Congrégation Notre-Dame, dans le but de constituer un matériel archivistique pour l'exposition.

De son côté, la mise en place de l'exposition, *Bens, le légendaire déli* a impliqué l'intervention d'un.e directrice de projet, un.e directrice d'exposition, un.e commissaire, et enfin des équipes techniques.

Au sein de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, les personnes impliquées sont d'après notre enquêtée : un.e chargé.e de projet, les prêteurs.euses, les chercheur.e.s, les réalisateurs.trices, les designers et les différent.e.s membres

des comités scientifiques. Cléa nous explique que dans le cadre de la fonction de chargé de projet, il faut faire les horaires, les budgets, travailler avec les prêteurs. Cela relève d'un côté plus technique et administratif mais également d'un côté créatif dans lequel il faut accompagner les réalisateur.trice.s, les designers. Selon elle, il faut également accompagner les personnes chargées de la recherche et faire le lien avec les comités scientifiques. Notons qu'il y a eu au cours de l'exposition l'intervention in situ de chroniqueurs.euse.s et chef.f.e.s.

En somme, nous observons deux catégories de ressources humaines, c'est-à-dire l'équipe interne du musée et les équipes externes comprenant d'un côté les partenaires académiques, et de l'autre les professionnel.l.e.s. Premièrement, pour ce qui est de l'équipe interne, il s'agit du personnel chargé de la mise en œuvre de l'exposition financée de façon pérenne par le budget de fonctionnement de l'institution, comme dans le cas de l'Écomusée du fier monde par exemple. Dans cette équipe, nous trouvons généralement un.e commissaire d'exposition, sauf dans le cas de l'exposition *Cuisinage* où la mise en place de l'exposition a été déléguée aux artistes de l'exposition. Il peut y avoir une personne chargée de la direction de l'exposition, un.e chargé.e de projet, un.e responsable de la recherche. À ce propos, en ce qui concerne la tâche de recherche au sein des expositions, le musée travaille en collaboration avec le monde académique relié au champ de l'histoire et du patrimoine. Deuxièmement, il s'agit pour les institutions d'externaliser cette tâche qui permet d'amoindrir les coûts. Les chercheur.e.s ou les laboratoires disposent de fonds de recherche ou peuvent aller chercher ces fonds pour financer les étudiant.e.s qui feront des recherches approfondies qui demandent beaucoup de temps, comme nous l'avons vu dans le cas de l'Écomusée. De ce fait, le musée n'a pas à puiser dans ses ressources financières internes pour financer la recherche de l'exposition. Ainsi, dans les expositions ayant lieu dans ce musée nous observons une répartition des tâches dans laquelle l'équipe du musée est responsable de l'expographie, tandis que le partenaire académique s'occupait de la recherche. Les professionnel.l.e.s détenant des équipes techniques interviennent dans la mise en place des expositions, dans le cas des trois expositions ayant eu lieu à l'Écomusée du fier monde, une

faible partie du financement leur est consacré, ce qui limite les possibilités en matière d'expographie.

#### 4.1.5 L'auto-évaluation des ressources disponibles et la capacité à répondre aux objectifs en matière de politique culturelle muséale

Venons-en maintenant à l'étude de l'auto-évaluation des musées en regard des ressources dont ils disposent de façon à répondre à leurs objectifs en matière de politique culturelle muséale. Pour les trois expositions, *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage* ayant eu lieu à l'Écomusée du fier monde, notre répondant indique que la principale difficulté est liée aux ressources financières. En effet, Eugène nous confie que si l'institution dispose de fonds nécessaires pour organiser une exposition, alors les responsables « peuvent faire presque n'importe quoi » lors des projets d'exposition autour de la culture alimentaire. Effectivement, nous avons vu plus haut que le musée ne dispose que d'un budget de fonctionnement, de ce fait pour chaque exposition il se doit de trouver du financement extérieur, notamment en faisant des demandes pour des programmes dédiés au patrimoine de la ville de Montréal (Mise en valeur du patrimoine Montréalais) :

Il faut que les projets puissent se financer par d'autres ressources. Comme nous ne sommes pas des musées comme Pointe-à-Callière ou le musée McCord, le retour financier n'est pas aussi important puisque l'on reçoit très peu d'argent du privé pour nos projets. Donc il faut cogner à la porte des différents programmes qui existent pour aller chercher des ressources. Mais à partir du moment où on a un petit montant, on peut faire presque n'importe quoi. (Eugène)

En regard de l'évaluation des ressources disponibles, pour le directeur du musée, le principal frein réside dans les ressources financières qui sont souvent absentes ou d'un faible montant lorsqu'elles sont constituées. Il en parle dans les termes de « budgets très minimes » : « Mais le tout est vraiment lié à des contraintes financières » ; « puisque l'on travaille avec des budgets très minimes ». Dans la mesure où l'Écomusée ne dispose pas de ressources suffisantes, il doit s'en procurer à l'externe pour organiser ses expositions. Ce qui lui reste ensuite pour financer l'expographie est très faible puisque l'institution doit rémunérer ses ressources humaines, à savoir

les professionnel.l.e.s intervenant dans l'exposition : « 20 000\$ c'est à peu près ce que l'on a pour faire l'exposition. Donc ça couvre une partie des salaires des professionnel.l.e.s. On a très peu d'argent à mettre sur toute la mise en scène ». Cela a pour effet de limiter l'ampleur de l'expographie et surtout son contenu, qui se réduira alors à l'essentiel. Il en résulte une expérience limitée pour les visiteurs et simplifiée : « On va à l'essentiel pour présenter notre contenu, mais on n'a pas beaucoup de sous qui nous permet de créer une expérience qui va au-delà de ça ». L'enquête explique cela en ces termes : « Toutes les expositions que l'on fait sont assez simples au niveau de la muséographie puisque l'on travaille avec des budgets très minimes ». Une fois que l'Écomusée a trouvé les financements pour son projet d'exposition, il parvient à le mener à terme en s'appuyant sur une base pour développer et le proposer au public :

Chaque projet que l'on développe doit trouver une source de financement. [...] Mais à partir du moment où on a un petit montant, on peut faire presque n'importe quoi. Ça nous prend juste une base pour pouvoir développer quelque chose et le proposer au public. (Eugène)

Sur cet aspect, le responsable du musée souligne que l'Écomusée est « assez bon » pour développer des contenus attractifs, suscitant l'intérêt du visiteur : « Je pense qu'on est quand même assez bon pour développer des contenus dynamiques, qui vont susciter l'intérêt afin que le visiteur ait une belle expérience ». À ces fins, le musée privilégie l'installation dans l'espace physique du musée, plutôt que l'utilisation du numérique, à savoir les activités en ligne — les expositions virtuelles —, parce qu'il préfère que les publics se rendent physiquement au musée, dans lequel les professionnel.l.e.s ont développé.e.s des activités pour lui afin qu'il y vive une véritable expérience de visite :

Ce qu'on cherche à privilégier c'est l'installation physique dans nos installations, bien que le numérique permette toutes sortes de choses, mais on aime bien que le public vienne et on développe des activités pour le public. Nous souhaitons que l'expérience se passe ici. (Eugène)

Une autre contrainte soulevée par Eugène repose sur la forme « particulière » du musée qui impose le parcours de visite et oblige à raconter « un récit de façon

linéaire ». De plus, cette forme induit que le visiteur n'est pas en mesure de circuler librement entre les espaces. Toutefois, cette contrainte offre des avantages au musée en simplifiant l'étape de conception spatiale de l'expographie dans la mesure où la configuration du musée induit un parcours imposé. Cela implique que les concepteurs n'ont pas à intégrer des panneaux signalétiques ou un guide de circulation aux visiteurs, évitant ainsi des frais de production supplémentaires.

Pour l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, notre enquêtée Judith explique que le musée ne dispose pas de suffisamment d'objets de nature culinaire dans sa collection. Même si le matériel qu'il a en sa possession lui permet d'aborder « certains thèmes », il devrait entreprendre des recherches approfondies pour « élaborer davantage ce sujet ». En outre, elle ajoute que la thématique reliée à la sphère du culinaire est actuellement « très populaire », et continue de grandir, et ce grâce aux « différents mouvements culinaires », parmi lesquels « le retour à la simplicité culinaire » qui est fortement appréciée par les Québécois.e.s. Elle l'explique en ces termes : « Cette thématique est très populaire en ce moment et se voit grandir en popularité à la suite des différents mouvements culinaires. Le retour à la simplicité culinaire est très prisé par la population québécoise ». Nous pouvons dire que le musée semble satisfaire la demande des publics en matière d'expositions sur la culture alimentaire. De plus, Judith indique que le partenariat avec Fides et Les Archives de la Congrégation Notre-Dame a permis au musée d'avoir tout ce dont il avait besoin pour créer son exposition, à savoir les objets à exposer, l'iconographie, mais aussi les thèmes à développer.

Quant à l'exposition *Bens, le légendaire déli*, Ghislaine indique que l'exposition n'occupait qu'une seule salle, qui était de surcroît petite. Ce qui a pour conséquence de confiner le visiteur « à un espace restreint », et impose des limites à ce que le musée peut présenter dans cette unique salle. La responsable des publics nous confie que le matériel dont le musée disposait permettait de dire « beaucoup de choses ». De plus, l'espace d'exposition par son caractère confiné permet de mener des expositions plus intimes, par rapport à d'autres espaces plus grands du musée.

Dans le cadre de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, en ce qui concerne l'auto-évaluation des ressources disponibles, la chargée de projet Cléa nous explique qu'il faudrait réajuster le matériel (« les cartons »), plus particulièrement en ce qui concerne la période contemporaine, à savoir sur l'approche historique. Selon elle, certaines choses relatives à cette période auraient pu être dites autrement. Dans cette continuité en lien avec le traitement chronologique de cette exposition et son caractère historique, Cléa pense également que le musée devrait faire une évaluation par rapport aux objets et aux périodes qu'elles sont censées couvrir : « Il y aurait sûrement une évaluation à faire au niveau des objets pour s'assurer que toutes les périodes sont bien couvertes ». Par ailleurs, l'exposition a fait prendre conscience à l'équipe du musée qu'il disposait d'un matériel portant sur l'héritage de la gastronomie française et du patrimoine gourmand qui nécessite des « recherches approfondies » :

Mais ce que l'on réalise c'est que nous avons un héritage de la gastronomie française. Mais il faudrait faire une recherche plus approfondie. On a fait une recherche qui portait plus sur le patrimoine gourmand. On est outillé, mais il y aurait quand même du travail à faire. (Cléa)

En autre aspect qu'évalue la professionnelle repose sur l'incapacité du musée à exposer la nourriture, parce qu'elle a une durée de vie limitée :

Pour une exposition, je ne parlerais pas vraiment de difficulté, mais moi ce que je trouve dur c'est que lorsqu'on visite une exposition sur la nourriture on a envie de manger. On sait que c'est impossible, mais les gens ne nous l'ont pas reproché. On avait peur que nos visiteurs soient déçus. J'avoue que je ne suis pas assez experte pour prévoir à l'avance. (Cléa)

Ainsi, les participant.e.s à notre étude auto-évaluent trois catégories relatives aux ressources disponibles : les ressources financières, matérielles et l'espace physique. Pour ce qui relève des ressources financières, cela concerne à nouveau les trois expositions présentées à l'Écomusée, détenant un budget faible, mais qui permettent à l'institution de réaliser une exposition satisfaisante pour les publics bien que la mise en exposition et l'expérience des visiteurs se trouve limitée. Ainsi, cela impose un contenu expographique allant à l'essentiel et des expositions

simples. Quant à l'auto-évaluation de l'aspect matériel, c'est-à-dire les objets d'exposition, il est souvent jugé insuffisant par nos enquêtés.e.s. Pour le cas de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, bien que le musée dispose de tout le matériel pour réaliser son exposition, il a constaté qu'il ne détient pas suffisamment d'objets de nature culinaire. On considère par conséquent que le matériel devrait être réajusté par des recherches supplémentaires de façon à approfondir les contenus. C'est notamment le cas de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*. Pour ce dernier, le réajustement porterait sur les recherches relatives à la couverture historique des collections, l'héritage de la gastronomie française et le patrimoine gourmand. Concernant l'auto-évaluation de l'espace physique, les musées pointent la configuration et la taille des salles d'expositions qui sont souvent des contraintes dans les parcours de visites, mais qui peuvent aussi être avantageuses.

#### 4.1.6 La culture alimentaire et les questions liées à sa production

Concernant les cas d'expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville* à l'Écomusée du fier monde, à l'instar des autres expositions sur l'alimentation, à l'exception de *Cuisinage*, l'objet d'exposition était le produit alimentaire transformé industriellement : « c'est davantage par la transformation alimentaire » que le responsable d'exposition explique comment l'institution aborde « les questions liées à l'alimentation ». Nous verrons que cela aura une influence sur l'expographie. En effet, l'Écomusée a la particularité d'aborder l'alimentation dans le prisme du patrimoine industriel, puisque c'est par ce biais qu'il s'est intéressé à cette thématique. Il n'est pas question de gastronomie, mais davantage d'aborder les entreprises industrielles du quartier, souvent familiales, dédiées à ce type d'activité. Notre enquêté l'explique : « Donc je ne pense pas que l'on puisse appeler ça « gastronomie » mais disons que c'est l'angle de nous on utilise. Aussi, lorsque l'on aborde de grandes entreprises, elles ont une résonance dans la tête des gens ».

Dans le cadre de l'exposition *Cuisinage* ayant eu lieu dans le même musée, d'après Eugène la nourriture n'a pas été abordée en tant que telle, car les artistes qui ont proposé ce projet, ayant pour thématique la cuisine en tant qu'espace de sociabilité. Il n'y a pas eu d'objet alimentaire en soi de présenté dans le cadre de cette exposition. Il s'agissait de présenter la cuisine en tant qu' « espace de sociabilité », « comme lieu de solitude », à savoir dans sa dimension « symbolique ». Il n'était donc pas question d'aborder cuisine en tant qu'objet de consommation ni à travers des objets, comme nous l'explique le responsable de l'exposition :

Il y avait peu d'éléments dans l'exposition qui abordait la nourriture en tant que telle, c'était davantage la cuisine comme espace de sociabilité, comme lieu de solitude, c'était donc plus la symbolique de la cuisine qui était abordée dans ce projet-là. (Eugène)

Les artistes se sont intéressés aux aspects sociaux de cet espace de transformation des aliments, de production de la nourriture, et sa consommation. Notons que ces derniers associent la thématique de la cuisine comme espace de sociabilité il semble que deux éléments s'opposent, à savoir « espace de sociabilité » et « lieu de solitude ». Les artistes ont traité deux réalités que l'on retrouve dans l'espace de la cuisine, la sociabilité de ceux qui mangent ensemble, et la solitude, de celui ou celle qui mange seul. Nous pouvons dire qu'ici l'objet alimentaire est traité avant tout comme un objet social.

Pour ce qui est de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, l'objet de l'exposition repose sur la recette en soi, car l'exposition porte sur un livre de recettes emblématique « la culture culinaire québécoise » ayant servi de manuel scolaire. L'objet alimentaire est abordé à travers des recettes. L'objet alimentaire repose sur un procédé de transformation d'aliments en repas. Par ailleurs, la recette relève de la sphère culinaire. Ainsi, l'objet alimentaire ici est surtout un objet rattaché à la sphère de la cuisine. Judith considère que l'exposition ne comptait pas suffisamment d'objets de nature culinaire. Les artefacts de ce matériel ont été utilisés dans un « rôle plus représentatif », pour illustrer les réalités culinaires des années 1920, 1930 et 1940.

Quant à l'exposition *Bens, le légendaire déli*, Ghislaine précise que le musée ne cherchait pas à parler véritablement de nourriture, mais de l'aspect « social du restaurant », des moments, des expériences des individus dans le but de faire vivre aux visiteurs une expérience spatiale. L'exposition n'abordait l'objet alimentaire qu'à travers un lieu de consommation de la nourriture, soit un « endroit qui se démarque à Montréal ». Autrement dit, ici l'exposition traite de la sociabilité au restaurant, dans un autre espace de consommation de la nourriture. On retrouve ici aussi un rapport de métonymie, parce qu'il s'agit d'un lieu extérieur dans lequel on consomme des aliments qui y ont été transformés en nourriture. Toutefois, le musée n'a pas exposé de nourriture : « C'est certain que si on parle de nourriture, on ne peut pas la présenter ». Ce qui renvoie aux problématiques de conservation des denrées et la fameuse assiette vide. Comme la nourriture ne pouvait pas être présentée physiquement, elle a été représentée par le biais d'éléments graphiques, à savoir des photos, des documents, et ce en très grande quantité, d'où le fait que cette exposition possédait « une grande force visuelle ». Les responsables ont accompagné les éléments graphiques d'artefacts qui se trouvaient dans le restaurant chez Bens : « Une table et quelques chaises du restaurant et puis quelques objets genre un couteau pour trancher le smoked meat, des contenants en verre pour les sundaes, bouteille de ketchup, des ustensiles, assiettes de chez Bens ». Ces quelques objets de Bens servaient de témoins et permettaient de recréer une expérience spatiale du lieu.

Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, le musée cherchait à exposer sur la nourriture, notamment le repas et ses différents services, Cléa souligne cependant que la nourriture y était absente, par souci de conservation, malgré une volonté de la rendre présente. En outre, nous comprenons que pour la professionnelle, exposer de la nourriture suscite chez le visiteur le désir de manger. Or l'absence de nourriture pourrait générer une certaine frustration chez les visiteurs, mais aussi chez les organisateurs, qui n'ont pas pu trouver une solution pour exposer en évitant que la nourriture ne se détériore. Notre enquête l'explique :

Pour une exposition, je ne parlerais pas vraiment de difficulté, mais moi ce que je trouve dur c'est que lorsqu'on visite une exposition sur la nourriture on a envie de manger. On sait que c'est impossible, mais les gens ne nous l'ont pas reproché. On avait peur que nos visiteurs soient déçus. J'avoue que je ne suis pas assez experte pour prévoir cela à l'avance. (Cléa)

Par ailleurs, comme nous le confie notre enquêtée, au cours de l'exposition, les organisateur.rice.s ont souhaité installer de « grandes tables avec des services afin de montrer l'évolution » du repas à table en France, avec pour objectif de « recréer du réel ». Cependant, ces dernier.e.s auraient voulu intégrer « de la véritable nourriture », ce qui n'a pas pu être réalisé à cause d'éventuelles problématiques de conservations des denrées :

Également ce que l'on a voulu faire c'était des grandes tables avec des services afin de montrer l'évolution historique. Notre but était de recréer du réel. Malheureusement la chose que nous aurions aimé faire est d'intégrer de la véritable nourriture, mais cela n'est pas possible dans une exposition car cela fait des petites bêtes qui peuvent endommager et faire des infestations c'est pour cela qu'il n'y a jamais de nourriture. (Cléa)

Dans une perspective comparative, nous observons que dans les six cas du corpus, l'aliment en tant qu'objet muséographique est souvent associé à un espace de sociabilité, un objet culinaire, un objet transformé dans différents lieux, mais reste physiquement absent de l'exposition.

Pour ce qui est de l'espace social, cela renvoie à un aspect symbolique à une expérience vécue. C'est plus particulièrement le cas des expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville, Cuisinage, Cuisine raisonnée, cuisine censée* et *Bens, le légendaire déli*. En tant qu'objet culinaire, il peut être associé à une recette ou un repas. En ce qui concerne la recette, nous pouvons la rattacher au cas de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*. Et pour le repas, cela concerne l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*.

Lorsque l'exposition porte sur l'objet transformé au sein de différents lieux, cela peut être l'usine dans le cas du produit alimentaire transformé industriellement, que l'on retrouve dans les expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour*

*plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville*. Il n'est pas question d'objet gastronomique. Le produit alimentaire peut être transformé à la maison dans le lieu qui lui est consacré, qui est la cuisine comme dans *Cuisinage* et *Cuisine raisonnée*. Et le produit alimentaire peut être aussi transformé au restaurant, comme dans *Bens, le légendaire déli*.

En somme, nous constatons à travers les propos de nos enquêtés.e.s que l'objet alimentaire n'est jamais présent physiquement. Autrement dit, les musées l'abordent dans les expositions à travers d'autres alternatives. Cela s'explique par le fait qu'il s'inscrit dans un rapport de métonymie en se référant au lieu de consommation de la nourriture ou sa transformation comme la cuisine ou le restaurant.

#### 4.1.7 L'objet déjà consommé et les difficultés rencontrées pour l'exposer

À travers les propos des intervenant.e.s, nous venons de voir que l'objet alimentaire n'est pas présent physiquement dans ce corpus de six expositions. Nous repérons un unique cas dans lequel le problème de l'*objet déjà consommé* a été soulevé, il s'agit de l'exposition *Bens, le légendaire déli*. En effet, le musée n'a pas exposé de nourriture en tant que telle, à cause de l'effet de l'assiette vide : « C'est certain que si on parle de nourriture, on ne peut pas la présenter ». Alors, la présence physique de l'aliment a été remplacée, du moins compensée, par des éléments graphiques, à savoir des photographies, des documents, et ce en très grande quantité, mais aussi par quelques artefacts du restaurant. Ainsi, dans le cadre de cette exposition, l'aliment en tant qu'*objet déjà consommé* a constitué une difficulté pour l'exposer.

Nous avons constaté dans la sous-partie précédente que les responsables d'une autre exposition ont rencontré des difficultés pour exposer l'aliment à cause d'un souci de conservation des aliments dû à son altération physique. Il s'agit de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* dans laquelle Cléa nous explique justement la difficulté qui réside dans le fait d'exposer un objet qui ne sera pas consommé,

qui finira par se détériorer et par conséquent n'aurait pas sa place dans l'espace d'exposition du musée:

Également ce que l'on a voulu faire c'était des grandes tables avec des services afin de montrer l'évolution. Notre but était de recréer du réel. Malheureusement la chose que nous aurions aimé faire est d'intégrer de la véritable nourriture, mais cela n'est pas possible dans une exposition, car cela fait des petites bêtes qui peuvent endommager et faire des infestations c'est pour cela qu'il n'y a jamais de nourriture. (Cléa)

Nous pouvons conclure cette sous-partie en notant deux aspects principaux soulevés par les enquêtés quant à la difficulté d'exposer l'objet alimentaire. La première relève de l'objet consommé, dit l'effet de l'assiette vide, et la seconde est liée aux problématiques de conservation de cet objet au sein de l'espace même d'exposition.

#### 4.2 L'expographie

Nous allons maintenant nous pencher sur l'expographie à travers les propos de nos enquêtés concernant le corpus de l'exposition. Concernant les trois expositions ayant eu lieu sur le même site, à savoir *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage*, nous avons relevé dans les propos du directeur du musée que c'est à l'institution que revient la charge du « volet mise en exposition », soit l'expographie. Par ailleurs, nous avons déjà abordé le fait qu'une partie du financement servait à « la mise en scène », et que les fonds disponibles pour cette tâche sont très faibles. Les financements collectés servent aussi à rémunérer les professionnels, par conséquent, il reste « très peu d'argent à mettre sur toute la mise en scène ».

Cette donnée liée aux ressources financières est d'autant plus importante qu'elle influencera la nature de l'expographie, plus particulièrement son ampleur. Eugène l'explique : « Toutes les expositions que l'on fait sont assez simples au niveau de la muséographie puisque l'on travaille avec des budgets très minimes ».

Ainsi, les limites financières de la mise en exposition justifient la position du musée d'organiser des expositions simples afin d'aller à l'essentiel :

[...] Il (le visiteur) entre d'abord en contact avec des textes et des objets de façon assez épurée. Mais le tout est vraiment lié à des contraintes financières. On va à l'essentiel pour présenter notre contenu, mais on n'a pas beaucoup de sous qui nous permet de créer une expérience qui va au-delà de ça. (Eugène)

Un autre aspect qui explique le choix de simplicité adopté dans les expositions relève du fait que les responsables se doivent de présenter des expositions faciles d'accès, agrémentés de textes courts, dynamiques qui interpellent les publics. De plus, la mise en exposition a aussi pour objectif, notamment pour ce qui est des objets exposés, soit le contenu, de mettre en valeur au maximum les documents iconographiques et de mettre en vitrine les objets empruntés ou issus de la collection propre à l'Écomusée :

Notre but c'est de mettre en valeur au maximum les documents iconographiques, mettre en vitrine les objets que l'on peut éventuellement emprunter ou que l'on a dans notre collection et que l'on souhaite présenter. (Eugène)

Quant à l'approche expographique en soi, elle prend racine dans une « signature graphique », cela implique le choix de la façon de concevoir les panneaux d'exposition de façon spécifique en adoptant un parti pris visuel pour l'exposition à travers différents choix de couleurs et de traitements :

Nous partons d'une signature graphique au départ, on va choisir la façon dont on conçoit nos panneaux d'exposition (avec des couleurs, une signature visuelle particulière) et à partir de là le traitement des images également, son utilisation, les encadrements, les imprimer sur un certain type de panneau, etc. (Eugène)

Plus généralement, selon Eugène la mise en exposition des trois expositions à l'étude repose sur des éléments visuels. Le musée choisit le plus souvent d'imprimer en très grand format les photographies. Celles-ci sont souvent des photographies d'usines, qui ont pour objectif de créer une ambiance, de ce fait, le visiteur n'entre pas dans « un espace complètement transformé ». Dans cet espace dédié à cette exposition, il rentre d'abord en contact avec « des textes et des objets de façon assez épurée » :

La mise en exposition est vraiment un choix de couleurs, une signature graphique. Souvent, nous choisissons d'imprimer en très grand format les photographies, souvent ce sont des photos d'usines pour créer plus une ambiance, mais le visiteur lui n'entre pas dans un espace complètement transformé. Il entre d'abord en contact avec des textes et des objets de façon assez épurée. (Eugène)

Dans cette perspective de simplicité liée à cette volonté d'aller à l'essentiel, le message doit être le plus simple possible, l'agencement des textes et des images se doit d'être lisible, à savoir privilégier « la lisibilité du contenu ». Par ailleurs, il doit y avoir peu d'éléments distrayants et perturbant le visiteur dans l'exposition :

Donc notre parti pris est celui de la simplicité, de la lisibilité du contenu de l'exposition et aller à l'essentiel. Qu'il n'y ait pas trop d'éléments distrayants et perturbateurs pour les visiteurs. (Eugène)

De plus, pour l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, Eugène nous a précédemment indiqué que le musée a introduit un certain nombre de témoignages oraux, et ce parce que selon ce dernier, les témoignages oraux donnent de la texture à l'exposition. Notons que dans l'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville* le témoignage oral au contraire n'a pas été utilisé et ce parce l'Écomusée voulait faire un traitement plus large de cette exposition. Pour ce qui est du parcours de l'exposition, la forme « particulière » du musée impose le parcours, et oblige à raconter « un récit de façon linéaire », ce qui permet de faire en sorte que le visiteur s'y retrouve. Il s'agit là d'une contrainte spatiale ou physique qui influence le type d'approche de récit que le musée doit adopter :

La simplicité, que le message soit le plus simple possible. Que l'agencement des textes et des images soit très lisible. Étant donné la forme particulière du musée, le parcours est imposé. On peut alors raconter un récit de façon linéaire et à travers lequel le visiteur ne sera pas trop perdu. (Eugène)

Cette contrainte spatiale implique de penser l'exposition en termes de cheminement avec un début et une fin, et ce parce que les visiteurs ne peuvent pas indifféremment circuler ou déambuler entre les espaces. La configuration physique oblige le visiteur à être dans un parcours où il commence dans un espace et finit dans un autre. Pour Eugène, cette contrainte est aussi un avantage pour le musée, car il simplifie l'étape de conception spatiale de l'expographie dans la mesure où la

configuration du musée contraint de concevoir en termes de parcours et qu'il y a qu'un unique parcours, qui donc s'impose : « le parcours est déjà imposé ». Un autre avantage qu'apporte ce circuit suggéré est qu'il n'y a pas besoin d'avoir recours à des panneaux signalétiques ou un guide de circulation aux visiteurs :

La configuration du musée impose un parcours linéaire. On ne peut pas véritablement se promener d'un espace à un autre donc on débute l'exposition à un endroit et on la termine de l'autre côté. Souvent on est pris dans une espèce de parcours justement. D'une certaine façon, cela peut simplifier les choses puisque cela implique que le parcours est déjà imposé, nous n'avons pas besoin de développer une signalétique particulière ou un guide de circulation aux visiteurs.  
(Eugène)

Toutefois, Eugène distingue *Cuisinage* et des deux autres expositions. Comme nous avons pu l'observer dans la sous-partie dédiée aux ressources humaines, *Cuisinage* à la différence des autres, repose sur un commissariat externe et un parti pris artistique précis, car les commissaires étaient les trois artistes retenus suite à l'appel à projets : « Je vais faire une distinction entre *Cuisinage* et les deux autres projets encore une fois. *Cuisinage*, comme il s'agissait d'artistes ».

Nous venons de voir que le parcours était imposé par la forme « particulière » du musée imposait et obligeait dès lors à raconter « un récit de façon linéaire », les artistes commissaires de l'exposition *Cuisinage* se sont eux aussi servis de cette contrainte comme avantage, à savoir qu'ils ont fait leur installation en fonction de cet espace qui impose la mise en exposition. En outre, ils se sont justement servis d'un espace « un peu isolé » (« La douche »), pour reconstituer une cuisine où ils faisaient des ateliers et activités, ce qui a permis des échanges et des activités de médiation :

Dans le cas de *Cuisinage*, ils ont déterminé huit espaces aux dimensions un peu semblables plus un autre un peu isolé ce que l'on appelle « la douche » et eux, c'est autour de l'espace qui a imposé l'espace de mise en exposition qu'ils ont fait leurs installations. Dans l'espace un peu plus isolé, ils ont reconstitué une cuisine dans laquelle ils ont donné certains ateliers et activités. Donc les gens se retrouvaient dans la cuisine, et il y avait alors des échanges et des activités de médiation. (Eugène)

De son côté, la responsable de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* nous explique qu'en ce qui concerne l'expographie, l'équipe de réalisation a amorcé le parcours sur l'histoire et l'origine du livre de recettes en tant que manuel scolaire enseigné à l'École ménagère de Kamouraska, ceci permettant d'informer les visiteurs qui ne l'auraient pas connu dans leur jeunesse. Dans un deuxième temps, l'expographie était basée sur la présentation de « ses principes, ses axiomes, son importance dans la culture québécoise, son implication dans la découverte culinaire des autres cultures et son influence sur la culture culinaire québécoise », soit deux zones distinctes :

L'équipe de réalisation de l'exposition a choisi de diviser la salle d'exposition en 2 zones distinctes qui rendent compte des deux grands axes de communication – 1- L'histoire de la Cuisine raisonnée 2- Son influence sur la cuisine québécoise. Cette mise en place vise à présenter le livre de recettes comme étant un pilier de la culture culinaire québécoise. (Judith)

Les objets ont été exposés dans la salle en fonction des espaces prévus selon ce déroulé, aussi pensés de manière à illustrer le thème abordé. Les objets ont joué dans cette exposition un « rôle plus présentatif », c'est-à-dire qu'ils illustraient les réalités culinaires des années 1920, 1930 et 1940. Notons que l'équipe de l'exposition a aussi utilisé du contenu audiovisuel qui reposait sur des entrevues effectuées auprès de deux professionnels de la cuisine : « des téléviseurs ont été placés dans la zone 8 afin de présenter des entrevues faites avec deux grands chefs ».

Pour ce qui est du parcours des visiteurs, ce dernier était amené à circuler dans un espace s'articulant autour des huit zones, se constituant de modules de consultation. Il s'agissait d'une déambulation libre, agencée circulairement, comme nous l'explique la responsable : « nous avons opté pour diriger le visiteur dans un sens circulaire ». Quant aux modules de consultation, il s'agissait de panneaux se composant de visuels et de textes « forts » imprimés. L'équipe de l'exposition a eu recours à une signalétique particulière, en utilisant des mannequins en bois grandeur nature pour illustrer des zones précises :

Nous avons aussi fait l'utilisation de mannequins en bois grandeur nature pour illustrer nos zones 1, 4 et 8. Dans la zone quatre nous permettons au visiteur de prendre possession de recettes typiques du livre *La cuisine raisonnée* afin qu'il puisse en faire l'expérience de ces recettes à la maison. (Judith)

Concernant le graphisme, Judith explique que comme il s'agit d'un musée qui attire à la fois beaucoup de famille et de personnes âgées, un compromis a été trouvé entre les deux. Les muséographes ont marié les couleurs et les graphismes de sorte à rejoindre ces deux catégories de public. De plus, Judith ajoute que le défi de l'expographie pour cette « exposition anniversaire » était de la rendre « la plus moderne possible ». Selon elle, le musée y est parvenu « en intégrant des couleurs vives, des objets « wow » et « des textes accessibles à tous ».

Quant à l'expographie de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, soulignons que pour Ghislaine, elle a été conçue de sorte à recréer l'aspect « social du restaurant » et non « une exposition de nourriture ». L'espace dédié à l'exposition se trouvait dans « une seule salle », « donc une petite salle », c'est-à-dire la galerie du troisième étage au musée. De ce fait, l'exposition se trouvait selon elle « confinée à un espace restreint », ce qui a pour effet d'imposer des « limites à ce que l'on peut y présenter », à savoir que l'espace disponible pour exposer est réduit. Mais cet espace d'exposition confiné, offrait cependant un avantage appréciable pour l'équipe du musée, puisqu'il permet de créer des expositions plus intimes, par rapport à d'autres espaces du musée : « Nous on l'aime beaucoup, car cela nous permet de faire des expositions plus intimes que dans nos autres espaces ».

Pour ce qui est des éléments exposés, Ghislaine précise qu'il s'agissait en majeure partie d'éléments graphiques, à savoir des photos, des documents, notamment en très grande quantité. Les responsables de l'exposition ont fait le choix de donner de l'importance aux éléments graphiques. Ces éléments graphiques ont été accompagnés d'artefacts, c'est-à-dire « quelques objets de Bens » comme nous le décrit notre enquêtée : « Une table et quelques chaises du restaurant et puis quelques objets genre un couteau pour trancher le smoked meat, des contenants en verre pour les sundaes, bouteille de ketchup, des ustensiles, assiettes de chez Bens ».

L'exposition a aussi mis en avant l'expérience de l'ancien restaurant par d'ancien.n.e.s client.e.s notamment des célébrités, et ce à travers des séries de photographies de personnalités, des éléments audiovisuels comme une interview et un extrait d'une vidéo :

Une chose importante c'est une série de photos de personnalités qui sont passées par chez Bens. Cela faisait partie de l'expérience. Nous en avons présenté un certain nombre qui rappelait bien des souvenirs à d'anciens clients. Il y avait des documents d'archives, on racontait l'histoire du restaurant, des propriétaires, un témoignage ; quelqu'un nous parlait de son expérience d'aller chez Bens. C'était un document audiovisuel, une interview et un extrait d'une vidéo fait par l'Office nationale du film qui s'appelait *Lady and Gentlemen, Ladies & Gentlemen Mr. Leonard Cohen* qui date de 1965. Ils se situaient dans une toute petite salle, une alcôve et nous avions tapissé les murs de Montréal la nuit et on voit une rue de Montréal illuminée. On pouvait y voir l'extrait du film avec Léonard Cohen qui entre chez Bens et on voit les gens qui entrent chez Bens. (Ghislaine)

En effet, selon Ghislaine l'expographie n'avait pas pour objectif de recréer à l'identique le restaurant chez Bens, mais d'évoquer certains moments, certains objets qui pourraient rappeler une expérience personnelle. À ces fins, le musée a adopté une approche ludique. Par conséquent, l'exposition était très colorée, et cet effet était donc recherché (« c'était voulu »). Dans cette perspective de faire revivre l'expérience du restaurant aux publics, le musée avait placé au milieu de l'espace un grand comptoir rappelant le lieu de l'époque. Il s'agissait de susciter une immersion à travers une expérience spatiale. De plus, sur la surface du comptoir, le visiteur pouvait trouver des photos et des recettes originales de chez Bens :

Ce sont vraiment les gens de chez Bens qui écrivaient à la main les recettes; comment faire une salade de chou pour 40 personnes et donc c'était des recettes de restaurant ou les quantités sont vraiment *apeurantes* !

Dans cette perspective expographique liée à l'expérience vécue, le musée a aussi présenté des anecdotes issues d'archives, un certain nombre de témoignages écrits, et un document audiovisuel dans lequel une jeune femme parlait d'une visite chez Bens à la fin des années 90.

Pour ce qui est de l'expographie de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* (Pointe-à-Callière), son organisation spatiale était structurée en différentes zones, chacune faisant référence à un service du Moyen-Âge jusqu'à aujourd'hui, et pour chaque service six ou sept entremets étaient présentés. Il s'agit d'une approche historique sur une longue période, soit du Moyen- Âge jusqu'à aujourd'hui. De plus, il y avait une seconde muséographie qui ponctuait le parcours, elle portait sur des sujets traitant du vin, des alcools, du sucre, des épices, du sel. Elle était placée à des endroits stratégiques dans le parcours de visite pour éviter la redondance.

Concernant les contenus, notons que le musée a présenté une grande quantité d'audio visuels. Il s'agit d'une approche qu'il adopte souvent. À ces fins, des iPads ont été utilisés pour « amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé », par exemple les services à table, les jeux sur les alcools en fonction des régions. Selon Cléa, cela apportait une couche supplémentaire d'information. Notons qu'initialement le musée souhaitait installer de « grandes tables avec des services afin de montrer l'évolution » du repas à table en France.

Quant à l'aspect graphique de l'exposition, Cléa indique que les muséographes ont utilisé des lignes reprenant la forme des assiettes de l'exposition ainsi que de grandes images pour créer des univers derrière les vitrines. L'objectif, selon la responsable, était de recréer des univers et des ambiances propres à chaque période autrement dit, « créer plusieurs environnements », par exemple, pour le café ou le thé, il y avait des scènes à l'intérieur. Cette approche est souvent adoptée par le musée, mais dans cette exposition elle a été largement utilisée (« On le fait parfois, mais jamais autant »), et ce parce que le musée « voulait vraiment que les visiteurs sentent le temps qui passe », à savoir intensifier l'expérience des visiteurs. De plus, il voulait aussi mettre en avant certains éléments relatifs à l'art de la table. Au rez-de-chaussée et à l'étage supérieur, le concept était basé sur la transparence et l'ouverture. Tandis qu'à l'étage inférieur des personnages virtuels ont permis de raconter des récits et d'humaniser l'exposition. De plus, les scénographes du musée auraient préféré ne pas mettre de vitrine, mais ils auraient pris le risque de se

retrouver sans décor, parce que les visiteurs les auraient emportés : « Idéalement nous aurions voulu ne pas mettre de vitrine, mais les personnes seraient reparties avec le décor. On avait aussi refait de grandes vitrines ».

Pour ce qui est de l'information qui a été présentée, Cléa déclare que pour pallier la lourdeur des différents niveaux d'information, le musée a décliné énormément de moyens, de façon à ce qu'un visiteur qui souhaite parcourir l'exposition de façon légère en lisant seulement les grands titres, pouvait avoir des informations de bases. De plus, l'exposition était construite de façon chronologique, avec des sections portant sur certains thèmes. Le musée avait installé un grand nombre d'éléments audiovisuels, servant à ajouter d'autres niveaux d'information :

On pouvait ressortir avec une certaine information, mais on avait rajouté beaucoup d'audiovisuels (Une 30ème) et 7 iPads, dans lesquels on avait rajouté d'autres niveaux d'information par exemple, comment placer les couverts, des quizz, donc il y avait beaucoup de sous-couches d'informations. (Cléa)

Ici, nous relevons que l'expographie a été présentée de sorte à ce que le message de l'exposition et l'attrait des publics soit renforcé. Comme l'énonce Cléa, le musée offre un contenu riche, en étant « très généreux et donne beaucoup de matière », en assure de l'accessibilité de l'information à tout type de visiteur, novice ou connaisseur.

D'un point de vue comparatif, il ressort de cette analyse descriptive des expographies des points convergents entre les démarches adoptées dans chacune des expositions mais aussi des éléments singuliers qui les distinguent. Pour commencer, il existe dans ces expositions des éléments qui vont avoir pour effet de limiter l'expographie tant dans sa forme que dans son contenu. Ces limitations sont principalement liées à des contraintes comme les ressources techniques d'une part, à savoir les ressources financières, l'espace physique, et de l'autre les difficultés intrinsèques à exposer la culture alimentaire.

Pour ce qui est des contraintes relatives aux ressources financières, cela concerne essentiellement les expositions ayant eu lieu à l'Écomusée du fier monde, où les ressources financières disponibles sont absentes et trop faibles lorsqu'elles sont

constituées. À titre d'exemple, l'Écomusée se doit d'adopter une scénographie simple et épurée afin d'aller à l'essentiel du message délivré par l'exposition.

Quant aux contraintes et limites liées à l'espace physique, renvoyant à son caractère réduit et à sa configuration imposée, cela concerne *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville, Cuisinage, Cuisine raisonnée, cuisine censée* et *Bens, le légendaire déli*. La configuration imposée concerne les expositions à l'Écomusée où la forme « particulière » du musée impose le parcours, et oblige à raconter « un récit de façon linéaire », et influence le type d'approche de récit que le musée doit adopter. La petite taille de la salle d'exposition concerne les expositions *Cuisine raisonnée, cuisine censée* et *Bens, le légendaire déli*, et va de pair avec la présence d'une seule salle d'exposition.

Pour ce qui est des autres éléments relatifs à l'espace d'exposition, il s'agit de la taille de l'espace occupé par l'exposition. Nous observons d'un côté des expositions occupant un petit espace dans le musée, soit une salle, c'est le cas de *Cuisine raisonnée, cuisine censée* et *Bens, le légendaire déli*, dont les salles aussi de petite taille. De l'autre, les expositions occupant un grand espace, c'est le cas de *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville, Cuisinage* et *À table ! Le repas français se raconte*, qui occupent plusieurs salles, voire sur plusieurs étages pour ce qui de *À table ! Le repas français se raconte*.

On note aussi l'aspect de transformation de l'espace de l'exposition peut être partielle ou totale. On retrouve la transformation partielle dans les expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville, Cuisinage* et *Bens, le légendaire déli* et totale dans l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*. Dans le premier cas cela peut s'expliquer par l'objectif de créer une ambiance (pour une exposition portant sur usine de fabrication alimentaire par exemple), ou d'évoquer un certain moment, certains objets qui pourraient rappeler une expérience (pour une exposition portant sur un

restaurant), à savoir dans un objectif de susciter une expérience spatiale, et non de recréer un lieu à l'identique comme une usine de production alimentaire ou un restaurant. Dans la transformation totale, au contraire l'objectif est de recréer des univers et des ambiances, qui sont par exemple propres à des périodes.

D'autres éléments relatifs à la circulation des visiteurs dans l'espace relèvent de parcours linéaire ou circulaire. La déambulation, qui peut être libre ou dirigée influence la narration dans le parcours. On retrouve le parcours linéaire, dans les expositions à l'Écomusée, qui s'impose du fait de la configuration du musée, la déambulation n'y est pas libre, et la narration est par conséquent impose une approche linéaire de la narration, tandis que le parcours circulaire apparaît dans l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* où la déambulation est libre, mais dirigée dans ce sens circulaire, on y retrouve une approche narrative thématique, chronologique. Aussi, on note l'approche narrative thématique, chronologique de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* où il y a « deux muséographies » de présentées, une principale qui est chronologique et une secondaire qui est thématique.

Un autre élément que nous avons relevé au sein de l'espace géographique est la signalétique qui peut être absente dans le cas des expositions à l'Écomusée à cause du parcours imposé qui fait que le musée n'en dispose pas. Dans l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, la signalétique a consisté à utiliser des mannequins en bois grandeur nature pour illustrer les zones.

Dans une troisième catégorie, qui est celle du contenu, nous avons souligné le graphisme, les artefacts, l'audiovisuel, le témoignage, l'information, les activités auprès du public. Le graphisme a joué un rôle central dans les quatre expositions et a reposé sur des choix précis selon le concept des expositions. Il s'agit du choix des images, de leur traitement, des supports, des formats, de la couleur, de la signature visuelle. On observe différentes approches en fonction des objectifs expographiques. À titre d'exemple, nous soulevons une approche photographique du côté de l'Écomusée du fier monde ainsi que pour l'exposition *Bens, le légendaire*

*déli*. Les photographies servent à mettre en avant l'expérience d'un lieu par des personnes qui l'ont fréquenté.

Nous avons davantage une approche expographique orientée vers les publics du côté de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, car le musée développe une identité graphique adaptée à ses deux principales catégories de visiteurs (familles et personnes âgées).

On observe une approche graphique qui a été reprise dans les espaces d'exposition spécifiquement en lien avec les objets exposés dans *À table ! Le repas français se raconte* qui repose sur la reprise de lignes de la collection.

Quant aux artefacts, on les retrouve de façon plus ou moins prononcée dans chacune des expositions, selon les objectifs des concepts et des moyens financiers. Pour *Cuisine raisonnée, cuisine censée* l'approche est davantage « représentative » car les objets exposés dans des zones en fonction de leur thématique et la chronologie historique. Pour l'exposition *Bens, le légendaire déli*, on retrouve quelques artefacts du restaurant de chez Bens comme des objets témoins. L'aspect graphique fait aussi appel à des éléments visuels, qui renvoient à un entretien ou un témoignage et qui impliquent le recours à un équipement et des techniques audiovisuels et numériques (modélisation 4D, téléviseurs, iPads). Pour l'exposition *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, un certain nombre de témoignages oraux sont présents. L'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* a aussi utilisé du contenu audiovisuel, à savoir des entrevues avec deux grands chefs apparaissant sur des téléviseurs. Du côté de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, on trouve également du contenu audiovisuel pour présenter des témoignages, à savoir des expériences humaines dans le restaurant. L'exposition *À table ! Le repas français se raconte* a pour sa part présenté une grande quantité d'audio visuels, approche que le musée adopte souvent, avec pour objectifs d'amener certains sujets à un niveau de contenu plus avancé, en ajoutant d'autres niveaux d'information.

Quant aux témoignages, ils apparaissent souvent dans les éléments audiovisuels qui servent de support bonifiant les visites. Souvent, les témoignages et l'audiovisuel

sont associés. Ces derniers sont souvent oraux, et peuvent servir à donner de la texture à l'exposition, à mettre l'expérience en avant l'expérience du lieu par d'ancien.n.e.s client.e.s. Le témoignage peut prendre la forme d'anecdotes, et se présenter en format textuel. Il s'agit alors de témoignages écrits. Les personnes y évoquent des anecdotes personnelles comme dans le cas du restaurant Bens. Pour le cas de l'Écomusée, le message doit être le plus simple possible puisque ce dernier veut rendre compte de l'expérience de travail au sein de l'usine par des témoignages audiovisuels.

Dans l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* les professionnel.l.e.s se sont servi d'une grande quantité d'audio visuels pour amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé, en ajoutant d'autres niveaux d'information avec des ipads. Ainsi, cela a permis d'adapter le degré d'information transmise en fonction du profil du visiteur, entre ceux qui souhaitent simplement avoir des informations de bases pouvant aisément être retenues après la visite contrairement à ceux qui souhaitent bénéficier de connaissances plus poussées qui voudraient des informations plus avancées pour les approfondir.

Par ailleurs, les expographies ont différents objectifs, qui en outre peuvent avoir une influence sur le parti pris ou les approches adoptées. Pour les trois expositions de l'Écomusée, la mise en exposition a pour objectif de mettre en valeur au maximum les documents iconographiques, de mettre en vitrine les objets empruntés ou issus de la collection propre de l'Écomusée. Pour *Cuisine Raisonné*, cuisine censée, l'objectif est de mettre en avant l'ouvrage emblématique de « la culture culinaire québécoise » à travers une chronologie historique agencée selon différents espaces dans l'espace d'exposition. Concernant l'exposition *Bens, le légendaire déli*, il s'agissait d'exposer un élément emblématique de la culture alimentaire montréalaise en évoquant un certain moment, certains objets qui pourraient rappeler une expérience dans ce restaurant. Et pour *À table ! Le repas français se raconte*, le but consistait à exposer sur la cuisine française sur une longue période, soit du Moyen-Âge à aujourd'hui.

## 4.3 Les publics

### 4.3.1 Publics cibles et résultats

La première catégorie des publics ciblés par le musée dans les expositions ayant eu lieu à l'Écomusée du fier monde, à l'exception de *Cuisinage*, et à l'instar des autres expositions que le musée organise sont les « gens du quartier », qui sont généralement des Montréalais.e.s :

Les premiers publics cibles c'est d'abord les gens du quartier. Donc on a toujours à cœur de présenter des expositions faciles d'accès, intéressantes, vivantes. Donc des textes courts, des textes dynamiques qui vont interpeller les gens. (Eugène)

La deuxième catégorie de public cible représente les amateurs d'histoire et de patrimoine. Eugène esquisse un profil sociologique des personnes visitant l'Écomusée. Ce dernier indique que des visiteurs « un peu plus âgés ». Ce sont des personnes qui ont connu ces produits alimentaires industriels qui existaient dans le passé parce qu'ils et elles les consommaient ou travaillaient à l'usine du quartier qui les produisaient. Ainsi, ces expositions semblent éveiller des souvenirs de la vie ouvrière pour les visiteurs. Par conséquent, cela est en lien avec le vécu et l'affect des publics :

Ce que l'on remarque c'est que les personnes qui viennent visiter ces expositions-là sont des gens un peu plus âgés. Ou il y a la question de la nostalgie, ou ils sont interpellés par certaines images, par certaines entreprises et produits qui ressortent de ces projets-là. Par exemple pour Confiture et Marinades Raymond on avait fait la publicité dans la revue « Le bel âge », les aînés se souviennent de la confiture de leur enfance et téléphonent à l'Écomusée pour savoir si on vend de la confiture. (Eugène)

Cette catégorie de visiteurs se trouve dans un rapport affectif par rapport aux expositions sur les produits alimentaires. Ils sont interpellés par certaines images, par les entreprises et les produits attachés à leurs souvenirs. Par ailleurs, il s'établit une communication entre ce public particulier et le musée. En effet, dans le cas de l'exposition *Confiture et Marinades Raymond*, le musée a cherché entre autres à s'adresser directement à cette catégorie de public cible en ayant fait une publicité dans la revue *Le bel âge*. De leur côté, certains aînés se souvenant alors de la

confiture de leur enfance, et ayant un sentiment de nostalgie, téléphonent à l'Écomusée pour savoir s'il en vend. Eugène ajoute au sujet du profil sociologique de cette catégorie de public cible que « ce n'est pas le public classique des musées d'art par exemple et qui fréquentent le monde de la culture sur une base régulière ». Donc, il ne s'agit pas de visiteurs réguliers de musée, et encore moins de visiteurs de musées d'art, ni des amateurs du monde la culture, plus globalement ce ne sont pas des personnes qui ont des pratiques du monde de l'art et de la culture : « C'est souvent des gens qui fréquentent peu les musées ». Ce sont des visiteurs occasionnels qui viennent à ces expositions en raison de leurs thématiques, qui renvoient à leur vécu, aux bons souvenirs, celui de la tendre enfance et sa douceur (la confiture), à la sociabilité ouvrière. Il s'agit de souvenirs forts, d'affects intenses et positifs, qui *prennent aux tripes* : « Quand on aborde ces thématiques-là, on prend le public par l'estomac ». Ces personnes viennent justement pour se remémorer ce vécu agréable, grâce entre autres à la narration de ces expositions : « (...) des personnes qui se remémorent leur passé à travers les histoires qu'on leur raconte ». Cependant, le musée reçoit à ces expositions sur la thématique de l'alimentation des personnes fréquentant régulièrement les musées ainsi que l'Écomusée, mais c'est plus particulièrement cette catégorie selon Eugène qu'on observe au cours des visites. Et ce n'est pas non plus des « foodies » ou des personnes intéressées par la gastronomie que l'on remarque, mais bien cette catégorie de visiteurs, plus âgés, nostalgique et ayant un vécu avec le produit alimentaire au cœur de l'exposition :

C'est sûr que l'on reçoit des personnes qui fréquentent régulièrement les musées et qui viennent régulièrement, mais on remarque que dans ce type de projet là... C'est donc directement des personnes qui sont intéressées par ces thématiques et pas nécessairement des foodies ou des personnes intéressées par la gastronomie, mais davantage des personnes qui se remémorent leur passé à travers les histoires qu'on leur raconte. (Eugène)

Les observations d'Eugène se confirment, lorsqu'il opère une comparaison avec le cas de l'exposition *Cuisinage* qui, à la différence des deux autres, ne traite pas de l'aliment fabriqué par une usine du quartier, mais porte sur un traitement artistique de la thématique alimentaire en rapport avec l'espace de la cuisine. Pour cette exposition Eugène décrit un profil sociologique de personnes plus jeunes, ayant un

intérêt pour l'art, étudiant.e.s, issues du réseau des artistes exposant, mais aussi de personnes ayant un « bagage professionnel dans différents secteurs », plus globalement tout le réseau social élargi des trois artistes :

À l'exception de *Cuisinage*, beaucoup de jeunes sont venus, des étudiant.e.s, des personnes intéressées par l'art, le réseau des trois artistes et comme c'est des personnes qui ont déjà un bagage professionnel dans différents secteurs, il y a tout leur réseau qui est venu voir ce projet-là. (Eugène)

Eugène ajoute aussi qu'il y avait une forte fréquentation scolaire, parce que l'exposition avait été réalisée dans le cadre d'un partenariat universitaire, de nombreux professeur.e.s y sont venus avec leurs élèves.

Par ailleurs, dans le cadre de l'exposition *Confiture et Marinades Raymond*, on trouve une catégorie de visiteurs qui est la famille du fondateur de l'usine, près d'une trentaine de personnes, soit quatre générations :

J'ai une anecdote, dans le cas de l'exposition Raymond, il y a eu toute une partie de la famille d'Alphonse Raymond, une trentaine de personnes qui est venue, mais c'était toute une partie de la famille qui était en rupture avec celle qui a administré l'entreprise. Donc ils n'avaient aucune idée de l'histoire de l'entreprise de leur grand-père avec qui ils n'avaient aucun contact. Il y avait donc 4 générations de Raymonds qui étaient présentes. C'était un public particulier, mais ils ont appris beaucoup sur l'histoire de leur propre famille. (Eugène)

De plus, nous avons vu que l'Écomusée prenait en compte les publics pour créer ses expositions en y intégrant ses impressions relatives aux précédentes expositions comme un élément clé. Effectivement, le musée se sert des réactions des visiteurs en tant que guide pour pointer ce qui a bien fonctionné ou non : « Ce qui nous sert de guide c'est ce qui a bien fonctionné, ce qui fait réagir le public ». Comme nous venons de le voir, un des indicateurs des réactions du public relève du souvenir des personnes, à savoir des éléments faisant appel à leurs expériences, soit des éléments opérant comme des déclencheurs de la mémoire. De plus, si l'Écomusée a continué à cultiver un intérêt pour les « questions liées à l'alimentation », c'est parce qu'elles suscitent l'intérêt du public en interpellant son expérience personnelle.

Pour ce qui est de la prise en compte du public dans l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée* (Maison Saint-Gabriel), la responsable explique que le musée attire beaucoup de familles et d'aînés. Son public cible se divise principalement à travers ces deux catégories.

Dans le cas de l'exposition *Bens, le légendaire déli* (Musée McCord), Ghislaine indique que contrairement aux expositions du musée qui ont un public plus large, qui inclut entre autres les touristes, cette exposition sur un élément emblématique de la culture alimentaire montréalaise avait pour but d'attirer les Montréalais, de leur parler :

Je pense que le but de l'exposition était de parler aux Montréalais.e.s. On a d'autres expositions qui viennent chercher un public beaucoup plus large, comme les touristes. (Ghislaine)

Pour la prise en compte du public dans le cadre de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* (Pointe-à-Callière), Cléa nous explique qu'il existe beaucoup de facteurs qui déterminent à qui le musée s'adresse, parmi eux : le sujet et la période durant laquelle l'exposition a lieu. Concernant, le sujet, elle précise que le musée a deux types de sujets en fonction du public, soit les sujets qui sont grand public, et de l'autre les sujets qui s'adressent aux enfants, et qui sont plus faciles à aborder : « Premièrement, il y a le sujet. Il y a des sujets qui vont être grand public, et d'autres qui vont aller plus facilement vers les enfants ». Quant à la période, il s'agit des saisons, ainsi l'été est une période plus touristique que l'hiver, et les visiteurs seront principalement des touristes. Plus particulièrement, dans le cas de cette exposition, la visée était « grand public » et plus touristique, autrement dit le public cible est plus particulièrement les touristes. Les enfants n'étaient pas sciemment la cible : « Mais on était conscient que ce n'était pas une exposition pour des petits enfants ».

On observe que les six cas intègrent la prise en compte du public dans leur mise en exposition. Toutefois, ils se différencient par rapport au profil de leur public cible, qui dépend de l'objectif de l'exposition, de son contenu et de la forme qu'y prend la culture alimentaire. Dans le cas des expositions, *Confitures et marinades*

*Raymond : faites pour plaire!* et *Nourrir le quartier, nourrir la ville*, le public cible est celui se trouvant dans l'environnement spatial du musée, à savoir les gens du quartier, du Centre Sud de Montréal où se trouvent les usines de transformation alimentaire sur lequel l'Écomusée. Ce dernier adresse le message de son exposition directement à ce public. Le second type de public cible sont les amateurs, d'histoire et de patrimoine, ayant un profil sociologique particulier, ils sont plus âgés, ont un rapport affectif avec la thématique de l'exposition, qui renvoie à leur passé. Nous relevons aussi des visiteurs occasionnels, parce qu'ils ne sont uniquement intéressés par la thématique de l'exposition, ils ne sont pas intéressés par la gastronomie. On trouve aussi une catégorie de visiteurs appartenant à la famille du fondateur de l'usine. Dans le cas de l'exposition *Cuisinage*, le public a un profil sociologique différent du public cible du musée, à savoir un public jeune et étudiant. Il s'agit plus d'un public fréquentant le monde de l'art et de la culture.

Quant au public cible de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, nous retenons qu'il s'agit des familles et de personnes âgées, tandis que pour *Bens, le légendaire déli*, il s'agit de Montréalais.e.s. Pour l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, il s'agit du grand public et des touristes.

#### 4.3.2 L'objectif de transmission patrimoniale

Dans le cadre des trois expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage* présentées à l'Écomusée du fier monde, Eugène indique si le musée a poursuivi son intérêt pour les « questions liées à l'alimentation », c'est en partie parce qu'elles constituaient un bon moyen d'interpeller le public, et de pouvoir lui transmettre de l'information sur le patrimoine industriel en raison du fait que les questions relatives à l'alimentation « touchent de près à l'expérience du visiteur ». Autrement dit, ces thèmes font appel à son expérience personnelle, qui est aussi selon nous une expérience partagée. Eugène observe également que les plus jeunes font des découvertes, mais aussi les membres des différentes générations des familles du fondateur de l'usine.

Ces derniers vont ainsi pouvoir apprendre sur l'histoire de l'entreprise de la famille, et cela de façon exhaustive :

J'ai une anecdote, dans le cas de l'exposition Raymond, il y a eu toute une partie de la famille d'Alphonse Raymond, une trentaine de personnes qui est venue, mais c'était toute une partie de la famille qui était en rupture avec celle qui a administré l'entreprise. Donc ils n'avaient aucune idée de l'histoire de l'entreprise de leur grand-père avec qui ils n'avaient aucun contact. Il y avait donc quatre générations Raymond qui étaient présentes. C'était un public particulier, mais ils ont appris beaucoup sur l'histoire de leur propre famille. (Eugène)

Pour ce qui est de *Cuisine raisonnée, cuisine censée* le musée a permis aux visiteurs de prendre possession de recettes typiques du livre *La cuisine raisonnée* afin qu'il puisse en faire l'expérience de ces recettes à la maison. De plus, des visiteurs, notamment plus jeunes, qui ne connaissaient pas cet ouvrage, « (...) ont fait la découverte de cette bible de la cuisine québécoise ». Rappelons qu'au début de l'exposition, on informait plus particulièrement les visiteurs qui n'auraient pas connu l'ouvrage dans leur jeunesse, sur l'histoire et l'origine du livre en tant que manuel scolaire enseigné à l'École ménagère de Kamouraska. Puis dans un deuxième temps l'exposition communiquait des informations de nature didactique et sociohistorique, ses principes, ses axiomes, son importance dans la culture québécoise, son implication dans la découverte culinaire des autres cultures et son influence sur la culture culinaire québécoise. De plus, les artefacts dans leur « rôle plus présentatif », permettaient d'illustrer les réalités culinaires des années 1920, 1930 et 1940.

Quant à l'exposition *Bens, le légendaire déli*, le visiteur pouvait trouver des recettes de chez Bens écrites à la main, issues de documents d'archives photographiées qu'il pouvait reproduire chez lui.

Concernant l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, le musée a utilisé une grande quantité d'éléments audiovisuels pour amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé, notamment par l'ajout d'autres niveaux d'information avec des iPad. Cela a constitué un moyen d'adapter le degré d'information transmise en fonction du profil du visiteur, allant de ceux qui souhaitent simplement avoir des

informations de bases pouvant aisément être retenues après la visite à ceux qui ont des connaissances plus poussées et voudraient des informations plus avancées pour les approfondir, à savoir du novice et connaisseur.

On observe que remplir l'objectif de transmission patrimoniale implique de s'inscrire dans une démarche didactique à des degrés variés. Elle repose en outre sur des objectifs, des moyens, et sa concrétisation. Pour ce qui est des objectifs, par exemple, pour les cas de l'Écomusée, exposer sur la transformation industrielle de l'aliment a constitué une façon d'interpeller le public et de pouvoir lui transmettre de l'information sur le patrimoine industriel. Quant aux objectifs, il peut s'agir d'avoir un message le plus simple possible pour pouvoir rendre compte de l'expérience passée par des témoignages audiovisuels, d'informer le visiteur sur l'objet de l'exposition qu'ils n'ont jamais connu, de communiquer des informations de nature didactique et sociohistorique, d'utiliser des artefacts dans leur « rôle présentatif », pour illustrer des réalités sociohistoriques. Le musée peut aussi permettre au visiteur de prendre possession de recettes typiques pour les réaliser chez lui et en faire l'expérience. Le musée peut aussi utiliser une grande quantité d'audiovisuels pour amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé, notamment par l'ajout d'autres niveaux d'information. Par ailleurs, la transmission de savoir peut concrètement s'observer lorsque les jeunes font des découvertes sur le terrain de choses qu'ils ne connaissaient pas, mais aussi lorsque les membres des différentes générations des familles du fondateur de l'usine en apprennent sur l'histoire de l'entreprise de leur famille.

#### 4.3.2.1 La collecte des impressions du public

Pour *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage*, les impressions du public ont été collectées à travers des commentaires laissés oralement. D'après Eugène, ces derniers sont positifs : « Nous recevons toujours de bons commentaires sur l'exposition. Donc on sait que ce sont des projets qui font chaud au cœur de certains visiteurs ». Ces impressions peuvent être collectées au cours d'interactions verbales, elles permettent de

connaître la réaction du public, notamment sur des éléments faisant appel à leurs souvenirs, à leurs expériences servant de guide pour savoir ce qui a bien fonctionné ou pas. Ces interactions ont lieu, à l'accueil des visiteurs avec le personnel qui en a la responsabilité :

Il y a une chose que je peux vous dire, c'est que l'accueil que l'on fait aux visiteurs est toujours très convivial. On a toujours du temps pour discuter avec les gens. [...] C'est toujours intéressant parce que les gens reçoivent le contenu de l'exposition, mais ils l'alimentent aussi par leurs souvenirs personnels, il y a toujours une interaction qui s'installe avec le public. La personne à l'accueil essaie toujours de créer un lien, un contact. (Eugène)

Aussi, les impressions peuvent être échangées au cours des visites urbaines avec le guide, faisant partie de l'équipe du musée.

Concernant l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, les impressions ont été collectées par le biais de commentaires écrits dans les livres d'or. Il s'agit d'impressions généralement positives car « Les visiteurs ont beaucoup apprécié cette exposition ».

Quant à l'exposition *Bens, le légendaire déli*, les impressions ont également été prélevées par des commentaires écrits. Selon Judith, ces commentaires étaient « très positifs ». De plus, l'exposition a atteint son objectif d'attirer le public montréalais, et elle a plu à ce public : « Je me souviens que les commentaires dans les cahiers étaient très positifs. Je pense que pour ce qui était de faire plaisir aux Montréalais, ça a fonctionné ».

Pour l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, les impressions ont été collectées par des commentaires oraux et ils étaient positifs dans leur ensemble :

Par exemple, dans les commentaires que l'on a eus, il y avait des personnes qui étaient passionnées par l'art de la table, la beauté des couverts et d'autres plus par la bouffe, toute l'évolution du côté de l'alimentation. (Cléa)

Dans deux cas, les impressions du public ont été collectées par des commentaires écrits, entre autres des cahiers, et elles sont toutes favorables. Dans le cas des expositions à l'Écomusée, les impressions ont été aussi collectées durant

d'interactions verbales au cours de visites ou dans des échanges avec le personnel chargé de l'accueil des visiteurs. Ces impressions sont favorables parce que les visiteurs ont apprécié la thématique de l'exposition, soit parce que cela leur a fait revivre des souvenirs ou parce qu'ils ont fait des découvertes.

#### 4.3.2.2 Le nombre de visiteurs

Concernant les chiffres des expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage*, Eugène nous a déclaré n'avoir pas pu retrouver les chiffres de fréquentation de ces expositions : « Malheureusement je n'ai pas retrouvé les chiffres de l'exposition. [...] Donc de mémoire je peux vous dire que c'est un projet qui a assez bien fonctionné ». Cependant, il décrit des indicateurs qualitatifs permettant de savoir que la fréquentation était élevée. Ainsi, il rapporte le constat que le musée a fait selon lequel lorsque les expositions portent sur le thème de l'alimentation, la fréquentation de ces expositions est « un peu plus élevée que celles des expositions ayant d'autres thèmes : « On voit que quand ce sont des projets en lien avec l'alimentation, la fréquentation est un peu plus élevée que sur d'autres projets qui touchent peut-être moins le public ».

Eugène note un deuxième constat, selon lui, dans ces expositions les visiteurs revenaient plusieurs fois accompagnés d'autres personnes : « Dans ces expositions, les personnes revenaient à plusieurs reprises avec des amis. Donc oui la fréquentation est un peu plus élevée [...] ». Il ajoute que dans le cas de l'exposition *Nourrir le quartier et nourrir la ville*, le musée est allé chercher des visiteurs supplémentaires en présentant le projet ailleurs, dans le hall de l'hôtel de ville pendant trois semaines :

Par exemple, pour l'exposition *Nourrir le quartier et nourrir la ville*, ces projets ont été présentés ailleurs, car la ville de Montréal a trouvé intéressant le projet et nous a demandé d'en présenter une version simplifiée dans le hall de l'hôtel de ville pendant trois semaines. Donc nous sommes allés chercher des visiteurs supplémentaires en présentant le projet ailleurs. (Eugène)

Concernant l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, Judith n'a pas pu nous communiquer un nombre précis de visiteurs, car le musée n'en a pas connaissance : « Je suis incapable de vous donner les chiffres, car ils ne sont pas connus ». Toutefois, le musée sait que l'exposition a rencontré un grand succès : « Nous savons cependant que l'exposition fut un énorme succès ». Ce succès s'explique par la visibilité engendrée par les nombreuses entrevues médiatiques et articles de journaux sur l'exposition, qui aurait permis de faire venir le public : « Ce succès est dû aux nombreuses entrevues médiatiques et articles de journaux qui ont été produits à son effet ».

Pour ce qui est de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, Ghislaine n'a pas non plus été en mesure de nous communiquer le nombre de visiteurs : « Je ne pourrais pas vous dire combien de visiteurs on a eu exactement ».

Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, Cléa non plus ne connaissait pas le nombre de visiteurs, cependant elle souligne que cette exposition « a été très attractive » : « Je n'ai plus les chiffres en tête, il faudrait que je vérifie la fréquentation mais cette exposition a été très attractive ».

Bien que les répondants des six cas à l'étude n'aient pas les chiffres précis concernant le nombre de visiteurs des expositions, ils ont pu constater qualitativement que la fréquentation était plus élevée en comparaison aux autres expositions. Ils ont pu constater par exemple que les expositions portant sur le thème de l'alimentation ont une fréquentation plus élevée que celles des expositions ayant d'autres thèmes, que pour ces expositions les visiteurs revenaient plusieurs fois accompagnés d'autres personnes, que lorsque l'exposition se délocalise elle peut attirer des visiteurs supplémentaires. Nous mettons aussi en relation la fréquentation élevée avec le succès, qui peut également être due à un gain de visibilité engendrée par les nombreuses entrevues médiatiques et articles de journaux sur l'exposition, qui aurait permis de faire venir le public. Enfin, la

fréquentation élevée peut trouver son origine dans le caractère attractif de cette thématique.

#### 4.3.2.3 La moyenne de fréquentation habituelle du musée

Aucun.e des répondant.e.s n'a été en mesure de nous communiquer les chiffres exacts sur la moyenne de fréquentation habituelle du musée. Toutefois, comme nous l'avons vu plus haut, les enquêté.e.s ont pu démontrer que la fréquentation de ces expositions était plus élevée de façon qualitative, c'est à dire par observation des autres expositions.

#### 4.3.2.4 Le succès ou échec de l'exposition

Eugène souligne que les trois expositions *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage* ont rencontré du succès, et ce parce que les expositions ayant trait à l'alimentation ont une fréquentation plus élevée. Ainsi, ce sont pour lui des expositions qui ont bien « fonctionnées » :

Malheureusement je n'ai pas retrouvé les chiffres de l'exposition. [...] Donc de mémoire je peux vous dire que c'est un projet qui a assez bien fonctionné. *Confiture et marinades Raymond* ont également très bien fonctionné. On voit que quand ce sont des projets en lien avec l'alimentation, la fréquentation est un peu plus élevée que sur d'autres projets qui touchent peut-être moins le public. (Eugène)

Pour l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, Judith considère que l'exposition a été un succès, car les visiteurs l'ont appréciée. Cela pouvait se lire dans les commentaires où plusieurs personnes ont écrit que cela leur a fait revivre des souvenirs d'enfance. Tandis que d'autres ont découvert cet ouvrage emblématique de la cuisine québécoise :

Les visiteurs ont beaucoup apprécié cette exposition. Plusieurs avaient comme commentaire qu'ils revivaient leur enfance. Cette exposition leur rappelait de bons souvenirs de la cuisine de leur mère et de leur grand-mère. D'autres visiteurs ont fait la découverte de cette bible de la cuisine québécoise. (Judith)

Du côté de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, on considère que cela a été un succès, puisque Ghislaine mentionne que les commentaires dans les cahiers étaient très positifs. De ce fait, pour elle l'exposition a plu aux Montréalais.e.s :

Le thème a été attractif jusqu'à un certain point. Dans la mesure où l'exposition se situait au troisième étage, dans une toute petite salle. Je me souviens que les commentaires dans les cahiers étaient très positifs. Je pense que pour ce qui était de faire plaisir aux Montréalais, ça a fonctionné.

Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, elle a selon Cléa rencontré aussi un succès, plus spécifiquement « un succès grand public », parce qu'on a observé un « engouement » pour l'exposition. Par ailleurs, cet engouement a touché différents types de public parmi lesquels des passionnés de l'art de la table. De plus, les visiteurs ont été touchés, ont beaucoup aimé et ont trouvé l'exposition « très belle ».

Retenons que les six expositions sont toutes considérées par les répondants comme un succès. Ces indicateurs de réussite sont en partie liés au fait que les expositions ayant trait à l'alimentation observent une fréquentation plus élevée. En effet, les publics ont apprécié l'exposition, les commentaires étaient positifs et les expositions ont permis aux publics de faire revivre des souvenirs agréables, notamment ceux reliés à l'enfance. De plus, les visiteurs ont découvert des choses qu'ils ne connaissaient pas ce qui a suscité un engouement certain de la part du public.

#### 4.3.2.5 Le degré d'attractivité du thème

Eugène constate que les expositions qui ont eu lieu à l'Écomusée, à savoir *Confitures et marinades Raymond : faites pour plaire!*, *Nourrir le quartier, nourrir la ville* et *Cuisinage* ont eu un fort degré d'attractivité. Il explique que pour les deux premiers cas que lorsque le musée organise des expositions sur de grandes entreprises cela est attrayant pour le public : « Aussi, lorsque l'on aborde de grandes entreprises, elles ont une résonance dans la tête des gens ». Il s'agit plus spécifiquement de personnes intéressées par ce type de thématique, parce que cela

leur rappelle des souvenirs, par exemple de produits qu'ils consommaient dans leur enfance. Pour l'exposition *Cuisinage*, le thème a un degré d'attractivité également élevé car comme on l'a vu, il a attiré un grand nombre de jeunes, d'étudiant.e.s, des personnes du monde de l'art. Par ailleurs, nous avons indiqué précédemment que si le musée a poursuivi son intérêt pour les « questions liées à l'alimentation », c'est parce qu'elles suscitent l'intérêt du public.

Pour ce qui est de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, Judith souligne le degré d'attractivité élevé, car elle observe que la thématique du culinaire est actuellement « très populaire », et continue à gagner en popularité, et ce grâce aux « différents mouvements culinaires », parmi lesquels « le retour à la simplicité culinaire » qui est fortement appréciée par les Québécois. Ce degré d'attractivité se confirme par le fait que les visiteurs ont apprécié cette exposition.

Du côté de l'exposition *Bens, le légendaire déli*, Ghislaine trouve le sujet fascinant, parce qu'il touche à beaucoup d'éléments qui construisent la société, bien qu'il ne soit pas facile, il est fascinant et « réunit les gens », à savoir fédérateur. Elle déclare aussi que le thème a été attractif :

C'est un sujet fascinant, selon moi, qui touche à tellement de choses qui font notre société, il y a tellement de beau sujet de vivre ensemble, les goûts, les saveurs qui viennent de différentes communautés et des mélanges qui se sont fait et qui se font c'est un sujet magnifique la bouffe. [...] Mais ce n'est pas un sujet facile, mais fascinant, car il réunit les gens. Tout le monde mange ! Et la plupart des gens aiment manger. [...] Le thème a été attractif jusqu'à un certain point. Je me souviens que les commentaires dans les cahiers étaient très positifs. Je pense que pour ce qui était de faire plaisir aux Montréalais, ça a fonctionné. (Ghislaine)

Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, Cléa trouve également que l'exposition a été « très attractive », parce qu'elle a rencontré un « succès grand public », les visiteurs ont été touchés par cette thématique. De plus, l'exposition a suscité un engouement qui a interpellé différents types de public. Cela s'explique, selon Cléa, par le fait que la nourriture est un thème fédérateur, car elle « rejoint beaucoup de monde » sur divers plans :

[...] Cette exposition a été très attractive. Ce qui a été très chouette c'est qu'on a eu un succès grand public et public précis. Les gens ont été touchés et ont beaucoup aimé ça. Il y a vraiment eu un engouement dans l'exposition, on était content. Donc on a vraiment réussi à rejoindre différents intérêts. [...] Je pense que la nourriture rejoint beaucoup de monde. Par rapport à l'expérience esthétique on a aussi eu beaucoup de commentaires qui disaient que l'exposition était très belle, que ça donnait envie de mettre les couverts, de recevoir. (Cléa)

Pour cette catégorie thématique, les six répondants ont également considéré que les expositions avaient un degré d'attractivité élevé. Dans le cas des expositions à l'Écomusée, par exemple, on constate que les expositions sur de grandes entreprises sont attrayantes pour le public, et elles attirent plus spécifiquement des personnes intéressées par ce type de thématique, parce que cela leur rappelle des souvenirs. De même, dans le cas de *Cuisinage*, qui portait sur l'aliment, mais avec une approche artistique portée par de jeunes artistes étudiants, le thème a eu un degré d'attractivité élevé auprès de jeunes, d'étudiants, des personnes du monde l'art, à savoir un public plus attiré par la thématique de l'art.

Pour l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, on explique l'attractivité élevée par la popularité actuelle et croissante de la thématique du culinaire due aux « différents mouvements culinaires », entre autres « le retour à la simplicité culinaire », fortement appréciée par les Québécois.e.s, et par le fait que cette exposition ait été appréciée par le public.

Pour l'exposition *Bens, le légendaire déli*, l'attractivité est justifiée par le caractère fascinant du sujet, par le fait qu'il soit en lien avec des éléments participant à construire la société, et qu'il est fédérateur. Le caractère fédérateur du thème de la nourriture est aussi souligné du côté de l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, comme raison expliquant le degré élevé d'attractivité. Cette dernière y est également justifiée par le succès grand public, l'engouement suscité, qui a par ailleurs touché différents types de public, et par le fait que les visiteurs aient été touchés et aient beaucoup apprécié.

#### 4.4 Discussion sur les résultats obtenus

Cette sous-partie est consacrée à l'interprétation théorique de nos résultats. Pour les expliquer, nous aurons recours à la littérature scientifique et nous expliciterons les apports théoriques. Premièrement, nous traiterons des contraintes et des influences des musées dans la production d'expositions sur la culture alimentaire. Ensuite, nous aborderons la matérialité d'un objet non présent physiquement et montrerons de quelle manière l'immatérialité de la culture alimentaire est mise en exposition. Nous discuterons de la place qu'occupent les dispositifs scénographiques et en particulier les outils multimédias au sein de la muséographie. Nous analyserons également l'effet de ces mises en exposition sur les publics à travers la dimension participative et affective qu'elle génère chez eux et plus spécialement à travers l'emploi du témoignage oral. Nous aborderons les pistes de médiation possibles dans l'espace du musée toujours sous l'angle de la transmission de la culture alimentaire auprès des visiteurs dans les musées montréalais. Pour terminer, nous discuterons de la principale limite de l'étude.

##### 4.4.1 La production de l'exposition : les contraintes et leurs influences

###### 4.4.1.1 Les contraintes

Des éléments impliqués dans la production ont un effet limitant sur l'expographie tant par sa forme que son contenu. Ces éléments, principalement des ressources techniques sont surtout les ressources financières, l'aspect matériel lié aux difficultés intrinsèques relatives à exposer la culture alimentaire.

Pour ce qui est des contraintes liées aux ressources financières, cela concerne les trois expositions présentées à l'Écomusée du fier monde. Bien que ces ressources soient faibles, elles permettent malgré tout d'organiser une exposition pouvant satisfaire le public. Cependant, la mise en exposition et l'expérience visiteur s'en trouvent limitées. Dès lors, cela contraint le musée à mettre en œuvre une expographie et son contenu se limitant à l'essentiel, avec pour conséquence une expérience visiteur limitée et des expositions « assez » simples.

Par ailleurs, l'aspect matériel est souvent jugé insuffisant par les musées qui ne disposent pas d'assez d'objets de nature culinaire, comme dans le cas de *La cuisine Raisonné*, ou plus généralement ne peut pas exposer de la nourriture en tant que telle.

Toutefois, ces contraintes peuvent être dues au fait que l'insertion muséale de la culture alimentaire se fait par les canaux muséaux existants et dans les limites des compétences des musées, autrement dit dans le cadre de la mission préexistante des musées, de leurs infrastructures déjà en place et des ressources dont ils disposent. Les institutions muséales n'ont pas forcément reçu de ressources supplémentaires pour la mise en exposition, ce qui explique pourquoi elles doivent aller elles-mêmes chercher les fonds.

#### 4.4.1.2 L'objet alimentaire exposé ou comment exposer la matérialité d'un objet non présent physiquement

Dans cette étude, nous avons vu que dans le cadre des expositions de notre corpus que l'objet alimentaire peut être un objet de différente nature. C'est-à-dire qu'il peut être un objet social, un objet culinaire, un objet transformé dans différents lieux et a la particularité de ne pas être présent physiquement. L'objet alimentaire en tant qu'objet social renvoie aux dimensions anthropologique et sociologique de la nourriture, aux aspects culturels, c'est-à-dire symbolique, identitaire, à l'expérience commune, comme nous avons pu le voir dans les écrits de Cardon et *al.* 2019, ou encore ceux de Poulain (2012). Ce dernier, à travers le concept de « fait alimentaire » rappelle que le fait de manger est en tant qu'acte social un acte de partage et un acte de sens, qui s'inscrit dans des cadres culturels. Par exemple, le cas de l'exposition *Cuisine raisonnée, cuisine censée*, est l'occasion pour le visiteur de se retrouver confronté à objet identitaire qui a joué un rôle majeur dans les pratiques culinaires québécoises, de le faire connaître en le transmettant à une nouvelle génération de sorte qu'elle se reconnaisse à son tour dans cet objet identitaire. Nous constatons, comme le souligne Poulain (2012), que les pratiques alimentaires jouent

un rôle majeur en ce qui concerne l'appartenance ou la différence, la force des liens sociaux ou des frontières entre les groupes.

En tant qu'objet culinaire, l'objet alimentaire muséographique se constitue de recette ou de repas, il est alors un objet culinaire et renvoie alors à un procédé de transformation d'aliments en nourriture. Ce qui rejoint les propos de Cohen et Csergo (2012) pour qui la cuisine est un acte de transformation des aliments en vue de leur consommation, et consiste avant tout à satisfaire un besoin physiologique à travers le travail des produits et des cuissons. Elle possède alors ses règles, ses normes, ses valeurs qui la constituent. Par conséquent, elle est perçue entre autres comme un savoir, une science, une technique, que véhiculent les recettes, et par lesquelles elle peut se transmettre.

L'objet alimentaire peut aussi être un objet transformé dans différents lieux, comme une usine dans le cas du produit alimentaire transformé industriellement, ou bien chez soi à travers l'espace de la cuisine ou au restaurant. Dans les deux derniers, il s'agit de lieux de sociabilité autour de la nourriture, ou tout simplement de pratiques alimentaires.

Par ailleurs, l'objet alimentaire n'est pas présent physiquement dans l'exposition, mais il est suggéré à travers différents procédés et objets lui étant associés. Nous avons expliqué ce phénomène par le fait que certaines expositions portent davantage sur le procédé de transformation industrielle de l'aliment, ou que l'objet alimentaire s'inscrit dans un rapport de métonymie en se référant au lieu de consommation de la nourriture et de sa transformation comme la cuisine de la maison, le restaurant. Retenons aussi que la nourriture ne peut être présentée physiquement dans les expositions à cause des normes de conservation des musées puisqu'en s'altérant physiquement elle endommagerait les collections. Ainsi, nous avons pu constater deux aspects quant à la difficulté d'exposer l'objet alimentaire, premièrement, l'effet de l'assiette vide car la nourriture qu'elle contenait a déjà été consommée, deuxièmement l'effet d'altération généré par l'aspect éphémère des denrées alimentaires.

Pour ce qui est de l'effet de l'assiette vide, Poulain (2012) souligne que dans la muséographie de l'alimentaire, l'élément essentiel à présenter, soit l'aliment, n'existe plus, car l'assiette est vide, parce que la nourriture qu'elle contenait a été mangée. Il précise également qu'il s'agit en grande partie d'un patrimoine immatériel composé d'aliments éphémères qui disparaissent en raison de leurs consommations. De ce fait, la seule chose dont les musées disposent pour exposer, sont les objets, accessoires, comme les assiettes et autres ustensiles ou les outils permettant de produire, transformer, conserver, préparer et manger les aliments (Poulain, 2012). C'est d'ailleurs la solution qui a été appliquée dans l'exposition *Bens, le légendaire déli* qui est le seul cas où le problème de l'*objet déjà consommé* s'est posé. Les professionnel.l.e.s ont remplacé la présence physique de l'aliment par des éléments graphiques, des archives et des objets de collections, à savoir des photographies, des documents audiovisuels et artefacts du restaurant Bens et ce en très grande quantité. L'exposition *À table ! Le repas français se raconte* a aussi rencontré des difficultés pour exposer l'aliment en lui-même à cause du caractère d'altération inhérent à la nourriture lorsqu'elle n'est pas consommée. Cela a empêché de concrétiser le souhait d'installer « de la véritable nourriture » comme les muséologues l'auraient initialement souhaité. Le musée n'est donc pas parvenu à proposer une solution afin de mettre en exposition de la véritable nourriture.

#### 4.4.2 L'expographie : exposer l'immatérialité d'un objet non présent physiquement

##### 4.4.2.1 Comment la culture alimentaire est-elle mise en exposition dans les institutions muséales montréalaises ?

Nous avons vu que les contraintes liées aux ressources techniques et les difficultés intrinsèques à exposer la culture alimentaire sont les premiers éléments qui auront un effet sur la façon de la mettre en exposition, par exemple, en limitant l'expérience des visiteurs à l'essentiel. Un autre élément déterminant dans la façon de mettre en exposition cet objet repose sur les différentes approches adoptées par les institutions pour mettre en exposition la culture alimentaire. En effet, pour le cas de l'Écomusée du fier monde, notre enquêté a démontré que le musée s'est

davantage intéressé à la transformation alimentaire, notamment industrielle. Dans l'exposition *La cuisine Raisonné*, l'objet alimentaire reposait sur la recette. Pour ce qui est de l'exposition *Bens, le légendaire déli* le musée ne cherchait pas à parler de nourriture en tant que telle, mais de l'aspect « social du restaurant » et des moments et des expériences vécues dans le lieu. Quant à l'exposition *À table ! Le repas français se raconte*, il était plutôt question d'exposer des collections d'objets autour de l'histoire du repas français en mettant en avant différents services.

Un autre élément repose sur le contenu, les aspects graphiques, les artefacts, l'audiovisuel et les activités auprès des publics. Pour les aspects graphiques, on observe différentes approches en fonction des objectifs scénographiques. L'approche photographique consiste à mettre en avant l'expérience d'un lieu à travers les personnes qui l'ont fréquenté. L'approche orientée public vise à avoir un parti pris graphique adapté aux catégories de publics cibles. Dans les approches par rapport aux artefacts, nous avons relevé une approche « représentative » car les objets exposés jouent un rôle plus représentatif, à savoir celui d'illustrer les réalités culinaires sociohistoriques. L'aspect graphique fait aussi appel à des éléments visuels, à savoir entretien ou témoignage et implique le recours à un équipement et des techniques audiovisuels et numériques (modélisation 4D, téléviseurs, iPads). Les témoignages oraux peuvent avoir pour but de donner de la texture à l'exposition, de présenter des expériences passées. L'audiovisuel peut servir à amener certains sujets à un niveau un peu plus avancé, en ajoutant d'autres niveaux d'information, et ce en se servant d'iPads. Les témoignages peuvent être oraux, écrits à travers des anecdotes et ont les mêmes objectifs que les témoignages par audiovisuel.

Quant au message et aux informations, ils dépendent de l'objectif de l'exposition et du type de public. Ainsi, on trouve une approche qui vise à aller à l'essentiel du message à transmettre, celle de l'information pour découvrir, celles des informations de nature didactique et sociohistorique, et celle des différents niveaux d'information pour adapter le degré d'information transmise en fonction du profil du visiteur, entre ceux qui souhaitent simplement avoir des informations de bases

pouvant aisément être retenues après la visite à ceux qui désire obtenir des informations plus poussées. Quant aux activités auprès du public, il s'agit de l'intervention in situ de chroniqueurs et chefs, mais aussi d'ateliers et d'activités ayant permis des échanges et des activités de médiation.

#### 4.4.2.2 Comment l'immatérialité de la culture alimentaire est exposée ?

Nous avons vu que le graphisme joue un rôle important dans les six expositions pour exposer l'immatérialité de la culture alimentaire. Premièrement, cette immatérialité se manifeste dans le recours aux témoignages, écrits ou oraux prenant souvent le format audiovisuel. Les témoignages servent surtout à mettre en avant l'expérience passée et vécue du lieu par des individus, mais aussi à donner de la texture à l'exposition. Les éléments graphiques peuvent être utilisés, en très grande quantité, pour remplacer la présence physique de l'aliment absent des salles d'exposition. Les éléments audiovisuels peuvent être utilisés pour amener certains sujets à un niveau plus avancé, en ajoutant d'autres niveaux d'information.

Le caractère immatériel peut aussi prendre la forme de savoirs et de connaissances délivrées au cours de l'exposition à travers un message et des informations qui s'inscrivent dans une perspective didactique. Ces derniers impliquent différents niveaux d'information à transmettre, de la plus simple en passant par des informations sociohistoriques ou des connaissances plus poussées.

Aussi, ce caractère immatériel se retrouve à travers différentes activités de médiations ayant eu lieu auprès du public, au cours desquelles des échanges peuvent avoir lieu. Tout cela s'inscrit dans une démarche didactique, à savoir informer, apprendre et expliquer des pratiques sociales et entre en résonance avec les propos de Drouguet (2017), selon qui, mettre en exposition l'immatériel c'est rendre visible et expliquer les pratiques et connaissances d'une communauté. Autrement dit « quelques traces, enregistrements, fragments ou objets matériels doivent permettre de rendre perceptible et compréhensible une réalité vivante... mais absente de l'exposition ». (Drouguet, 2017 : 147)

Nous avons aussi mis en évidence l'importance de la transmission des expériences vécues, notamment à travers les témoignages et l'audiovisuel. Ces aspects permettent de rendre accessible au public des pratiques et des connaissances. On voit ainsi que ces musées, lorsqu'ils exposent l'immatérialité de la culture alimentaire s'inscrivent dans la démarche énoncée par Drouguet (2017) selon laquelle les musées doivent transmettre des contenus à des visiteurs néophytes, ne disposant pas de références pour accéder à la compréhension de ce qui est exposé. De ce fait, le musée se doit de mettre en place un dispositif adapté :

Le dispositif muséographique doit être conçu de manière à s'appuyer sur d'autres expériences vécues, dans d'autres contextes, pour amener ces visiteurs « non-initiés » à mieux percevoir ou deviner ce que ces fêtes représentent pour leurs porteurs. Il s'agit donc d'interpréter le PCI, d'en permettre une traduction, une transposition, une représentation à destination de ceux qui ne l'ont jamais éprouvé directement, en le reliant à leur vécu d'être social, à travers un panel d'émotions et de sensations humaines, partagées. (Drouguet, 2017 : 150)

#### 4.4.2.3 Les dispositifs scénographiques, le rôle de l'audiovisuel et des outils numériques dans l'objectif de transmission patrimoniale

Comme nous l'avons vu précédemment dans nos résultats, les outils numériques constituent la pierre angulaire qui accompagne les objets d'exposition. D'une part, ils offrent une dimension supplémentaire à la transmission de connaissances tout en permettant de bonifier l'expérience des publics. D'autre part, ils rythment le parcours de visite en le rendant plus attrayant. Notre étude démontre que dans les expositions portant sur la culture alimentaire, les technologies sont des outils mobilisés par les institutions muséales dans leur mission de transmission de ce type de patrimoine, à savoir un patrimoine immatériel (vidéos, animations, procédés d'immersion, tablettes tactiles, enregistrements sonores, etc.). Dans ce sens, Turgeon (2010b) expose que les musées commencent tout juste à explorer les potentialités du patrimoine culturel immatériel notamment grâce aux usages grandissants du numérique dans les expositions qui offrent des possibilités d'insérer des dispositifs immersifs. Selon lui, la multiplication de performances contribuerait à rendre le musée plus vivant et dynamique :

Il serait possible d'aller beaucoup plus loin et de procéder de manière beaucoup plus systématique dans la captation et l'archivage des récits de fabrication, d'usages sociaux et de sens des objets de collections par des enquêtes dans, et hors musées. L'usage d'équipements d'enregistrements numériques audio visuels, de bases de données multimédias et d'applications Web pour exploiter ces bases ont révolutionné les pratiques d'enregistrement du patrimoine culturel immatériel. (Turgeon, 2010b :15)

#### 4.4.3 Les publics et leur implication

##### 4.4.3.1 L'implication du public et la dimension participative

D'après l'analyse de nos résultats, nous relevons que les musées montréalais démontrent clairement cette volonté d'inclure la communauté dans les projets d'expositions du patrimoine alimentaire québécois. Par exemple, l'exposition *Cuisinage* présentée à l'Écomusée du fier monde a permis d'inclure directement les visiteurs grâce à la mise en place de cellules de médiation basées sur le témoignage oral en sollicitant leurs expériences. De plus, ce musée a régulièrement permis aux publics d'alimenter le contenu scientifique des expositions par leurs connaissances personnelles lors des visites guidées avec les conservateurs. De son côté, l'exposition *Bens* du musée McCord a impliqué les publics montréalais en intégrant de nombreux témoignages écrits et oraux d'ancien.n.e.s client.e.s du restaurant, ce qui a apporté une dimension plus personnelle au contenu de l'exposition. Ce que nous retenons ici, c'est l'ouverture de la part des musées à offrir une place de choix aux publics à l'intérieur même des expositions ce qui contribue à solidifier le processus de transmission et de sauvegarde de la culture alimentaire. Pour Turgeon (2010b) le patrimoine immatériel offre aux musées la possibilité de construire des liens sociaux et d'accroître l'interaction et la participation citoyenne. Le muséologue souligne la dimension participative qu'offre le patrimoine culturel immatériel comme attrait dans le domaine du tourisme notamment :

Les touristes aussi réclament de plus en plus le patrimoine immatériel. Ils ne veulent plus simplement faire en autobus des visites commentées de bâtiments historiques, mais se promener dans les rues, s'immiscer dans la culture locale, connaître ses traditions, voir ses spectacles, goûter à sa cuisine et, pour tout dire, participer à une expérience sensible et durable. (Turgeon, 2010b :15)

Notons que le patrimoine immatériel incite les individus et les groupes sociaux à participer activement à la conservation et l'exposition muséologique des éléments patrimoniaux issues de pratiques culturelles donc également les pratiques reliées à la culture alimentaire étudiées dans la présente recherche :

Le patrimoine immatériel permet également d'associer les individus et les groupes sociaux à la conservation et à l'exposition muséologique. Il incite à sauvegarder la pratique culturelle qui produit l'objet et à la préserver par la transmission plutôt que de seulement conserver l'objet dans sa forme physique. (Turgeon, 2010, s. p.)

#### 4.4.3.2 La dimension personnelle et affective

Nous l'avons constaté précédemment, les visiteurs ressentent des émotions à travers les visites d'expositions de notre corpus qui mettent en scène la culture alimentaire. Il en résulte la création d'un lien affectif fort entre les visiteurs et ce type de patrimoine – entendu cette fois comme fait social total – comme nous l'explique la conservatrice Delphine Cano :

Quelle que soit l'approche, la gastronomie entendue au sens large, en tant que « fait social total », parle au visiteur et l'engage dans une relation personnelle au patrimoine. Elle constitue donc un lieu de rencontre particulièrement fécond entre le patrimoine et les publics. (Cano, 2019, s. p.)

Les résultats de notre travail démontrent à cet effet qu'un grand nombre de visiteurs semble avoir été touché par les projets réalisés autour des thématiques liées à la culture alimentaire, les amenant à revivre leur passé par le biais de souvenirs personnels, c'est-à-dire des souvenirs issus de leurs expériences privées. Laurier Turgeon insiste, quant à lui, sur le fait que le patrimoine immatériel permet aux visiteurs d'enrichir leur expérience muséale à travers la dimension affective que son exposition implique :

Produit et porté par des personnes, le patrimoine culturel immatériel offre aux musées et aux muséologues la possibilité d'agir sur les corps,

notamment sur les sens et l'affect, puis au patrimoine de faire corps avec les visiteurs. (Turgeon, 2010b :14)

Il importe, de cette façon, de garder à l'esprit que selon Turgeon (2010) les musées deviennent des lieux formateurs d'une sensibilité plutôt qu'uniquement médiateurs d'un discours. Cet aspect est perceptible à travers l'expographie et spécifiquement à travers la mise en place de nombreux témoignages oraux insérés dans les expositions. Ces derniers participent à faire ressentir des émotions aux visiteurs à travers la voix des témoins qui les portent.

#### 4.5 Limites et biais de l'étude

Au cours de cette enquête, nous retiendrons certaines limites et biais. La première limite repose sur l'absence de données quantitatives pour évaluer de façon plus précise le degré de fréquentation des expositions portant sur la culture alimentaire. L'absence de ces chiffres s'explique par le fait qu'aucun.e des répondant.e.s n'a pu être en mesure de nous communiquer quelle était la moyenne de fréquentation habituelle du musée au regard des expositions de notre corpus et le nombre de visiteurs s'y étant rendu. De la même façon, les enquêté.e.s n'ont pas pu nous fournir de données précises ou de documents officiels à propos des collections dont ils disposaient dans le cadre de leurs expositions. De plus, nous n'avons pas pu obtenir de données chiffrées concernant les processus d'évaluations des expositions pendant ou à la suite des expositions.

Aussi, nous avons remarqué que le thème de la culture alimentaire semble relativement nouveau et les recherches manquent clairement à ce sujet pour pouvoir réaliser ce type d'expositions. Les institutions de petite taille ne semblent pas disposer d'assez de temps ni de ressources financières pour effectuer elles même les recherches sur ce thème. Nous avons remarqué qu'à cause de cela, les musées qui traitent de la culture alimentaire ne s'entendent pas tous sur les mêmes termes et définitions, ce qui pouvait semer la confusion dans leurs réponses à nos questions. La force que nous tirons de cela, c'est que nous pensons qu'il pourrait être

intéressant pour elles de créer des liens avec les universités, dont les instituts spécialisés dans la question afin de leur permettre de s'associer aux différents chercheurs spécialisés ce qui aurait pour effet de bonifier les contenus d'exposition. De plus, il y a des difficultés à mettre en exposition sur la culture alimentaire, car peu d'institutions disposent de collections conséquentes d'artefact ou une iconographie historique reliée à la culture alimentaire.

Concernant les biais de l'étude, il n'existe pas à notre connaissance de politiques muséales spécifiques relatives à la mise en exposition de la culture alimentaire et donc de normes d'exposition ou de conservation en regard de la spécificité de ce sujet. En l'absence de politiques spécifiques, il est difficile pour les institutions de se procurer du financement Institut canadien de conservation. Il ne semble pas exister de fonds financiers spécialement dédiés à la mise en expositions de la culture alimentaire au sein des institutions muséales.

Les forces du thème portant sur la culture alimentaire sont que par sa nouveauté et son originalité, cette thématique intéresse le grand public et les muséologues. Cependant, il reste beaucoup à faire dans le domaine de la recherche, beaucoup d'études sont à construire sur le sujet. Des liens pourraient être tissés entre le musée et les universités et les chercheurs en prenant exemple sur l'écomusée du fier monde. Dans ce sens, des politiques muséales pourraient être développées et des liens pourraient être créés entre les institutions, notamment à l'étranger où ces questions ont déjà été soulevées.

## CONCLUSION

Au cours de ce travail dirigé et à partir du bilan des connaissances scientifiques, nous avons tout d'abord soulevé les enjeux relatifs à la mise en exposition de la culture alimentaire dans les institutions muséales montréalaises. Nous avons mis en évidence comme point de départ de cette recherche, d'un côté que la mise en exposition de la culture alimentaire reste difficile à formaliser du fait qu'elle repose sur les traces d'une réalité vivante, et de l'autre, la difficulté d'exposer l'immatérialité sur laquelle elle repose en partie. Cela nous a permis de soulever notre problématique et de développer les concepts fondamentaux de cette étude, à savoir, la culture alimentaire et sa mise en exposition.

Pour ce qui est de la culture alimentaire, nous retenons qu'elle se caractérise comme étant un ensemble de pratiques culturelles et de goûts propres à la culture d'un groupe social, participant à la reconnaissance d'une appartenance commune, d'une identité reconnue comme patrimoine alimentaire, patrimoine culinaire, patrimoine immatériel et patrimoine vivant. Elle se caractérise par des éléments partagés qui sont de nature culturelle et identitaire, relative au sentiment d'appartenance à un système symbolique, aux liens sociaux et à la structure de la société. Un autre trait de ces caractéristiques est qu'elle est un patrimoine alimentaire. Pour ce qui est du second concept, à savoir la mise en exposition de la culture alimentaire, nous l'avons défini comme le fait d'exposer les objets de la culture alimentaire dans des musées de société en mobilisant des ressources et des moyens techniques et humains à ces fins. Concernant les caractéristiques relatives à la mise en exposition de la culture alimentaire, il s'agit d'expositions pouvant être temporaires ou permanentes qui mobilisent des moyens et des ressources techniques, à savoir la muséographie comme les stratégies de mise en contexte spatiale, la configuration

des objets dans les salles, les partis pris scénographiques. Par ailleurs, la mise en exposition doit aussi tenir compte de son public cible.

En ce qui concerne la méthodologie de notre enquête, nous avons utilisé l'entretien semi-dirigé pour collecter des informations sur les caractéristiques que nous avons définies à partir de notre problématique et de notre cadre théorique. Nous avons prélevé ces informations à partir d'une grille de dix questions portant sur ces caractéristiques qui sont : les ressources humaines ; les moyens et les ressources techniques ; la prise en compte du public ; l'objectif de transmission patrimoniale ; la scénographie ; la culture alimentaire et l'objet alimentaire déjà consommé. Ces caractéristiques étaient organisées en trois catégories : l'exposition, les publics et l'expographie.

Notre corpus révèle que des éléments impliqués dans la production ont pour effet de limiter les possibilités de mise en exposition, tant sur sa forme que sur son contenu. Ces éléments sont principalement les ressources techniques et en particulier les ressources financières, les objets de collection, ainsi que les difficultés intrinsèques que rencontrent les muséologues à exposer la culture alimentaire. Par ailleurs, cette étude met en avant que l'objet alimentaire puisse être un objet social, un objet culinaire et un objet transformé dans différents lieux. De plus, dans le cadre de ces expositions, l'objet alimentaire n'est pas présent physiquement, à savoir que l'exposition de la culture alimentaire porte davantage sur le procédé de transformation de l'aliment que sur l'aliment en lui-même.

Notre corpus d'enquête nous permet de mettre l'accent sur deux faits saillants quant à la difficulté d'exposer la culture alimentaire dans les musées. Premièrement, l'objet alimentaire n'existe plus, puisque la nourriture a déjà été déjà consommée, elle ne peut donc pas être présente physiquement dans l'exposition. Ainsi, les muséologues emploient d'autres stratégies de narration autour des contenus et des objets de collection qui demandent des recherches approfondies. Deuxièmement, l'objet alimentaire, s'il est exposé, pose des problèmes de conservations pour les musées dans la mesure où l'objet central, à savoir l'aliment, ne peut être

concrètement muséographié par les équipes d'exposition. Ce fut par exemple le cas pour l'exposition *À table ! Le repas français se raconte* présenté au musée Pointe-à-Callière.

Bien que nos expositions mettent clairement en lumière des difficultés pour les institutions muséales montréalaises à exposer la culture alimentaire, elles offrent également la possibilité de tisser des liens étroits avec les publics. En effet, il existe différentes manières d'expographier un tel objet dans les musées selon les philosophies respectives des institutions muséales et la communauté montréalaise assure une place dominante dans ces projets d'expositions. Des moyens spécifiques sont déployés dans les institutions pour supporter et diffuser la parole des individus. Nous l'avons vu, les muséologues rivalisent d'inventivité en matière de mise en exposition. Les supports technologiques et numériques constituent un apport incontournable pour mettre en avant les témoignages écrits et oraux autour de la culture alimentaire (multimédias, vidéos, photographies, audiovisuels, films documentaires, etc.). Selon nous, ces nouvelles technologies dessinent des façons inédites de concevoir les expositions sur le sujet et offrent une perspective innovante aux musées pour transmettre par la voix et les gestes la culture alimentaire dans les salles d'expositions. Cette dimension humaine souligne la place de choix accordée à l'histoire orale dans l'exposition, reflétant la participation de la communauté montréalaise. En somme, nous pensons que les visiteurs participent activement à la transmission de la culture alimentaire au sein des expositions.

Toutefois, notre enquête a révélé que mettre en exposition en tel sujet fait aussi ressortir certaines limites. Bien que la culture alimentaire suscite un vif intérêt, tant de la part des institutions que des publics, les musées sont confrontés à deux principales difficultés. Premièrement, les professionnel.l.e.s manquent de ressources en termes de recherches à ce sujet pour pouvoir mener à bien ce type d'expositions. Afin d'enrichir les connaissances des musées dans le but de délivrer un contenu de qualité aux publics, il nous semble judicieux que les musées

s'emploient à créer des liens plus étroits avec le milieu de la recherche québécois ainsi que le milieu universitaire. De plus, certaines institutions ne disposent visiblement pas d'assez de collections d'objets relatifs à la culture alimentaire. En ce sens, il nous paraît nécessaire que les institutions muséales réfléchissent à des alternatives qui faciliteraient les ponts entre les musées qui pourraient davantage emprunter et échanger des collections spécifiquement sur le sujet dans l'optique de les exposer temporairement.

De plus, il n'existe pas à notre connaissance de politiques muséales relatives à la mise en exposition de la culture alimentaire et donc de normes d'exposition ou de conservation en regard de la particularité du sujet. En l'absence de politiques financières qui s'emploient à soutenir les musées dans l'élaboration de ce type d'exposition, il semble donc difficile pour les institutions de se procurer du financement, surtout pour les institutions de petite taille.

Enfin, il semble bon de rappeler que l'institution muséale occupe une position de médiateur en soi, puisqu'elle se saisit de la culture alimentaire pour la mettre directement en relation avec les publics. Nous comprenons dans le cadre d'une exposition que le contact entre les visiteurs et la culture alimentaire s'inscrit davantage dans l'expérience que dans l'acquisition de connaissances. Le défi des musées serait de produire des expositions dans lesquelles la culture alimentaire se révèle concrètement pour enrichir l'expérience de visite. De ce fait, il nous semblerait souhaitable que les musées aillent encore plus loin dans leurs activités d'animations et de médiation en privilégiant par exemple un lien direct entre les praticiens et les publics. Par ce fait même, les musées montréalais encourageraient davantage la découverte et l'acquisition de connaissance autour de la culture alimentaire de façon active en offrant un contexte privilégié à sa transmission. Cependant, nous l'avons vu précédemment, ces projets demandent des ressources financières importantes aux institutions muséales qui ne disposent pas toutes du budget approprié, ce qui pourrait être un frein à son intégration. Ne faudrait-il pas

presser le pas pour que les musées montréalais développent d'autres stratégies de financement ou peut-être même de diffusion de la culture alimentaire ?

Tenir compte du contexte actuel est essentiel. La situation que nous vivons actuellement liées à la pandémie du COVID-19 oblige les musées à se replier sur les citoyens du pays et à se rapprocher de leur communauté. Les institutions muséales montréalaises seront-elles capables de se projeter à long terme dans la mise en exposition de la culture alimentaire ? Y a-t-il des incertitudes à s'engager dans des projets comme celui-là ?

Si nous nous sommes limités à l'étude d'expositions présente sur le territoire Montréalais, il pourrait être intéressant dans une nouvelle perspective, d'étudier la mise en exposition de la culture alimentaire à l'échelle nationale et internationale afin de comparer les résultats de cette présente étude avec d'autres expositions. De ce fait, nous pensons que les musées gagneraient à être attentifs aux solutions proposées ailleurs ainsi qu'aux nouvelles tendances relatives à la mise en exposition du patrimoine immatériel. D'autre part, il aurait pu être pertinent de nous pencher sur la gestion des inventaires et la conservation des collections autour de la culture alimentaire au Québec à travers le numérique.

En tant qu'étudiante, ce travail dirigé m'a tout d'abord permis de développer et d'acquérir certaines connaissances propres au domaine de la culture alimentaire. J'ai appréhendé les différentes étapes que sous-tend la méthodologie d'une telle recherche et j'ai acquis une compréhension plus fine vis-à-vis des difficultés liées à la mise en exposition de ce sujet. Les quelques obstacles rencontrés au départ ont été de réelles opportunités d'apprentissage. Ensuite, avoir pu entrer en contact avec les différent.e.s acteurs.trices des institutions m'a permis de comprendre, d'une part les attentes spécifiques des muséologues et d'autre part celles des publics. Ce sujet a été pour moi le déclencheur de nouveaux horizons de recherche, posant les bases à l'envie de continuer de me former dans le domaine. En ce qui concerne le champ de la muséologie, nous espérons que ce travail

permettra de tisser des liens plus serrés entre les différents départements universitaires, les instances de recherche et les institutions muséales montréalaises. Nous espérons également que ce travail trouvera une résonance avec d'autres études en permettant de poursuivre les recherches.

## BIBLIOGRAPHIE

- Actualités UQAM. (2019). Actualités UQAM. Dans *La cuisine à l'écomusée du fier monde*. Récupéré de <https://www.actualites.uqam.ca/2019/expo-cuisinage-ecomusee-du-fier-monde>
- Arpin, R. (2000). Le Groupe-conseil sur la Politique du patrimoine culturel du Québec. Récupéré de <http://collections.banq.qc.ca/ark:/52327/bs64396>
- Aubertin, M.-N., et G., Sicotte. (2013). *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Québec : PUQ.
- Bergeron, Y. (2010). L'invisible objet de l'exposition. (p. 401- 411). *Ethnologie française* (40). Récupéré de <https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2010-3-page-401.htm>
- Binette, R. et Cloutier, L. (1983). Un écomusée dans le Centre-Sud. La Maison du fier-monde. Topo Montréal. *Intervention édition*. Récupéré de <https://www.erudit.org/fr/revues/intervention/1983-n18-intervention1078699/57388ac/>
- Blanchet, A. (1991). *Dire et faire dire : l'entretien*. Paris : Armand Colin.
- Bortolotto, C. (2011). Le trouble du patrimoine culturel immatériel. Dans C. Bortolotto (dir.), *Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*. (p. 21-39). Paris : Maison des sciences de l'Homme.
- Chambaz, A.-L., Spire, J., Binette, R. et Giroux, É. (2018). Collections écomuséales. Du concept à l'action. *Écomusée du fier monde*. Récupéré de [https://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2020/03/Publication\\_numerique\\_mars-2020.pdf](https://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2020/03/Publication_numerique_mars-2020.pdf)

- Cano, D. (2019). La fabrique du patrimoine gastronomique dans les musées départementaux de l'Ain: une aventure croisée entre botanique, histoire, ethnologie et arts. *In Situ*, 41.  
Récupéré de <https://journals.openedition.org/insitu/26190>
- Cardon, P., Depecker, T. et Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Paris: Armand Colin.
- Chaumier, S., et Mairesse, F., (2017). *La médiation culturelle* (2e éd). Paris : Armand Colin.
- Commission de la mémoire franco-québécoise. (2007). La Maison Saint-Gabriel... Un témoin des origines de Montréal. *Mémoire vive*, (22). Récupéré de <https://www.cfqlmc.org/bulletin-memoires-vives/bulletins-anterieurs/bulletin-n-22-octobre-2007/la-maison-saint-gabriel-un-temoin-des-origines-de-montreal>
- Côté, M. (2011). Les musées de société : le point de bascule. *Hermès*.  
Récupéré de <https://doi.org/10.4267/2042/45514>
- Csergo, J. (2013). *L'Artification du culinaire*. Paris : Sociétés et Représentations, (34). (En co-direction avec Evelyne COHEN).
- Csergo, J. (2016). *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres : Menu Fretin.
- Csergo, J. (2019). Penser le(s) patrimoin(e)s gastronomique(s) : à propos de quelques obstacles à l'appréhension d'un protéiforme au cœur d'un incertain. *In Situ*. Récupéré de <https://journals.openedition.org/insitu/24935>
- Csergo, J. (2000). *Nostalgie du terroir*. Paris : Autrement.
- Csergo, J. (2020). Gastronomie : ancrage d'un imaginaire. Dans J. Csergo et O. Etcheverria (dir.), *Imaginaire de la gastronomie*. (P. 9-15). Chartres : Menu Fretin.
- Csergo, J. (2020). Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Dans Csergo, J. Hottin, C. et Schmit, P

- (dir.). *Patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales*. (p.119-148). Paris : Maison des sciences de l'homme.
- Davallon, J. (1999). L'Exposition à l'œuvre : Stratégies de communication et médiation symbolique. *Paris : l'Harmattan*.
- Davallon, J. (2002). Comment se fabrique le patrimoine ? *Sciences Humaines*, (36). Récupéré de [https://www.scienceshumaines.com/comment-se-fabrique-le-patrimoine\\_fr\\_12550.html](https://www.scienceshumaines.com/comment-se-fabrique-le-patrimoine_fr_12550.html)
- Davallon, J. (2003). La médiation : la communication en procès ? (P. 37-59). *MEI Mediation et Information*, (19).
- Davallon, J. et Flon, É. (2013). Le média exposition. *La muséologie, 20 ans de recherches : numéro hors-série pour les 20 ans de la revue*. (P. 19-45). Arles : *Actes Sud*.
- Davallon, J. (2015). Mémoire et patrimoine : pour une approche des régimes de patrimonialisation. Dans *Mémoire et nouveaux patrimoines*, Cécile Tardy et Vera Dodebei (dir.). *OpenEdition Press*.
- Davallon, J. (2016). Penser le patrimoine selon une perspective communicationnelle. *Sciences de la société*, 15 - 29. Récupéré de <https://doi.org/10.4000/sds.5257>
- Desloges, Y. (2009). *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*. Québec : Septentrion.
- Desloges, Y. (2011). Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67. *Cuizine*, 3(1). Récupéré de <https://doi.org/10.7202/1004727ar>
- Desvallées, A., et Mairesse F., (2011). L'organisation des musées: une évolution difficile. *Hermès*, (3). 30 - 37.
- Desvallée, A. (1998). Cent quarante termes muséologiques ou petit glossaire de l'exposition. Dans *Manuel de muséographie*. M.- O. De Bary et J. - M. Tobelem (dir.). Biarritz : Séguier.

Desvallées, A., Bergeron, Y. et Mairesse, F. (2011). *Dictionnaire encyclopédique de muséologie*. Paris : Armand Colin.

Drouguet, N. (2015). *Le musée de société*. Paris : Armand Colin.

Drouguet, N. (2017). Exposer une matière vivante et renouveler la relation aux publics. *Patrimoine culturel immatériel*. 145 - 156. Récupéré de [https://orbi.uliege.be/bitstream/2268/212272/1/exposer\\_une\\_mati%C3%A8re\\_vivante.pdf](https://orbi.uliege.be/bitstream/2268/212272/1/exposer_une_mati%C3%A8re_vivante.pdf)

Écomusée du fier monde. (2011). *Politique de collection écomuséale*. Récupéré de [http://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2020/03/Publication\\_numerique\\_mars-2020.pdf](http://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2020/03/Publication_numerique_mars-2020.pdf)

Écomusée du fier monde. (2015). Évènements. Dans *Confitures et marinades Raymond faites pour plaires !* Récupéré de <https://ecomusee.qc.ca/evenement/confitures-et-marinades-raymond/>

Écomusée du fier monde. (2017a). Événement. *Nourrir le quartier, nourrir la ville*. Récupéré de <https://ecomusee.qc.ca/evenement/nourrir-le-quartier-nourrir-la-ville/>

Écomusée du fier monde. (2019a). *Cuisinage*. [Communiqué]. Récupéré de [https://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2019/01/%C3%89comus%C3%A9e\\_Cuisinage.pdf](https://ecomusee.qc.ca/wp-content/uploads/2019/01/%C3%89comus%C3%A9e_Cuisinage.pdf)

Écomusée du fier monde. (2019b). Expositions. Dans *Cuisinage*. Récupéré de <https://ecomusee.qc.ca/2019/01/15/cuisinage/>

Écomusée du fier monde. (2021a). Expositions passées. Récupéré de <https://ecomusee.qc.ca/expositions/expositions-passees/>

Écomusée du fier monde. (2021b). Musée d'histoire et musée citoyen sans but lucratif. Récupéré de <https://ecomusee.qc.ca/>

Écomusée du fier monde. (2021c). Mission et valeurs. Récupéré de : <https://ecomusee.qc.ca/ecomusee/mission-et-valeurs/>

- Fumey, G., Jackson P.-A. et Raffard, P. (2016). Introduction : Cultures alimentaires et territoires. *Anthropology of food*. Récupéré de <https://doi.org/10.4000/aof.8049>
- Giroux, É. (commiss.), Burges, J. (2017b). *Nourrir le quartier, nourrir la ville*. [Catalogue d'exposition]. Montréal. Écomusée du fier monde.
- Gauvreau, C. (2 novembre 2015). Un fleuron du patrimoine industriel. *Actualités UQAM*. Récupéré de <https://www.actualites.uqam.ca/2015/marinades-et-confitures-raymond-fleuron-patrimoine-industriel-montrealais>.
- Giroux, É. (2016). Le public dans les musées : visiteurs ou citoyens agissants ? (P. 109-124). *Thema. La revue des Musées de la civilisation*, (4).
- Gob, A et Drouguet, N. (2014). *La muséologie. Histoire, développements, enjeux actuels*. Paris : Armand Colin.
- Gouvernement du Québec. (2011). Les Publications du Québec Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, Loi sur le patrimoine culturel. (p. 9). Récupéré de : <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/P-9.002>
- Henri-Rivière G., Gruner Schlumberger, A. et Leroux-Dhuys, J.-F. (1989). *La muséologie selon Georges Henri Rivière*. Malakoff : Dunod.
- Hobsbawm, E. (1995). Inventer des traditions. (p.171-189). *Enquête* (2).
- ICOM (s.d). Patrimoine immatériel. Récupéré de : <https://icom.museum/fr/nos-actions/protection-du-patrimoine/patrimoine-immateriel/>
- ICOM (2003) *Journée internationale des musées : Musées et patrimoine immatériel. N° 4*. 3-11. Récupéré de <https://www.icom-musees.fr/sites/default/files/2018-09/Vol56n4%2C2003.pdf>
- Inventaire des ressources ethnologiques du patrimoine immatériel. (s.d). *Accueil – IREPI*. Récupéré de <http://www.irepi.ulaval.ca/>
- ITHQ (1977). *Vers une nouvelle cuisine québécoise*. Québec : La Documentation québécoise.

- Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal de l'UQAM. (1995). *Nourrir le quartier, nourrir la ville*. Récupéré de <https://lhpm.uqam.ca/programmation-scientifique/montreal-plaque-tournante-des-echanges/nourrir-le-quartier-nourrir-la-ville/>
- Lelièvre, F., Csérge J., et Poussart. A. (2019). *À table ! Le repas français se raconte*. [Catalogue d'exposition]. Montréal. Pointe-à-Callière.
- Lenclud, G. (2007). La tradition n'est plus ce qu'elle était... (p. 110-123). *Terrain*, (9). Récupéré de <http://journals.openedition.org/terrain/3195>
- Létourneau, J. (1989). *Le Coffre à outils du chercheur débutant : Guide d'initiation au travail intellectuel*. Montréal : Boréal.
- Ligot, J. (2021). Musées de sociétés. *Encyclopédie Universalis*. Récupéré de <https://www.universalis.fr/encyclopedie/musees-de-societe/>
- Mairesse, F., Desvallée A., Deloche, B. (2009). Conceptos fundamentales de la museología. (p. 91-128). *Icofom Studies Series*, (38).
- Maison Saint-Gabriel. (2021). *Administration - Maison Saint-Gabriel*. Récupéré de <https://www.maisonsaintgabriel.ca/a-propos/administration/>
- Maison Saint-Gabriel. (2019a). *Cuisine raisonnée, cuisine censée*. [Communiqué] Récupéré de <https://www.maisonsaintgabriel.ca/wp-content/uploads/2019/05/Communique-2019-Cuisine-raisonne%CC%81e-cuisine-sense%CC%81e.pdf>
- Maison Saint-Gabriel. (2019b). *Scénario d'exposition*. Fonds d'archives.
- Maison Saint-Gabriel. (s.d.). *Cuisine raisonnée, cuisine censée*. Fonds d'archives.
- Manouk, B., Fumey G., Raffard, P. (2016). Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? *Anthropology of food*. Récupéré de <https://doi.org/10.4000/aof.8052>
- McCord. (2014a). Exposition. *Bens - le légendaire déli*. [Vidéo en ligne]. Récupéré de <https://www.musee-mccord.qc.ca/fr/audio-video/exposition-bens-legendaire-deli/>

- McCord. (2014b). Exposition. Dans *Bens - le légendaire déli*. Récupéré de <https://www.musee-mccord.qc.ca/fr/expositions/bens/>
- McCord. (2014c). *Textes de l'exposition*. Fonds d'archives. Ministère de la Culture et des Communications. Politique muséale. *Vivre autrement...La ligne du temps*. (2000). Récupéré de <https://www.mcc.gouv.qc.ca/publications/politiquemuseale.pdf>
- Ministère de la Culture et des Communications du Québec. *La Maison Saint-Gabriel. Répertoire du patrimoine culturel du Québec*. Récupéré de <https://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=92750&type=bien>
- Musée de la civilisation. (2013). *Qu'est-ce que le patrimoine alimentaire ?* [Vidéo]. [https://mangerensemble.mcq.org/manger\\_ensemble-sharing\\_meal/1\\_0\\_turgeon-intro-fra.mp4-fra](https://mangerensemble.mcq.org/manger_ensemble-sharing_meal/1_0_turgeon-intro-fra.mp4-fra)
- Paillé, P. (1996). *De l'analyse qualitative en général et de l'analyse thématique en particulier*. (P. 179- 194). Revue de l'association pour la recherche qualitative. Récupéré de [http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/edition\\_reguliere/numero30\(2\)/numero\\_complet\\_30\(2\).pdf](http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/edition_reguliere/numero30(2)/numero_complet_30(2).pdf)
- Paillé, P., et Mucchielli, A. (2008). L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales. *Paris : Armand Colin*.
- Piquandet, J. (2012). *Manger ensemble*. Montrouge: TNS Sofres. Récupéré de <http://www.tns-sofres.com/sites/default/files/2012.04>.
- Plamondon-Lalancette, P. (2020). *Histoire de la gastronomie québécoise : l'émergence d'une identité culinaire*. Mémoire de maîtrise, Université du Québec à Chicoutimi.
- Plamondon-Lalancette, P. (2020). Mémoire de chef. La construction de la gastronomie québécoise et de ses imaginaires. Dans J. Csergo et O. Etcheverria, *Imaginaire de la gastronomie*. (p. 189-206). Chartres : Menu Fretin.

- Pointe-à-Callière. (2019). Expositions. Dans *À table ! Le repas français se raconte*. Récupéré de <https://pacmusee.qc.ca/fr/expositions/detail/a-table-le-repas-francais-se-raconte/>
- Pointe-à-Callière. (s.d.a). *Plan de l'exposition*. Fonds d'archives.
- Pointe-à-Callière. (s.d.b). *Activités culturelles pour les familles et les foodies*. Fonds d'archives.
- Poulain, J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui: Attitudes, normes et pratiques*. Paris: *Éditions Privat*
- Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF. Récupéré de <https://www.cairn.info/sociologies-de-l-alimentation--9782130619406.htm>
- Poulain, J.-P. (dir.) (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF.
- Poulot, D. (2010). Histoire du patrimoine : bilan et perspectives. Dans Boudia, S., Rasmussen, A. et Soubiran, S. (dir.), *Patrimoine et communautés savantes* (p. 25-47). Rennes : PUR.
- Rameaux, A. (2012). Muséographie. (p. 1-5). *OCIM*. Récupéré de <https://ocim.fr/wp-content/uploads/2012/09/MUSEOGRAPHIE.pdf>
- Rivard, R. (1985). Les écomusées au Québec. *Museum International*.
- Roberge, M., Tremblay, G. (2016). Quelques jalons pour définir l'identité... culinaire. *Économusée*, (3-8). Récupéré de <http://economusees.com/fr/publications/>
- Savoie-Zajc, L. (1997). L'entrevue semi-dirigée, in B. Gauthier (éd.), *Recherche sociale : de la problématique à la collecte des données* (3<sup>e</sup> éd.). (P. 263-285). Sainte-Foy : *Presses de l'Université du Québec*.
- Schatzki, T. R. (2002). *The site of the social: A philosophical account of the constitution of social life and change*. *Penn State Press*.
- Turgeon, L. (2010a). Introduction. Du matériel à l'immatériel. Nouveaux défis, nouveaux enjeux. (p.389-399). *Ethnologie française*, 40(3).
- Turgeon, L. (2010b). Vers une muséologie de l'immatériel. (P. 8-16).

*Musées, (29).*

UNESCO. (2002). Glossaire. Patrimoine culturel immatériel. (P. 7-11). Récupéré de <https://ich.unesco.org/doc/src/00265.pdf>

UNESCO (2003). Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Récupéré de : <https://ich.unesco.org/fr/convention>

UNESCO (2019). *Forum mondial de l'UNESCO « Culture et nourriture : stratégies innovantes pour le développement durable »*. 12 septembre, 2019 au 14 septembre, 2019. Récupéré de <https://fr.unesco.org/events/forum-mondial-lunesco-culture-nourriture-strategies-innovantes-developpement-durable>

Vilatte, J.-C. (2007). La méthodologie de l'enquête par questionnaire : Formation. Évaluation. *Université d'Avignon*.

## ANNEXES

### Annexe A : Grille des questions et objectifs

Questions	Objectifs
<p>Pourriez-vous vous présenter, m'expliquer quelles sont vos fonctions au sein de l'institution et quel a été votre rôle dans l'exposition ?</p>	<p>Cette question permet d'identifier l'enquêté.e, de comprendre quelles sont les tâches reliées à sa profession dans le musée ainsi que ses missions dans le cadre de l'exposition.</p>
<p>Quelle a été la raison de la mise en place de cette exposition ? Par qui a-t-elle été décidée et pourquoi ?</p>	<p>Nous avons voulu recontextualiser l'origine de la réalisation de l'exposition afin de comprendre comment elle s'est insérée dans la programmation de l'institution. Nous voulons identifier les décideurs dans la réalisation de l'exposition et de comprendre quels ont été les facteurs déterminants de l'exposition.</p>
<p>Comment ont été déterminés les publics cibles ?</p>	<p>Il s'agit ici de comprendre par quels moyens ont été choisis les publics, à qui l'exposition s'adresse afin de faire ressortir un profil global de visiteurs.</p>
<p>De quelle façon a été pensée la muséographie de cette exposition ?</p>	<p>Nous voulons saisir les stratégies de mise en contexte spatiale, la configuration des objets dans les salles et les dispositifs utilisés en regard du concept de l'exposition.</p>

<p>Quels ont été les partis pris scénographiques ?</p>	<p>Cette question permet de déterminer les choix de mise en scène dans les espaces d'exposition à travers les moyens techniques du musée (éclairages, trame sonore, etc.) pour comprendre la façon dont ils ont servi le propos de l'exposition.</p>
<p>Combien de visiteurs avez-vous eus ? Si possible, pourriez-vous me donner des chiffres précis et me dire à quoi ils correspondent par rapport à votre moyenne de fréquentation ? L'exposition a-t-elle été un succès ? Le thème était-il attractif ?</p>	<p>Ici, l'objectif est de quantifier le nombre d'entrées de l'exposition et de comprendre si elle a été un succès par rapport à d'autres expositions du musée. Nous voulons aussi voir si le choix thématique a été déterminant dans la popularité de l'exposition.</p>
<p>D'autres expositions ont-elles servi de modèle à l'élaboration de cette exposition ?</p>	<p>Nous souhaitons comprendre si des expositions ont servi de modèle dans l'élaboration de cette exposition et par quels biais cette thématique mise en avant dans d'autres institutions a influencé le concept de l'exposition.</p>
<p>Avez-vous une idée de la façon dont cette exposition a été reçue par le public ? (Livre d'or, réseaux sociaux, presse, etc.)</p>	<p>Cette question permet de recueillir les impressions globales de cette exposition auprès des publics en soulignant si certaines tendances sont visibles dans les commentaires.</p>
<p>Suite à cette exposition, pensez-vous que l'institution soit outillée pour mettre en exposition le patrimoine culinaire québécois ? En regard de la demande sociale, est-ce que cette thématique est à privilégier ?</p>	<p>Ici, nous voulons comprendre si des stratégies ou des façons de faire seraient à privilégier ou à exclure et si l'institution dispose de ressources nécessaires (en termes de connaissances, d'accompagnement et de dispositifs) à la mise en exposition du patrimoine culinaire québécois. Nous voulons aussi comprendre si ce</p>

	thème pourrait avoir du succès auprès des publics actuellement.
Selon vous, quelles seraient les difficultés qui pourraient être rencontrées par rapport à cette thématique ?	Nous voulons comprendre si des contraintes ressortent en regard de cette thématique d'exposition et comment ces obstacles pourraient être surmontés dans la mise en exposition d'autres projets.