
Traditions alimentaires et classes sociales

Jean-Claude Dupont, professeur
Département d'histoire
Université Laval

Grâce à l'observation directe et à des enquêtes ethnographiques extensives dans une région donnée, il m'est apparu que les traditions culturelles d'un même groupe ethnique touchant les mêmes préoccupations matérielles, celles de l'alimentation par exemple, pouvaient comporter des modes d'expression différents selon l'appartenance socio-économique des personnes en question. J'ai donc cherché à vérifier cette observation, sous l'angle particulier de la technologie culturelle (Haudricourt et Michéa, 1968) qui privilégie l'étude des activités matérielles en considérant les procédés techniques (traditions du geste), les objets utilisés et les comportements associés (croyances et pratiques), et en comparant des traditions vécues au sein de la culture populaire et dans la culture d'élite.

La société dont je reconstitue, d'une manière empirique, des particularités de la technologie de l'alimentation pour la période 1900-1960 est celle d'une région culturelle du Bas-Saint-Laurent, Rivière-du-Loup. Elle englobait, à l'époque des relevés effectués en partie entre 1955 et 1965 et terminés en 1990, approximativement 25 000 habitants répartis dans une petite ville manufacturière et de services et dans six paroisses rurales circonvoisines (Saint-Modeste, Saint-Arsène, Cacouna, Saint-Alexandre, Saint-Antonin et Notre-Dame-du-Portage), lesquelles entretenaient des rapports socio-économiques constants avec le milieu urbain.

Cependant, pour codifier les relevés, il fallait d'abord disposer d'une grille d'analyse comportant l'échelle des classes sociales des habitants qui étaient objet d'observation. D'après une classification établie par les informateurs eux-mêmes qui situaient les métiers et occupations de leur milieu dans l'échelle des classes socio-économiques, il appert que ces gens appartenaient à trois niveaux socioculturels différents¹. La première classe, la plus élevée économiquement, regroupait l'élite de la société avec laquelle la population en général n'avait que peu ou pas de contact. Une autre classe, dite populaire, était constituée de travailleurs de condition modeste, tandis que la classe moyenne regroupait des travailleurs spécialisés, des artisans et des cols blancs peu spécialisés (tableau 1). Il est bon de rappeler que ces classements sont inspirés des perceptions des individus eux-mêmes. Par ailleurs, la comparaison portera surtout sur l'élite et la classe populaire².

Dans l'ensemble des données considérées ici, il m'est apparu que les pratiques spirituelles, religieuses ou semi-religieuses, occupaient une place importante dans la série des réalités qui constituent la technologie culturelle de l'alimentation.

Le rite, qui est une croyance mise en œuvre, à la façon du langage qui est le véhicule de la pensée, s'inscrit surtout dans les structures du rituel de la vie, ou de l'année, ou de l'alimentation, par exemple. Son accomplissement peut prendre une forme orale (prière, dicton), matérielle (présence d'une statue ou autre objet) ou spirituelle (superstition ou croyance religieuse qui commandent le respect). Associé à une action technique, il est à la source du concept de force

1. J'emprunte ce modèle d'analyse à l'ethnologue Henry Glassie (1968: 4-5), qui écrit: « Les folkloristes s'appuient sur l'existence de trois niveaux culturels dans l'organisation sociale: celui de l'élite (progressif); celui de la culture populaire (normatif); et celui du groupe *folk* (conservateur) » (traduction libre). Marcel Mauss (1967) situe l'ensemble des gens qui travaillent manuellement dans la classe populaire, et les autres, professionnels, artistes, administrateurs, etc., dans l'élite. Mais, en réalité, la classe populaire comporte généralement deux niveaux dont les membres peuvent voir leur position modifiée selon la région et la période à l'étude.

2. Les ruraux reconnaissent surtout les composantes des deux niveaux que constituent les classes moyenne et populaire, tandis que les citadins discernent mieux l'élite qui est majoritairement urbaine.

TABLEAU 1
HIÉRARCHIE DES CLASSES SOCIALES DANS LE BAS-SAINT-LAURENT
 (selon la perception des habitants, années 1960)

Classe populaire	Classe moyenne	Élite
<p>– Travailleurs de la terre Pêcheurs, agriculteurs, éleveurs, chasseurs, forestiers, tourbiers, etc.</p> <p>– Travailleurs non spécialisés urbains Journaliers: manœuvres, serviteurs, ouvriers de manufacture, camionneurs, caboteurs, débardeurs, commis, etc.</p> <p>– Artisans Menuisiers, forgerons, cordonniers, soudeurs, maçons, plombiers, etc.</p> <p>– Travailleurs spécialisés Gens de services: mécaniciens, beurriers, boulangers, bouchers, vendeurs de légumes, etc.</p>	<p>– Petits commerçants Manufacturiers de produits vendus dans la région, hôteliers, marchands généraux et spécialisés (vêtements, meubles, instruments aratoires, ferronnerie), commerçants d'animaux, de bois, de bière, entrepreneurs forestiers, etc.</p> <p>– Cols blancs spécialisés Enseignants laïques et religieux (au primaire et au secondaire), pilotes, infirmiers, etc.</p> <p>– Petits gestionnaires Politiciens locaux, maires, secrétaires, fonctionnaires municipaux, provinciaux et fédéraux, commis de banque, agents d'assurances pratiquant leur métier à temps plein, constructeurs, etc.</p> <p>– Divers Cantonniers, rentiers revenus des États-Unis, etc.</p>	<p>– Gens d'affaires Manufacturiers de produits vendus à l'étranger (transformation de matière première surtout), manufacturiers d'origine étrangère, etc.</p> <p>– Professionnels Médecins, spécialistes, pharmaciens, enseignants de cégep, professeurs privés, inspecteurs, artistes, musiciens, notaires, avocats, juges, animateurs et travailleurs sociaux (coopératives, Mouvement Desjardins), militaires gradés ayant fait la guerre (pensionnés), etc.</p> <p>– Administrateurs Agents culturels, fonctionnaires de haut niveau venus de l'extérieur, députés et ministres issus du milieu des professions libérales ou des affaires, etc.</p> <p>– Divers Chanoines, prélats, familles au passé important ou riches, villégiateurs anglophones ou canadiens-français revenant annuellement pour quelques mois, etc.</p>

dont on veut se doter pour écarter des dangers ou des obstructions naturels ou surnaturels, ou pour susciter une réussite.

Les pratiques de la religion catholique visent avant tout à sauver les humains du péché, à leur assurer l'au-delà et à leur offrir une certaine protection sur terre (encore que Dieu puisse éprouver les humains qu'il aime); pour en arriver à ces fins, il faut suivre la parole des clercs de l'Église qui gardent l'humanité en contact avec Dieu. Mais les vivants ont aussi d'autres préoccupations quotidiennes associées à la survie matérielle, à leur préservation physiologique, en fonction desquelles ils établiront leurs propres moyens de communication avec le surnaturel, sans la médiation du clergé.

Si les pratiques de la religion officielle sont prescrites, régies par la loi de l'Église et administrées par les clercs, les pratiques relevant de la religiosité, qui sont « humanisées » en quelque sorte, non rattachées à un dogme, sont d'ordre semi-religieux ou « superstitieux ». Parmi les pratiques à connotation semi-religieuse, on dénombrera surtout des invocations aux saints protecteurs (pas toujours reconnus par la religion officielle), des prières transformées, des dévotions envers des personnages au vécu exemplaire et des formes de respect envers certains objets sacrés. Quant aux pratiques dites superstitieuses, ce sont des croyances dérivant de survivances païennes, donc en marge des modèles définis par les autorités ecclésiastiques, qui attribuent des pouvoirs à des objets ou à des formules magiques.

Ces éléments de religiosité de même que ces comportements « superstitieux » relèvent du patrimoine intangible ou du folklore; ils permettent aux humains d'être les sorciers de leur propre existence, d'avoir accès eux-mêmes au surnaturel. En ethnologie, nous touchons là au phénomène de la religion populaire³.

Les traditions indo-européennes issues de la période agraire basée sur la connaissance du cosmos et transmises jusqu'au XX^e siècle

3. Le concept de « religion populaire » tel qu'il est énoncé ici s'entend dans le sens de l'ethnologie, et non pas dans celui de la sociologie qui attribue plutôt à cette notion le sens de religion pratiquée au sein de la population. Les croyances, pratiques et comportements qui accusent des écarts par rapport à la religion officielle sont des faits collectifs répétés qui laissent place à la spontanéité, à l'innovation. Ils ont un caractère fonctionnel, ils sont associés aux activités concrètes et leurs fonctions sont

chez les francophones d'Amérique perpétuent des pratiques païennes en reprenant la trace de croyances solaires anciennes (Gluck et Rivière, 1976 : 199).

Ainsi relève-t-on des comportements humains qui établissent un rapport direct entre des objets matériels et des effets physiques, spirituels ou sociaux. Certains aliments et boissons, par exemple, consommés quotidiennement ou à l'occasion de fêtes annuelles ou d'anniversaires, témoignent toujours de ces traditions qui furent adaptées au monde chrétien. Ces pratiques, héritées des familles européennes d'origine, ont continué au Canada français à enrichir l'individu, la famille et la communauté.

L'Église, dans le but de satisfaire à ce besoin humain de disposer d'aides ou d'agents sensibles préoccupés par la vie matérielle, a dû accepter, avec le temps, d'intégrer à son corpus religieux des manifestations de type folklorique, telles des bénédictions de nourriture ou d'entreprises humaines. Ces pratiques, auxquelles le peuple s'associe avec le plus d'ardeur religieuse, seront ici rattachées à la religion officielle.

La notion de sacré inhérente au rite relèvera soit de la religion officielle, soit de pratiques semi-religieuses, soit de ce que nous avons appelé la superstition. Le rite revêtira donc la forme d'un comportement religieux strict (ex. : obligation morale, soumission à des enseignements), d'un phénomène de « religiosité » (ex. : croyance en des saints protecteurs) ou d'un geste magique (ex. : nettoyer la lame du couteau avant de trancher le pain).

Par rapport au vécu de la culture d'élite et de la culture populaire, j'examinerai d'abord certains comportements liés à l'alimentation et associés à des pratiques relevant de la religion officielle ou de la religion folklorique. Je présenterai ensuite certains changements de

changeantes ; la forme d'une coutume se maintient en grande partie, mais elle peut servir à des fins différentes. L'existence de ces deux formes de pratiques religieuses (à l'exclusion des pratiques dites superstitieuses) peut se comparer au cheminement du droit populaire fait de coutumes respectées et du droit légal codifié (Varagnac, 1938 : 17-18, 50-54).

comportement à table et aux repas par rapport à trois fêtes annuelles. Je signalerai aussi des modifications dans la symbolique alimentaire.

CLASSE POPULAIRE ET IMAGINAIRE PAÏEN

Dans les rites relevant de la religion officielle, l'agent assiste à une pratique et quelqu'un, le plus souvent un prêtre, intercède pour la communauté, et si un ou des représentants de ce groupe doivent occuper une place particulière dans le rituel, ils seront choisis par rapport à leur rôle social ou économique au sein de la population. Ainsi, à la bénédiction des barques de pêche par le prêtre, le marchand de poisson ou le capitaine de pêche ne fait qu'accompagner l'officiant dans l'embarcation. Par contre, dans les rites semi-religieux, c'est l'agent qui commande pour lui et sa famille. En remettant à l'eau le premier poisson pêché dans l'année, par exemple, le chef de la communauté accomplit son geste sans attirer l'attention, mais en pensant que la saison sera bonne pour lui et sa famille.

Les représentants de la classe populaire et de la classe moyenne agissent plutôt eux-mêmes dans leur quête de forces, en faisant surtout appel à la « superstition » ou à la religiosité, et ils se préoccupent d'abord des aspects physiologiques. L'élite, pour se prémunir contre les obstructions et se garantir le succès, bénéficie d'un intermédiaire; elle se fie davantage à la religion officielle.

Lorsqu'ils appartiennent à la religion officielle, ces gestes sont stables: la bénédiction des grains se fait pendant la semaine des Rogations, à la Saint-Marc, le 25 avril; l'Action de grâces se célèbre le deuxième lundi d'octobre. Les prières alors récitées sont des formules consacrées inscrites dans le cérémonial religieux.

Lorsque les gestes ou comportements relèvent de la religiosité ou de la magie, ils sont transmis oralement et de manières variables: la bénédiction du champ à ensemer peut être faite par le père ou par un garçon de moins de douze ans; la croix de protection des grains peut être plantée dans le champ, au moment des semailles, ou fixée dans la grange, au moment de la récolte; de même, la consommation des crêpes de la Chandeleur peut n'avoir de sens que pour la

mère qui fait coïncider la présence de ce mets avec la date du 2 février.

Si l'on prête foi sans broncher aux pratiques relevant de la religion officielle, il n'en est pas de même pour celles qui sont du domaine de la religiosité; les unes sont respectées attentivement, les autres moins. Celles qui concernent la présence d'un aliment sont davantage considérées que celles qui touchent la qualité d'un aliment.

L'examen des différents niveaux des gestes liés à l'alimentation nous révèle une présence constante de rites mais de différents types et de degrés divers: ils seront positifs ou négatifs, directs ou indirects.

Les rites directs ont un résultat automatique, immédiat: telle l'action du jonc bénit jeté dans la crème qui tarde à tourner en beurre, ou le barattage dans le sens de la marche du Soleil. Contrairement aux précédents, les rites indirects sont une sorte de souffle qui met en action une force autonome qui agira, en son temps, sur une réalisation attendue, à la manière de la promesse faite de donner davantage à la quête dominicale pour que la récolte soit bonne, ou des prières récitées à table pour s'assurer de la nourriture, ou du don du denier de saint Pierre pour que le poisson remplisse les assiettes. Les pratiques relevant de la religion officielle appartiennent toutes à cette catégorie des rites indirects.

Les rites sont positifs s'ils énoncent la nécessité de faire telle chose dans telle situation: « il faut essayer la lame du couteau avant d'entamer un pain »; « il faut donner à manger au mendiant »; « il faut manger de la couenne de lard salé pour avoir de la barbe ». Mais ils seront négatifs s'ils prennent la forme d'un interdit: « il ne faut pas agir de telle sorte en telle situation » (le Vendredi saint, il ne faut pas chasser, labourer, pêcher, ni faire du sucre d'érable) (Rodrigue, 1983: 230). Ces interdits, qui seront des tabous si le médium est magique ou des désobéissances si la transgression touche un précepte religieux, se retrouvent aussi bien dans la religion populaire que dans la religion officielle.

Dans la période que j'étudie, il est apparu que c'est chez les gens de culture populaire que tous les types de pratiques étaient vécus ou remémorés à travers les quatre niveaux de la chaîne (processus)

alimentaire. Le premier niveau est celui de l'acquisition des aliments par l'agriculture, l'horticulture, l'élevage, la chasse, la pêche et la cueillette; le deuxième, celui de la transformation des produits, par exemple la mouture des céréales, la conservation des viandes, des légumes, des fruits et du poisson; le troisième, celui de la préparation des aliments, comme la fabrication du pain, du beurre; et le dernier, celui de la consommation de la nourriture.

En se reportant au tableau 2, qui indique le genre et la distribution des pratiques rituelles dans la chaîne alimentaire, on constate que les rites de religion officielle et ceux de religiosité font corps avec chacune des étapes de l'acquisition des aliments par l'agriculture. Ainsi, l'étape des semailles comporte une pratique de religion officielle pour deux pratiques de religion populaire. Il en va de même pour les autres types d'acquisition des aliments par l'élevage, la chasse, la pêche ou la cueillette.

C'est au niveau de la transformation, à la mouture du grain par exemple, ou à la boucherie, qu'apparaissent les pratiques magiques qui se retrouveront en force au moment de la préparation et de la consommation des repas.

En fait, on veut se rassurer, surtout en accomplissant soi-même des gestes à tous les niveaux techniques: on n'aura recours aux pratiques religieuses officielles qu'aux deux premiers niveaux, et dans une proportion de deux fois sur six seulement. Les relevés ont montré que presque uniquement les pratiques de religion officielle étaient connues de l'élite, tandis que les faits de religion folklorique étaient connus ou avaient été pratiqués par la classe populaire. Les autres pratiques connues de l'élite étaient celles de l'étape de la consommation, où il n'y avait pas de comportements magiques mais plutôt des règles de savoir-vivre, comme le fait que le père s'assoie à la « tête de la table » (parce qu'il est l'autorité familiale), qu'il faut se laver les mains avant de manger, qu'on ne déchire pas le pain (le père le tranche pour éviter de faire des miettes sur la table), etc. En fait, on s'est policé.

Les fonctions protectrices ont des durées variables selon le niveau auquel elles sont rattachées. Elles auront une durée approximative d'un an au moment de l'acquisition de la nourriture (qu'on désire

TABLEAU 2
GENRE ET DISTRIBUTION DES PRATIQUES RITUELLES DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE
(régions rurales, culture populaire, avant 1960)

Procédés techniques		Étapes	Rites (exemples)	Types		
				RO	RP	
				R	M	
Premier niveau	Acquisition	Agriculture	Semences	Bénédictio des grains	x	
		Élevage	Entretien	Bénédictio des champs		x
		Chasse	Récolte	Croix de semences		x
		Pêche				
		Cueillette				
Deuxième niveau	Transformation	Mouture	Broyage	Objet béni	x	
		Conservation des viandes et du poisson	Blutage	Comptine		x
		Conservation des fruits et légumes	Emmagasinage	Poursuite du chien		x
Troisième niveau	Préparation	Fabrication de la pâte	Pétrissage	Gestes des mains		x
		Fabrication du beurre	Enfournage	Heures du jour		x
		Cuisson des fruits	Cuisson	Situation du Soleil		x
Quatrième niveau	Consommation	Pain	Présentation	Place sur la table		x
		Beurre	Tranchage	Quantité distribuée		x
		Viande	Ingestion	Ne pas jeter le pain		x
		Poisson				
		Fruits et légumes				

RO: Religion officielle RP: Religion populaire R: Religiosité M: Magie

Note: Pour chacun des quatre niveaux de procédés techniques, je présente différents modes qui sont, pour l'acquisition, l'agriculture, l'élevage, la chasse, la pêche et la cueillette, et j'énumère au moins, à titre d'exemples, trois étapes de réalisation. Et pour une seule de ces étapes retenues, telle l'étape des semences, je donne trois exemples de rites lui étant associés. Ces rites sont ensuite classés selon leur appartenance, soit à la religion officielle, soit à la religiosité, ou à la magie («superstition»).

en quantité suffisante), une durée de six mois pour ce qui est de la conservation (comme des produits mis en saumure) et une durée d'une semaine au moment de la préparation (qu'on veut réussie). Quant aux rites de la consommation, ils peuvent se répercuter sur le reste de l'existence.

Le tableau 2 montre encore que, dans la classe populaire, plus l'aliment est près de la nature (la terre, l'eau), c'est-à-dire au niveau de l'acquisition, plus les rites sont religieux, et que plus l'aliment est rapproché du moment de la consommation (sur la table), plus on fait confiance à la magie. En outre, plus les aliments sont près de l'ingestion, plus les humains sont actifs, faisant eux-mêmes les gestes prescrits par la tradition et ne se fiant plus à l'intervention des agents de la religion comme ils le faisaient au moment des semailles et de la récolte.

Finalement, les composantes culturelles de la chaîne alimentaire de la classe populaire sont plus complexes que celles de l'élite, puisqu'elles puisent à deux sources : celle de la religion officielle et celle de la religion folklorique. D'un côté, il y a les rites fixes de la religion officielle qui sont réalisés une fois par année, pour une durée d'un an, et qui ne se préoccupent que d'encourager le bon cours de la nature en échange d'actions à poser. De l'autre, il y a la religion folklorique qui, par son corpus non réglementé, laisse l'homme libre d'être gratifié par la nature s'il ne cause pas lui-même d'obstruction. La classe populaire participe l'année durant à des pratiques culturelles presque ignorées de l'élite.

Quant aux représentants de la classe moyenne, ils connaissent aussi des pratiques religieuses, mais beaucoup moins les pratiques de religiosité et de magie associées aux niveaux de l'organisation et de la transformation avec lesquels ils ne sont plus en contact, puisqu'ils se procurent des aliments déjà produits et préparés (transformés).

REMPACEMENT DES VALEURS TRADITIONNELLES CHEZ L'ÉLITE

Le temps épuise et vieillit tout. C'est pourquoi il est nécessaire de contribuer à la régénération de la nature, du corps humain ou de la société. Il faut recommencer le cycle. Tel paraît bien être le but des

fêtes qui se situent au début ou à la fin de certaines saisons, ou au moment du changement d'étapes de l'existence.

Cette effervescence de la fête qui s'oppose à la vie ordinaire tout occupée aux travaux quotidiens implique divers éléments, dont des gestes, des rassemblements, des temps de joie, mais aussi, et surtout, la consommation d'aliments et de boissons.

L'excès entre de droit dans l'essence de la fête; on dépense dans une courte période ce que l'on a accumulé pendant un long temps. L'excès alimentaire est nécessaire au succès des cérémonies; il contribue au renouveau de la santé, de la nature ou de la société (Caillois, 1976: 124-128).

C'est dans les classes populaires que les traditions françaises transmises aux XVII^e et XVIII^e siècles ont le moins bougé. Ainsi, les valeurs religieuses qui renaient jadis l'attention dans les activités de Noël, des Rois et de Pâques continuent de prévaloir dans les années 1950. Les modifications au coutumier, comme l'intégration de nouveaux participants dans une rencontre, le changement de fonction d'une activité ou le remplacement d'une activité, ne se manifestent que lentement.

C'est chez l'élite que les valeurs traditionnelles de la culture d'expression française se sont davantage modifiées. Ainsi, les jours de fête, la famille s'élargit; on y fait entrer des membres extérieurs, des gens d'affaires ou des relations sociales, on privilégie les apports américains et européens (produits, habitudes) et les contacts régionaux avec des gens issus du milieu des arts, des lettres, des affaires ou des sciences.

Chez l'élite, on a des préoccupations qui sont étrangères à la classe populaire, comme le fait de participer au choix des mets de circonstance ou à la distribution de la nourriture sur la table, de discourir sur la réussite d'un mets préparé par une aide ou par l'épouse.

De même, l'habitude de manger gras a été modifiée. On est passé, le jour de Pâques, du lard fumé rôti dans un poêlon au jambon précuit grillé au four. Les procédés de conservation et de préparation montrent aussi une évolution. Ainsi, la viande conservée difficile-

ment, qu'on devait épicer énormément pour lui redonner du goût, sera, chez l'élite, préparée à la manière de tel cuisinier reconnu ou accompagnée d'une sauce recherchée, même étrangère.

On créera de nouvelles pratiques, comme la rencontre des femmes l'après-midi des Rois où l'on sert le thé. On fera participer les enfants à des discussions et à des activités – chose non tolérée dans la classe populaire –, on s'enorgueillira de la démonstration de leurs talents artistiques dans une soirée qui leur est réservée (veillée des Rois), on les fera assister à une pièce de théâtre classique ou sérieuse, ou écouter de la musique, ou visiter des églises, lorsqu'il n'y a pas de musées.

Les traditions de Noël

À Noël, c'est dans les familles du milieu populaire que l'on voit davantage la continuité des traditions françaises. L'activité religieuse de la messe de minuit occupe la place importante. Le réveillon de Noël n'est pas encore très répandu; il s'agit le plus souvent d'une collation, et les cadeaux seront donnés de préférence le matin du jour de l'An. Parmi ceux-ci, on trouvera parfois des noëls (petits noëls), pâtisseries ayant la forme d'humains et de chevaux, selon une tradition de la France de l'Ouest (Barbeau, 1943: 119-120).

Le jour de Noël est réservé exclusivement à la famille. Comme on le fait pendant une semaine de lourds travaux, on servira surtout la soupe consistante habituelle qui peut remplacer un repas complet. Dans un chaudron en fonte, on a fait rôtir du porc, parfois accompagné de viande sauvage, avec des légumes et des « patates jaunes ». La fabrication de vin maison fait toujours partie de la tradition. Les gens de la classe populaire à l'aise, qui sont davantage américanisés, commencent à réveillonner vers 1945 et à déballer les cadeaux durant le réveillon où parfois il surgit même un père Noël. Les confitures de fruits sauvages trônent à côté du « jello ». La bûche de Noël a été achetée du boulanger. Le couple qui s'épousera dans l'année a pris place sur le banc familial pendant la messe de minuit et il retient l'attention au réveillon.

Chez les membres de l'élite, des parents et des amis (venant parfois de lieux éloignés, sinon de l'étranger) sont invités au réveillon. On a préparé des mets spéciaux pour la circonstance, selon des recettes complexes et éprouvées issues de la grande cuisine (côtelettes de veau, agneau, poulet) ou tirées de livres de recettes de communautés religieuses, ou d'après la recette de Mme Une telle. La pièce de pâtisserie servie comme dessert pourra être garnie d'une sauce, et la bûche de Noël avoir été préparée par un pâtissier ou par des religieuses.

On donne en étrennes, entre autres, des biscuits, des chocolats et des parfums provenant d'Europe, des fruits séchés et des noix ; on sert aussi le « sucre à la crème des Ursulines ». Les enfants ont droit à une coupe de vin et ils se retireront après le repas pour laisser toute la place aux adultes.

Il arrive que des hommes, chez l'élite, participent occasionnellement à la préparation du repas et se chargent de faire certains services à la table tout en discutant de la qualité de la nourriture. Tous ces comportements ne se retrouvent pas chez les gens de la classe populaire, où les hommes diront tout au plus qu'ils ont bien mangé ou que « ça remplit bien l'estomac ».

Les traditions des Rois

Toujours dans la classe populaire et dans la classe moyenne, le jour des Rois est plus important pour les adultes que celui de Noël, car le souper et la soirée des Rois réuniront toute la famille (grand-père, grand-mère, enfants, petits-enfants). Ce souper s'inscrit dans la tournée du temps des fêtes et il ouvre la voie à une prochaine soirée. En effet, dans le gâteau des Rois de la table des adultes, on a placé comme gage une fève, et celui ou celle à qui elle échoira devra inviter tout le monde à une soirée qui aura lieu avant le mercredi des Cendres.

Dans plusieurs maisons des classes populaire et moyenne, on a préparé un gâteau contenant un pois et une fève. L'après-midi, les enfants de maisons voisines se regroupent pour participer à des jeux et couronner les deux amis désignés par le sort.

Chez les membres de l'élite, l'après-midi des Rois donne lieu à un thé ou à un goûter réservé aux femmes. Le souper se fait dans l'intimité et la galette des Rois achetée du pâtissier renferme deux gages, soit des petites cartes à jouer représentant un roi et une dame de cœur. Les enfants interpréteront des saynètes, des chansons, des airs de musique, ou ils déclameront des vers. En retour, ils recevront des félicitations et des cadeaux souvenirs.

Les traditions de Pâques

À Pâques, dans les classes populaire et moyenne, on se réjouit de voir venir la fin du Carême, qui est accueillie comme une libération. En guise de compensation pour les longues privations, on consommera en quantité des œufs et du jambon. Cette viande, fortement fumée dans une cabane des environs, entre dans toutes les maisons en même temps, puisqu'on la retire de la « boucanerie » tel jour, à une heure fixe, et que chacun vient y chercher sa partie. On conservera de la viande fumée pendant tout le reste de l'année en la suspendant dans un lieu frais. Pour cela, comme pour le lard salé qui suffit l'année durant, ou pour les viandes des bêtes tuées à l'automne et consommées à la fin de l'hiver, on ne ménagera pas le sel, le poivre et les oignons, compléments qui relèvent le goût. Si l'on mange très gras à Pâques, on mange aussi très sucré (des « pépères », des « œufs dans le sirop »), surtout si l'on possède une cabane à sucre.

Chez l'élite, le midi de Pâques est l'occasion de fêter les enfants qui font leurs études à l'extérieur de la ville ou du village (surtout ceux qui sont pensionnaires); on les gave, car on prétend toujours qu'ils ne mangent pas suffisamment ou qu'ils mangent mal à l'extérieur de la maison. En prévision de ce jour, on a fait fumer une fesse complète de jambon par le boucher. La pièce précuite sera mise au four, puis transformée en jambon à l'ananas, au sirop d'érable, etc.

Rappelons qu'une même pratique au sein de la classe populaire, de la classe moyenne et de l'élite pourra trouver une fin différente. Il en est ainsi des crêpes de la Chandeleur. La façon particulière de tourner les crêpes, le 2 février, en les lançant dans les airs en vue d'assurer la présence de farine l'année durant, n'a pas résisté au temps

ni chez les uns ni chez les autres. Cependant, le fait d'en consommer ce jour-là, sans savoir pourquoi, a survécu. Au sein des classes populaire et moyenne, ce geste sert plutôt à se remémorer les difficultés de « l'ancien temps » et à apprécier les largesses contemporaines. Car, si les crêpes françaises contenaient des œufs et du sucre en quantité, parfois même des épices ou de la liqueur forte (Lacotte, 1983 : 28-29), celles de jadis chez les Québécois peu fortunés étaient « blêmes », dit-on, car elles ne contenaient que peu ou pas d'œufs, et elles étaient salées, puisqu'on les faisait cuire dans du gras récupéré du rôtissage des grillades de lard salé. Dans le Bas-du-Fleuve, où les galettes de sarrasin se substituaient parfois aux crêpes de farine blanche, on remplaçait les œufs par de la levure de houblon préparée à partir des fleurs de la plante et on délayait la pâte avec du lait écrémé. L'hiver, dit-on, la neige ajoutée à la pâte donnait un résultat comparable aux œufs (Barbeau, 1943 : 120).

La même tradition des crêpes de la Chandeleur comme moyen de se remémorer le temps passé suscitera plutôt des souvenirs « du bon vieux temps » chez les gens de l'élite, car elle leur rappellera les moments de bombance de leur jeunesse.

La culture des classes populaire et moyenne opère dans un système sécurisant qui assure la continuité parce qu'il permet de se remémorer un passé où les ancêtres ont mené une vie dure et faisaient preuve de débrouillardise. De plus, le cercle de vie est familial et communautaire. Chez l'élite, l'ordre établi par la tradition française d'origine est rompu ; on manifeste un désir d'accéder à une société élargie, ouverte à la nouveauté, et on est préoccupé par l'idée que la progéniture doit parvenir à de nouvelles connaissances venant de l'étranger.

MODIFICATIONS DES TRADITIONS PAR NÉCESSITÉ

Certaines pratiques, qui ne concernent en gros que la classe populaire, sont la résultante des modifications survenues au Québec sous l'influence du milieu physique d'abord, de la forte emprise de la religion officielle ensuite.

Si les faits d'alimentation traditionnelle relevés dans la classe populaire perpétuent en grande partie ceux de l'ancienne mère patrie, ils témoignent cependant de certaines adaptations liées au climat et de modifications nécessaires dans les pratiques agricoles, horticoles et d'élevage. Par exemple, au Québec, la viande fraîche abonde en hiver, mais elle se fait rare ensuite. La présence marquée de produits de la mer et de gibier sauvage va aussi susciter des habitudes nouvelles.

Les saisons étant très marquées, les produits saisonniers le sont aussi. Il arrivait donc, jusqu'au milieu des années 1940, que l'on attende pendant trois saisons avant de pouvoir obtenir certains aliments. De même, les moyens de conservation se limitaient au séchage, au salage, au marinage, aux temps froids et à la cuisson.

Les Québécois attachaient moins d'importance que les Français à la préparation de la nourriture, et les viandes, les légumes et certains ingrédients rares ou importés étaient remplacés volontiers. Si les composantes de la préparation n'étaient pas disponibles ou qu'elles étaient trop recherchées, on les modifiait ou on les éliminait. On pensait à s'alimenter suffisamment avant de jouir d'une nourriture raffinée. En hiver, il fallait « manger fort » (en quantité) des aliments soutenant et au goût prononcé pour ne pas être frileux. On sale et on poivre largement, puisqu'un dicton populaire dit de quelqu'un qui mange doux qu'il mourra « poumonique », c'est-à-dire de la tuberculose (Deffontaines, 1957: chap. VI).

Chez le peuple, la consommation abondante, durant la semaine, de soupe consistante à base de viandes, de patates et d'autres légumes, et à laquelle on ajoutait du pain, se rencontrait aussi dans la plupart des régions françaises. Mais, au Québec, les légumes qu'on intégrait à la soupe n'étaient pas les mêmes. Le poireau et le céleri, par exemple, étaient remplacés par des carottes, du chou de Siam, du chou et des pommes de terre, soit des légumes plus faciles à cultiver et à conserver. Dans les régions riveraines, cette soupe aux légumes se transformait en soupe aux poissons et fruits de mer. La soupe aux pois qui constituait souvent un repas complet par elle-même renfermait des pois, des « patates rondes », des légumes en morceaux, du lard et des herbes salées.

Les gourganes et les grosses fèves rouges qui faisaient leur apparition en fin de juillet et qu'on conservait jusqu'au printemps suivant étaient accompagnées de viande de porc en hiver et de poisson en été. On y ajoutait de l'oignon et des herbes salées. Cette soupe, comme la soupe aux pois et les fèves au lard, était préparée en grande quantité, afin que l'on puisse en faire réchauffer pour deux ou trois repas; on en mangeait, au besoin, deux ou trois assiettées au même repas. Une chaudronnée de soupe était toujours gardée au chaud sur le poêle, prête à être consommée en tout temps entre les repas, lorsque les hommes «entraient du froid», surtout entre les voyages au moment du transport du bois de chauffage (Tremblay, 1980).

Par temps froid, chez les gens du peuple, en campagne, la composition des repas était modifiée. Les hommes mangeaient un repas chaud le matin et au dîner: de la soupe très soutenante, ou des pommes de terre, de la viande, des fèves au lard ou de grosses omelettes au lard (Barbeau, 1944). En hiver, en forêt, où souvent il n'y avait pas de cuisinier, les aliments étaient conservés congelés, à l'extérieur. Des portions individuelles étaient coupées avant d'être mises à dégeler sur le feu au moment du repas (de la soupe aux pois, des cretons, des fèves au lard, du pain, du beurre) et consommées avec du thé chaud très fort.

Pendant le mois de janvier, les Français pouvaient pronostiquer la qualité et la quantité du vin, des fruits, des légumes et des bestiaux à consommer dans l'année à venir, en notant le temps de chacun des douze «petits jours», soit du 25 décembre au 6 janvier. Au Québec, ces jours qui prenaient le nom de «journeaux» révélaient plutôt le temps qu'il ferait pendant chacun des mois de l'année qui commençait. Ainsi, le 25 décembre annonçait le temps du mois de janvier, le 26 décembre celui du mois de février, et ainsi de suite. On a donc préféré se renseigner sur le temps plutôt que de connaître d'avance les conditions de la nourriture future (Lesacher, 1987: 10). En France, les dictons sur les mois concernant la croissance des fruits, des légumes, des céréales et des animaux sont basés sur un ensemble de faits divers, dont surtout le jour à retenir pour faire tel travail si l'on veut que le produit ait le temps de se développer; au Québec, c'est le temps qu'il fera à tel moment des semailles ou de la récolte qui nous préoccupe. «Qui sème à la Saint-Léger [en octobre] aura du blé»,

dit-on en France. Ici, on dit plutôt: «En mai le blé ne craint plus la gelée». Et on formulera même des dictons étrangers à la tradition française: «Janvier froid fait couler les érables [à sucre]», «Septembre chaud cuit les patates sur le champ».

Parmi les traditions qui nous rattachent encore directement aux habitudes alimentaires des régions françaises des XVII^e et XVIII^e siècles, rappelons que les pâtisseries figuratives appelées «nolets» (petits noëls) et «enfants-jésus», symboles chrétiens en France, ont conservé au Québec leur caractéristique païenne du Moyen Âge, celle de «petits bonhommes», et que des pâtisseries du même type aussi données en étrennes de Noël prirent des formes de sapin et de petit cheval; vers 1960, ces formes décoratives n'étaient plus représentées que sur le dessus des tartes (Barbeau, 1943: 10). Rappelons aussi que les feuilles de gui qui décoraient la table du banquet, en France, furent remplacées, au Québec, par les «étoiles de sapin», formées des ramures de ce conifère.

De la même façon, mentionnons que la coutume française de la Semaine sainte selon laquelle les marchands de fruits et de légumes vendaient des objets en paille et des fleurs naturelles se retrouve aussi chez les marchands du Bas-Saint-Laurent qui offraient en vente des fleurs en papier crêpé et des rameaux à faire bénir à l'église.

Comme autre modification de tradition liée au climat québécois, rappelons que, alors qu'en France, le Samedi saint, les enfants courent encore vers le jardin pour y dénicher les œufs rouges colorés aux pelures d'oignons, au Québec on allait plutôt visiter les nids du poulailler, les jardins étant encore gelés à ce moment de l'année (Ganachaud, 1984: 108). En France, le premier dimanche du Carême est celui de la fête des brandons où l'on avait jadis l'habitude de mettre des cendres éteintes dans le nid des poules pour favoriser la ponte et avoir abondance d'œufs à consommer à Pâques (Beauviala et Vielfaure, 1984: 55). Au Québec, en hiver, on prétendait que donner de la cendre de bois aux poules augmenterait la production du calcaire et, partant, celle des œufs. On sait que pendant l'hiver la coque des œufs devient mince et friable parce que les pondeuses manquent des minéraux qu'elles picorent sur le sol pendant les autres saisons. La nécessité naturelle a donc remplacé l'aspect magique.

En France, à la Mi-Carême, pour signifier l'absence de joies durant cette période de privation, on noircissait les masques avec de la cendre de bois. Au Québec, ce jour-là, pour pouvoir se vanter d'avoir fait pénitence, on mangeait du blé d'Inde lessivé à la cendre de bois.

En somme, dans la classe populaire et dans la classe moyenne, le climat, le milieu physique et certaines habitudes obligées de vie nouvelle influencent les traditions alimentaires, lorsqu'ils ne les modifient pas complètement; et la nécessité a tôt fait de constituer des traditions de remplacement. Ces pratiques dépendant du milieu écologique sont d'ailleurs parmi les plus stables et les plus uniformes d'une région à l'autre.

Certaines traditions françaises d'origine païenne se sont enrichies au Québec en s'adjoignant de nouvelles valeurs ou se sont modifiées lorsqu'elles furent intégrées aux coutumes de la religion officielle. Ainsi, la coutume française voulant que la mère allume les chandelles de la Trinité, au milieu des plats, pendant le temps des fêtes, se compare à notre coutume de la « couronne de l'Avent » popularisée par le clergé vers les années 1950 et devenue une croix supportant quatre chandelles. Ici, cette coutume qui se pratique avant tout maintenant dans l'église, devenant ainsi un symbole du rassemblement communautaire, demande la présence de quatre représentants paroissiaux, à différents titres, qui viennent allumer les chandelles en avant de l'autel. Dans les maisons, ce n'est plus la maîtresse du logis qui allume les chandelles comme cela se fait encore en France, mais ce sont plutôt les membres de la famille. Si la maisonnée abrite suffisamment de personnes, on procède ainsi :

- le premier dimanche, le père allume une chandelle;
- le deuxième, l'aîné des garçons fait de même;
- le troisième, c'est au tour de la mère;
- le quatrième, à celui de l'aînée des filles.

Cette pratique, en passant par l'église pour retourner à la table des maisons, a élargi la participation: de la mère, on passe à la famille, puis de l'église à la communauté.

Mais il ne faut pas changer l'ordre établi, surtout s'il est modelé sur des pratiques de la vie religieuse et qu'il assure par l'entremise du père le maintien de l'autorité et de la morale religieuse. Ainsi, on aura une place assignée autour de la table. Le père, placé à l'un des bouts, indique la tête de la table, et la niche de pain sera à sa gauche. D'ailleurs, une petite image donnée aux enfants, dans les années 1950⁴, montre « Notre-Seigneur chez les humbles » : il occupe à table la place du père de famille. Chaque enfant aura sa place attirée. L'aîné des garçons sera immédiatement à côté du père, à sa gauche surtout, les autres garçons faisant suite au premier en allant du plus vieux au plus jeune, la plupart du temps le long du mur, assis sur un long banc. Les filles seront à sa droite, si la disposition de la maison le permet – le père devant être avant tout le plus près possible de la porte –, mais à l'inverse des garçons, puisque la cadette sera le plus près du père et l'aînée, le plus près de la mère. De cette façon, la plus âgée des filles donnera un coup de main à sa mère et le père pourra s'occuper de faire manger la plus jeune. Quant au bébé, il ne figurera pas dans l'ordre ici décrit ; sa chaise haute sera placée en retrait, entre la mère et la grand-mère, si cette dernière est encore vivante. S'il y a un grand-père, c'est lui qui occupera la place du père, soit près de la porte d'entrée de la maison, et le père prendra alors la place du plus vieux de ses fils. La mère sera assise à la « queue de la table », et la grand-mère à ses côtés, généralement près du poêle, mais elle n'occupera jamais la place du bout réservée à la mère. S'il y a un enfant maladif ou infirme, c'est la grand-mère qui s'en charge, le plaçant à ses côtés. Et si une « vieille fille », généralement une tante, se retrouve dans la maisonnée, elle s'assoira à côté de la mère, tandis qu'un vieux garçon prendra place à côté du père.

C'est le père qui tranche le pain et qui en fait la distribution, en respectant le même trajet que celui du Soleil dans le ciel. Ainsi, il servira d'abord les garçons, en allant du plus vieux au plus jeune, puis, de la même façon, les filles. Les hommes et les garçons qui travaillent plus durement auront priorité lorsque l'on fera la distribution de la viande et des patates.

4. Dessinée par Gérard Morisset, alors directeur du Musée de Québec.

En France, les saints protecteurs de la religion folklorique jouent un rôle au stade de l'acquisition de la nourriture. Ainsi, saint Elzéar veillera à bénir le champ de grain. Au Québec, le semeur bénit lui-même son champ en invoquant directement le bon Dieu. Il arrive aussi que, si des saints protecteurs existent, ils changent de rôle. Saint Elzéar, par exemple, sera volontiers remplacé par saint Joseph pour superviser l'agriculture; saint François d'Assise ne veillera pas sur les animaux, puisque saint Benoît est le protecteur des animaux malades, assisté de sainte Thérèse (qui veille surtout sur les abeilles). Aussi avait-on l'habitude de dire, en ouvrant la porte de l'étable où il y avait des rats: « Saint Benoît, débarrasse-nous des rats ».

La religion catholique, dans un désir d'intégration des membres de son Église aux activités religieuses, a réutilisé, même assez récemment, des traditions païennes lorsque celles-ci se prêtaient à ses orientations sociales. C'est d'ailleurs au sein de l'élite que ces pratiques se sont le plus rapidement intégrées. Toutefois, les membres de la classe populaire (paysanne) ont mis un certain temps à les adopter, comme il arriva par exemple avec la « nomination » de nouveaux patrons et saints protecteurs propres au pays; ils ont continué alors pour un temps à se recommander à la fois aux anciens qu'on voulait remplacer et aux nouveaux qu'on venait de se donner. Les traditions qui reproduisent des exemples du maintien de l'ordre et favorisent le respect familial sont encouragées et enrichies.

DES SYMBOLES ISSUS DE L'EXPÉRIENCE

Le symbolisme, discours classificatoire qui établit des relations entre les choses, souligne l'existence d'une entente entre l'homme et l'univers. Ces rapprochements sont peu explicités dans les savoirs populaires, car ils font partie d'une connaissance intuitive (Loux, 1981: 30-31).

Dans la pratique, ces relations revêtent un caractère d'adaptabilité et de créativité et montrent des variations régionales. Des significations peuvent donc se dégager d'aliments, d'ustensiles de cuisine et de gestes de consommation (Champeaux, 1966: 49). À titre indicatif, voyons quelques symboles de la région de Rivière-du-Loup.

L'agneau est un animal faible qui se laisse tuer sans réagir. On n'apprécie guère la saveur de sa chair au sein de la classe populaire; chez les gens de l'élite, on en consomme volontiers. La viande de bœuf symbolise la puissance. Le taureau est l'animal par excellence, car de lui dépend l'existence du troupeau; il lutte pour échapper à celui qui le tue, et il est fort physiquement. C'est une viande de vigueur, de santé. L'habitant et le « journalier » diront que « le lièvre a goût de sapin », de nature, qu'il donne le goût de la liberté, des grands espaces, mais qu'« il ne reste pas longtemps dans l'estomac, parce qu'il est trop léger ». De plus, prétendent-ils, la « viande étouffée, c'est traître », entendant par là que la chair d'un animal qu'on a piégé au collet peut occasionner une indigestion.

Le porc dans l'étable est le signe de l'habitant prévoyant pour sa famille. La viande de verrat est consommée avec dédain; on dit qu'elle goûte l'urine et qu'elle « roule dans la poêle », c'est-à-dire qu'elle résiste à la cuisson. On essaiera de la vendre aux gens de la ville (au sein de l'élite) qui, dit-on, sont incapables de la différencier de celle du porc castré. On se garde bien de manger de la cervelle de porc, car « on deviendrait malade mental ».

Le veau, animal non encore formé, donne de la viande en « limon ». On ne l'apprécie guère sur la table des classes populaire et moyenne, alors que l'élite s'en régale.

Selon les spécialistes du symbolisme religieux, les œufs rappellent la résurrection et, lorsqu'ils sont teints, ils revêtent l'éclat du Christ ressuscité. Cependant, les gens du peuple voient surtout dans les œufs le symbole de la puissance sexuelle. Les jeunes hommes buvaient des œufs crus en cachette, dans le poulailler, et les hommes mariés, pour ne pas manquer de vigueur, se préparaient un breuvage à base d'œufs crus, de vin de blé ou de cognac, tantôt de miel, tantôt de gingembre.

Les hommes accroîtront encore leur capacité sexuelle s'ils « croquent » des grains de blé ou des rognons de castor séchés, s'ils « sucent » de la moelle d'os de porc ou de bœuf. De même, les jeunes garçons doivent manger la couenne des grillades de lard salé, même si elle comporte encore du poil, pour s'assurer d'avoir de la barbe

plus tard. Il faut aussi manger beaucoup de viande et boire du thé fort et chaud si l'on veut avoir de la force physique.

La pomme se donne pour étrenne à Noël, parce que c'est un fruit du ciel: elle contient l'étoile de Bethléem. Pour découvrir cette étoile, il suffit de trancher la pomme en deux horizontalement.

La bouillie, comme le blanc-manger, est une préparation qui traduit l'affection et qui est née d'un geste d'amour. C'est la nourriture du bébé et du vieillard malade.

Le pain est signe de richesse et de fécondité; c'est pourquoi on lançait de la mie sur les jeunes mariés (Chatelet, 1977: 14-17). Les rôties brûlées donnent de la voix pour chanter. Le pain est la nourriture éternelle. Au ciel, tous les élus sont assis à une grande table recouverte de bonne nourriture: du fromage, de la crème et du pain.

La table, centre familial avant tout, témoigne aussi de la formation d'une nouvelle famille à l'occasion du repas de noce et elle devient lieu de réconciliation annuelle lorsque les beaux-frères et belles-sœurs y prennent place avec les enfants de la famille au temps des fêtes (Farb et Armelagos, 1980: 102).

Chez l'élite, les viandes dédaignées par les classes populaire et moyenne constituent une nourriture de grande qualité. Le jeune veau, le lapin, l'agneau, la cervelle sont des mets recherchés que les connaisseurs savent cuisiner. Le plaisir de la table réside aussi dans la présentation des pièces cuisinées et dans la disposition des plats de service. Chez le peuple, cette jouissance de l'œil est en grande partie absente, car la nourriture passe directement, très souvent, du récipient de cuisson à l'assiette.

*

* *

Le milieu populaire tire satisfaction surtout de son autosuffisance; l'une de ses préoccupations, quant à l'alimentation, est celle de la longue durée, de pouvoir «croiser», c'est-à-dire de disposer assez longtemps de tel aliment conservé pour ne pas en manquer avant l'arrivée du nouvel aliment frais, soit une semaine plus tard (ex.: le pain), soit une saison plus tard (ex.: le beurre), ou douze mois plus

tard (ex. : les pommes de terre). On attend une participation bienveillante de la nature.

Une autre caractéristique est celle de la permanence de la recette; chaque famille prétend préparer la nourriture à la façon de l'aïeule. D'ailleurs, lorsqu'une bru entre dans une famille, on craint qu'elle ne fasse pas la cuisine à la manière de la maison. Épouser une fille de la même paroisse est toutefois une garantie de continuité dans les préparations culinaires habituelles.

La rencontre à table est un gage de renouvellement des forces physiques nécessaires au travail. C'est aussi l'expression du maintien de l'autorité parentale: le père a gagné la nourriture et la mère l'a préparée et distribuée. C'est un moment d'arrêt familial et communautaire; la maisonnée se regroupe en silence et le faubourg est calme.

Les signifiés évoquent des valeurs nécessaires à l'exercice du rôle d'homme fort physiquement, psychologiquement et sexuellement, qui assure la continuité humaine. Les signifiants sont des réalités très parlantes et bien connues, surtout du milieu paysan, puisqu'ils accompagnent ses activités journalières. Les formes choisies, surtout des animaux et leurs produits, font partie du quotidien. Toutes ces caractéristiques perpétuent des traditions d'origine française.

Chez l'élite, la variété des aliments qu'on s'est procurés dans différentes boutiques est symbole de pouvoir, et davantage encore lorsqu'on consommera en hiver, par exemple, des aliments importés qui sont hors saison par rapport au milieu environnant. Le mets servi fournit l'occasion de se rappeler les voyages au cours desquels on a découvert tel fruit ou tel produit, de faire état de modes particuliers de préparation des aliments.

Les valeurs de l'élite sont dans la jouissance des moyens financiers, dans l'appropriation de connaissances, dans l'apport des cultures étrangères, dans la capacité de se déplacer hors de son pays et, surtout, dans l'intégration à un milieu socio-économique supérieur. Tandis que les classes populaire et moyenne, autosuffisantes, se satisfont de vivre intégrées à un cycle stable qui leur semble naturel, l'élite

se raccroche à un processus en évolution marqué d'un désir de dépassement. Les premières regardent derrière, l'autre regarde devant.

Bibliographie

- Barbeau, Marius (1943), *Saintes artisanes II – Mille petites adresses*, Montréal, Fides.
- Barbeau, Marius (1944), « Ce qu'on mangeait autrefois », *Mémoires de la Société généalogique canadienne-française*, 1 (janvier), p. 14-17.
- Beauviala, A. Christine, et Nicole Vielfaure (1984), *Vivre les traditions: fêtes, coutumes et gâteaux*, Paris, Christine Bonneton.
- Caillois, Roger (1976), *L'homme et le sacré*, Paris, Gallimard.
- Champeaux, Gérard de (1966), *Le monde des symboles*, Yonne, Presses monastiques.
- Chatelet, Noëlle (1977), *Le corps à corps culinaire*, Paris, Seuil.
- Deffontaines, Pierre (1957), *L'homme et l'hiver au Canada*, Québec et Paris, Presses universitaires Laval et Gallimard.
- Desdouts, Anne-Marie (1987), *La vie traditionnelle au pays de Caux et au Canada français. Le cycle des saisons*, Québec et Paris, PUL et CNRS.
- Farb, Peter, et George Armelagos (1980), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël.
- Ganachaud, Guy (1984), *Almanach des traditions bretonnes*, Paris, Ouest-France.
- Glassie, Henry (1968), *Patterns in the Material Folk Culture of the Eastern United States*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- Gluck, Denise, et Georges-Henri Rivière (1976), *Art populaire du pays de France*, Paris, Joël Guénot.
- Haudricourt, G., et Jean Michéa (1968), « Technologie culturelle », dans Jean Poirier (dir.), *Ethnologie générale*, Paris, Gallimard (coll. Encyclopédie de la Pléiade, 24), p. 731-877.
- Lacotte, Daniel (1983), *Traditions et légendes en Normandie*, Coutances, Ocep.
- Lesacher, Alain-François (1987), *Fêtes et traditions, leur origine au fil des mois*, Paris, Ouest-France.
- Loux, Françoise (1981), *L'ogre et la dent*, Paris, Berger-Levrault.
- Mauss, Marcel (1967), *Manuel d'ethnographie*, Paris, Payot.
- Rodrigue, Denise (1983), *Le cycle de Pâques au Québec et dans l'Ouest de la France*, Québec, PUL (coll. Les Archives de folklore, 24).
- Tremblay, François (1980), « La gourgane et quelques soupes traditionnelles de Charlevoix », manuscrit, La Malbaie, Musée régional Laure-Conan.
- Varagnac, André (1938), *Définition du folklore*, Paris, Société d'éditions géographiques maritimes et coloniales.