

LES PRESSES DE L'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC

CONNAÎTRE
DIFFUSER
ET AGIR

PUQ.CA

*C'est aujourd'hui
j'ai pensé avoir
souhaiter une bonne et heureuse
toujours de plus en plus bien
et les parents se joignent
de même, notre petite et j'imagine le re
beaucoup de*



Gastronomie québécoise et patrimoine

Longtemps, l'identité culinaire du Québec a été perçue comme pauvre ou même inexistante. Or on assiste depuis quelques années à une multiplication des représentations gastronomiques en tous genres. Ce foisonnement révèle un véritable travail de l'imaginaire autour de cette question. Dans des secteurs culturels variés, à partir de pratiques diversifiées, la société québécoise se livre à une mise en patrimoine de sa gastronomie : on cherche à établir une gastronomie qui serait authentique et significative, à se poser en héritiers de celle-ci et à favoriser sa transmission aux générations futures. C'est à ce phénomène de patrimonialisation que s'intéresse cet ouvrage.

Sous la direction de Marie-Noëlle Aubertin, Geneviève Sicotte

Collection Nouveaux Patrimoines

2013 | 288 pages

Livre papier	30,00 \$	978-2-7605-3835-1
Format pdf	21,99 \$	978-2-7605-3836-8
Format epub	21,99 \$	978-2-7605-3837-5

Pourquoi certains aliments ou certaines pratiques alimentaires, qu'il s'agisse du pâté chinois, de l'agneau de Charlevoix, de la poutine, des rituels du temps des sucres ou de la production et de la consommation de fromages québécois, en arrivent-ils à être dotés d'une valeur patrimoniale? Comment cette valeur est-elle produite, par quels choix, par quelles valorisations, par quels processus de légitimation? Quelles sont les figures, dans la longue durée historique et dans le contexte actuel, autour desquelles se construit le patrimoine gastronomique? Les représentations alimentaires fonctionnent comme des mythes fondateurs d'une identité gastronomique. Il devient donc impératif d'étudier cette patrimonialisation, de comprendre les voies par lesquelles elle se concrétise, d'interroger les lieux communs et les évidences qu'elle génère, mais aussi les significations nouvelles qu'elle produit.

Dans une perspective pluridisciplinaire et à partir de champs d'études variés, notamment de la sociologie, de l'histoire, de l'agronomie, de la théologie et des études littéraires, les contributions réunies ici font de la gastronomie non seulement un objet de divertissement ou de plaisir, mais aussi un objet intellectuel de plein droit.

TABLE DES MATIÈRES

- Introduction : pour une étude de la gastronomie québécoise
Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte

PARTIE 1 PRINCIPES ET PRATIQUES DE LA GASTRONOMIE ET DU PATRIMOINE

- Les itérations d'un patrimoine alimentaire : le Québec N+1
David Szanto
- L'appellation réservée, l'innovation au service du patrimoine alimentaire québécois
Rémy Lambert et Fabien Jouve
- Gastronomie et patrimoine mondial
Mathieu Dormaels

PARTIE 2 REGARDS HISTORIQUES

- De la tablette à la table : l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du XIX^e siècle
Annie Chouinard
- « Run » de lait : le laitier et la bouteille
Éric Giroux

PARTIE 3 REPRÉSENTATIONS LITTÉRAIRES DE L'ALIMENTATION

- L'aliment dans la littérature du XIX^e siècle québécois : témoignage ethnologique, revendication patrimoniale et création identitaire
Geneviève Sicotte
- Le rituel du repas familial dans le roman québécois du XX^e siècle
Sophie Marcotte
- « Qu'est-ce qu'on mange » dans le roman jeunesse ? Les fonctions de l'alimentaire dans les textes québécois adressés aux adolescents au tournant du XXI^e siècle
Julie Bergeron-Proulx

PARTIE 4 NORMES, CROYANCES ET SYMBOLES

- Les recettes de cuisine des magazines, des vecteurs de normes ?
Jean-Philippe Laperrière
- Hostie et poutine : mises en (s)cène du patrimoine alimentaire québécois
Olivier Bauer, Nancy Labonté, Sébastien Filion, Jonas St-Martin et Gaby Rajarison

PARTIE 5 LA GASTRONOMIE ET SES PRATIQUES

- Être chef de la tête aux sens : entrevue avec Diane Tremblay
Propos recueillis et mis en forme par Marie-Noëlle Aubertin
- Retrouver le plaisir du repas quotidien : entrevue avec Julie Aubé
Propos recueillis et mis en forme par Marie-Noëlle Aubertin

AUTEURES

Marie-Noëlle Aubertin est doctorante au programme de muséologie, médiation, patrimoine à l'Université de Québec à Montréal. Titulaire d'une maîtrise en études littéraires qui portait sur l'analyse des discours inscrits dans les livres de chefs québécois, elle s'intéresse aujourd'hui à la gastronomie québécoise telle qu'elle est représentée par les aliments dits « du terroir ».

Geneviève Sicotte est professeure agrégée au Département d'études françaises de l'Université Concordia. Elle est directrice de l'antenne Concordia de Figura, le Centre de recherche sur le texte et l'imaginaire. Spécialiste de la littérature du XIX^e siècle français, elle s'intéresse au thème gastronomique ainsi qu'aux représentations du luxe et de l'économie dans la littérature.

Avec la collaboration de Marie-Noëlle Aubertin, Olivier Bauer, Julie Bergeron-Proulx, Annie Chouinard, Mathieu Dormaels, Sébastien Filion, Éric Giroux, Fabien Jouve, Nancy Labonté, Rémy Lambert, Jean-Philippe Laperrière, Sophie Marcotte, Gaby Rajarison, Geneviève Sicotte, Jonas St-Martin et David Szanto.

Distribution

Canada : Prologue inc.
Belgique : Patrimoine SPRL
France : SODIS / AFPU-Diffusion
Suisse : Servidis SA

Les Presses de l'Université du Québec reconnaissent l'aide financière du gouvernement du Canada et du Conseil des Arts du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour leurs activités d'édition. Elles remercient également la Société de développement des entreprises culturelles (SODEC) pour son soutien financier.



Presses de l'Université du Québec



PUQ.CA

puq@puq.ca
418 657-4399