

## **Les itérations d'un patrimoine alimentaire : le Québec N+1**

David Szanto, Université Concordia\*

30 août 2011

### *Introduction*

Pour aborder un sujet aussi épineux que celui du patrimoine, et en particulier du patrimoine gastronomique, il est utile d'élargir la pensée vers l'abstrait, même jusqu'au point de se rendre à l'obscurité. Cela peut nous permettre d'étirer nos suppositions pré-existantes et peut-être défaire celles qui nous amènent trop rapidement à des conclusions très, voire trop concrètes et/ou prosaïques. Le texte qui suit est destiné à supporter cet « étirement », et sert de tentative à déballer certaines idées familières dans les études alimentaires, afin de comprendre si ces idées peuvent être remballer d'une manière à illuminer un sujet à la fois très complexe et très quotidien.

Le domaine des études de l'alimentation est en train de s'auto-examiner et de mieux encadrer ce qui est inclu et ce qui est exclu du sujet, ainsi que de déterminer quelles méthodologies servent le mieux à la construction de la connaissance. Certains, comme Jeff Miller et Jonathan Deutsch, affirment que les études alimentaires ne comprennent pas l'étude des aliments eux-mêmes,<sup>1</sup> tandis que les autorités comme Warren Belasco<sup>2</sup> font appel au besoin d'intégrer aussi bien la philosophie et la poésie que l'aspect plus concret du faire et de l'agir dans la production alimentaire. L'écologiste politique Jane Bennett et la designer Diane Bisson considèrent la matérialité<sup>3</sup> et la vivacité des comestibles,<sup>4</sup> tout en employant des méthodologies qui fusionnent et franchissent plusieurs disciplines.

Cette discussion sur patrimoine n'est peut-être qu'une deuxième ou troisième étape vers un examen plus profond, mais tente néanmoins de respecter ce mouvement envers la transdisciplinarité. Elle est soutenue par certaines théories bien établies, ainsi que par les résultats de ma propre pratique académique. Sur ce dernier point, je crois que de telles références personnelles sont aussi nécessaires que responsables, et que leur

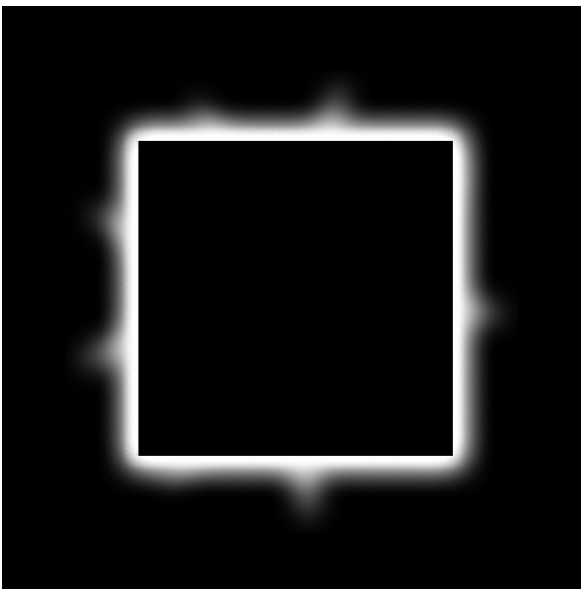
---

\* Veuillez noter que, dans le cas des citations des œuvres écrites en anglais, les traductions sont les miennes ainsi que toute faute ou altération de sens.

usage, comme suggéré par les géographes culturels Steve Hinchliffe et Sarah Whatmore, sert à reconnaître que « la recherche, comme processus de production de connaissance, est toujours et inévitablement *une intervention dans le monde* ». <sup>5</sup> Donc en écrivant à propos du patrimoine gastronomique du Québec, j'agis au-dedans, et peut-être même que je le change, aussi bien que je change mes propres perspectives là-dessus à travers ce processus d'écriture et de découverte.

### *Patrimoine/Patrimonio/Patrimony*

Le mot patrimoine est fortement encodé de sens divers. Il en est venu à signifier plusieurs choses, et plusieurs personnes se sont appropriés le mot pour leurs propres objectifs—soit pour restreindre le pouvoir de l'individu, en faveur d'actions collectives ou oligarchiques, soit pour rendre au public le pouvoir d'agir. Toutefois, un patrimoine n'est ni figé dans le temps, ni dans l'espace. Il n'existe pas de point de départ—aucun *moment zéro* dans la chronologie d'un patrimoine—et on ne peut pas le considérer comme une espèce de coffre à trésor dans lequel une main toute-puissante place



certains éléments. En 2010, quand l'UNESCO a inscrit officiellement à la liste du patrimoine immatériel le repas français, tout cela a été mis en évidence. Qu'était donc ce repas avant cette proclamation? Et qu'en est-il de tous les autres repas autour du monde? Ne fait-il pas partie de mon patrimoine, *mon* repas? On arrive sur une piste très dangereuse en poursuivant cette espèce d'hégémonie culturelle, ce qui est encore plus évident dans le royaume des notions extrêmement collective comme le patrimoine.

Pour mieux cerner ce concept du patrimoine à la fois très flou et très évident, il nous est utile de commencer avec une considération linguistique. Mais le langage fonctionne en plusieurs modes : aussi bien il nous aide à représenter notre patrimoine, il le construit et à la fois il en fait partie. De plus, puisque les diverses langues évoluent chacune à son propre rythme et sa propre vitesse, il faut se rendre compte des

faiblesses associées à cette approche en même temps de la valeur de l'optique qu'elle nous donne.

Dans la langue française, « patrimoine » invoque des aspects de place (un état, une nation, un endroit géographique) et des biens communs de cette place, soit figurés ou matériels. En italien, *patrimonio* peut être traduit en « ressources naturelles et humaines », et comme presque tout autre chose italienne, ce qui inclut la nourriture, le langage, et la politique, le *patrimonio* est fermement associé à place. En anglais, cependant, c'est plutôt le mot *heritage* qui est utilisé ; bien qu'il existe le cognat *patrimony*, son usage n'est pas aussi fréquent. Dans les deux cas, les définitions gravitent autour d'héritage et de succession générationnelle—c'est-à-dire l'aspect temporel plutôt que spatial.

Le Québec est une place influencé par une gamme de définitions culturelles—y compris celles d'origines françaises, anglaises et italiennes, ainsi que de nombreuses autres à travers son histoire relativement courte : celles des peuples des Premières Nations qui habitaient ici avant tout autre personne, et celles des immigrants qui ne sont arrivés que hier soir. Ici, donc, il faut concevoir le sens de *patrimoine* dans une optique hybride formulée de l'espace et du temps, même si on rejette la possibilité d'un point d'origine spatial et/ou temporel. En plus, lors la considération du patrimoine *gastronomique*, il faut aussi inclure l'enjeux de la *matérialité* de la nourriture.

Je propose que le patrimoine gastronomique du Québec réside dans une tension dynamique entre l'espace, le temps et la matière. Il réside aussi dans les modes via lesquelles notre patrimoine se manifeste et qui varient selon l'échelle et la position d'observation. Ces modes sont dépendantes des intentions des acteurs impliqués dans ces manifestations et, tel que déjà mentionné, de l'équilibre (ou du déséquilibre) de pouvoir entre elles-mêmes. Elles sont également différentes aux niveaux de l'individu et de la société, dans les villes ou à la campagne, et elles se voient différemment au sein du Canada, du point de vue nord-américain et d'ailleurs autour du monde. Comme dans chaque système d'observation, ce qui est observé dépend de l'observateur ainsi que des outils sur lesquels il s'appuie pendant son observation. Néanmoins, dans chaque situation, je crois que cet encadrement variable d'espace-temps-matière suggère l'existence conceptuelle d'un réservoir de potentialités, d'où on soutire individuellement ou collectivement nos réalités alimentaires—soit des recettes, des produits, des

représentations médiatiques, notre sens de fierté nationale, ou les composantes d'une politique agricole. Je soumet aussi que ce réservoir est constitué de ces mêmes réalités alimentaires, que chaque action que l'on pose dépend du réservoir mais aussi le modifie subtilement, en préparation de l'attente de la prochaine action. Parallèlement, Gilbert Simondon, le philosophe de la technologie, a parlé du « fond » des possibilités virtuelles, sur lequel est basé notre actualité et duquel les êtres humains se sont inspirés pour créer leurs actualités.<sup>6</sup> Dans les termes du sociologue Pierre Bourdieu, cette inspiration à créer ou inventer serait *l'habitus*, ou le sens pratique qui « porte les agents [humains] à agir et à réagir dans les situations spécifiques et d'une mode qui n'est pas toujours calculée ni seulement une question d'obéissance consciente des règles. »<sup>7</sup> (On trouve un autre parallèle ici, à la théorie des conventions, proposée des sociologues de l'économie au cours des vingt dernières années.) Autrement dit, c'est peut-être l'habitus de Bourdieu, en interaction avec le fond de Simondon, qui contribuent à la réalisation de mon réservoir de potentialités patrimoniales.

### *La performance, l'itération, l'alcool*

Afin d'élaborer cette hypothèse, je m'appuie sur trois instruments distincts. Le premier de ceux-ci est le domaine de la performance—ce qui exerce une influence forte sur la linguistique, l'anthropologie et les études culturelles, et plus récemment la sociologie de la science. La théorie de la performance nous amène à reconnaître l'importance de voir au-delà de l'immédiat en termes d'espace, de temps, et de matérialité, ainsi que de percevoir et d'examiner la notion des assemblages d'actants (selon la définition de Bruno Latour),<sup>8</sup> ceux qui, à travers leurs interactions continues, forment ce que nous reconnaissons comme la réalité autour de nous-mêmes.

Le second instrument est la fonction mathématique,  $N=N+1$ , qui décrit une série d'itérations, dans laquelle la valeur de base de la variable  $N$  est remise, à chaque étape séquentielle de la série, à une nouvelle valeur augmentée par une quantité incrémentielle. Ceci nous donne non seulement la nécessité de voir et d'incorporer le mouvement temporel à notre perception de la réalité, mais aussi d'admettre que cette réalité soit réinitialisée perpétuellement. Chaque moment dans l'espace-temps est à la fois nouveau et fait immédiatement partie du passé. Le troisième outil est une notion élargie du

*cocktail*, c'est-à-dire, une préparation alcoolisée ou non, comestible ou non, composée d'un ensemble d'ingrédients et mélangée et servie selon des prescriptions et des conventions inscrites. Je vais commencer avec cet élément final, puisque c'est toujours agréable de commencer avec un *drink*.

### *Cocktail*

Imaginez que la province de Québec est un cocktail. Que moi aussi j'en suis un, ainsi que vous qui lisez cet article, vos collègues, vos amis, et vos familles. Afin d'adopter cette petite proposition—que les corps humains et politiques partagent avec les daiquiris et les Manhattans un tel état ontologique—considérons les origines du cocktail comme breuvage, ainsi que les significations qu'il a acquis depuis son invention en termes comestibles et non. Au moment de l'invention du cocktail



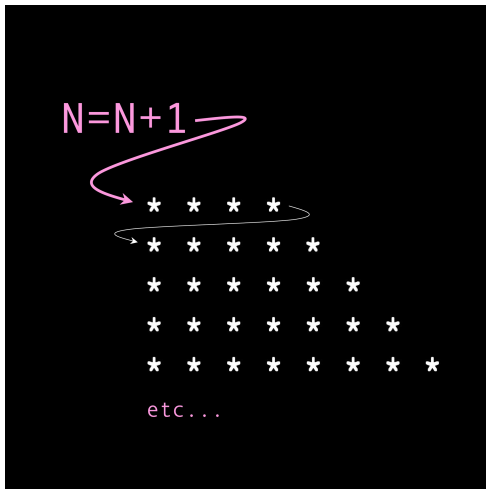
(probablement vers le début du 19<sup>ième</sup> siècle aux États-unis), le terme ne voulait rien dire d'autre que : boisson alcoolisée composée de spiritueux, de sucre, d'eau, et d'une espèce donnée d'amers. D'où le nom « cocktail » ? Une seule vérité n'existe pas, mais les histoires racontent que ce serait dérivé du français pour la plume de la queue d'un coq utilisée pour brasser le premier de ces boissons à être mixé, et/ou que c'est une corruption du nom de l'appareil de mesure employé dans les premiers temps. En tout cas, depuis ce temps-là, le sens du mot a évolué et comprend aujourd'hui des boissons non-alcoolisées (vierges), des petits plats d'entrée (crevettes), des engins explosifs (molotovs), et des combinaisons complexes de produits chimiques (drogues/déchets toxiques). Mais comment se fait-il que toutes ces entités puissent être considérées comme des cocktails? Examinons leurs points communs : chacun comprend un mélange d'ingrédients divers et complémentaires ; chacun crée une unité qui n'est pas seulement la somme de ses composantes ; chacun produit un effet transformateur dans l'individu ou l'environnement qui le consomme. Finalement—et d'une importance cruciale dans cet argument sur le patrimoine—bien qu'il existe un ensemble de règles qui guident la

fabrication et la présentation d'un cocktail à son buveur, ces processus sont sujet à la dominance de la subjectivité des acteurs. Même guidés par un menu et des livres de recettes, et le producteur et le consommateur vont s'éloigner des conventions établies qui sont supposées encadrer les actes cocktailiens. La personnalité et l'individualité entrent dans la création et l'incorporation du cocktail. Les acteurs improvisent dans le moment.

Alors comment imaginer une personne—ou une nation—comme cocktail? Les individus sont composés de multiples éléments physiques, émotionnels, intellectuels. Dans l'ensemble, ces parties réalisent une réussite très célébrée qui est beaucoup plus qu'un simple assemblage de chair et de personnalité. (En effet, l'humanité est grandement considérée comme la culmination suprême de la nature, de la société, ou des dieux—peu importe votre choix de créateur.) Nous sommes des organismes compliqués, nos comportements sont imprévisibles, remarquables, et sans doute doté d'un pouvoir transformateur de notre environnement. Finalement, comme le cocktail, nous sommes construits de subjectivité, et notre existence se déroule comme une danse improvisée dans et autour de nos sphères ontologiques et épistémologiques. De la même façon, le Québec est cocktailien. Ni français ni anglais, ni irlandais ni autochtone, ni américain ni européen, ni canadien. Pourtant c'est aussi toutes ces choses, et ses attributs individuels composent un tout unique qui ne peut pas être décrit en termes simples. Le  $x + y + z$  ne suffit pas. En outre, comme cocktail, nous avons collectivement un effet très transformateur, dans l'état fédéral qui nous entoure (voir les événements de l'élection fédérale de mai 2011), chez nos voisins au sud et aux bords des océans éloignés, et surtout, à l'intérieur de nous-mêmes. L'effet transformateur qui existe entre le Québec et les entités l'entourant peut être nommé *l'intersubjectivité*—la capacité que tiennent deux entités (ou plus) de construire leurs réalités mutuelles à travers l'interaction transformatrice active et réactive. À l'intérieur du Québec, et en prenant nos huit millions d'habitants comme étant liés par un sens commun (bien que c'est assez vague) de place et d'identité, cette intersubjectivité doit être revue en termes d'*autosubjectivité*. Le Québec se constitue lui-même partiellement de l'intérieur, par les gestes posés par les québécois eux-mêmes. Cette idée de la constitution du soi donne un appui partiel à ma déclaration précédente décrivant le patrimoine gastronomique

québécois comme un réservoir d'itérations spatiales-temporelles-matérielles. Quoiqu'elle soit influencée par les forces externes, la grande masse du réservoir est dans un état perpétuel de réitération de soi—effectué de l'interne dans nos vies quotidiennes et nos expressions de nous-mêmes, de nos aliments, et de nos goûts.

### Une formule mathématique



Revenons, en bref, à l'équation mathématique  $N=N+1$ . Pour ceux qui n'ont pas étudié les sciences numériques à l'école secondaire, ou qui ne sont pas des adeptes des scripts Java, j'explique :  $N=N+1$  est une petite formule insérée dans une fonction ou un programme en boucle pour augmenter la valeur de N, c'est-à-dire, un paramètre substituable qui pourrait être utilisé dans un autre calcul ou une autre situation. À chaque répétition de la boucle, la valeur de N

augmente par une valeur incrémentielle. En informatique, les paramètres sont généralement établis pour faire en sorte que l'opération se termine dès qu'une valeur pré-déterminé est atteinte. Si les paramètres ne sont pas correctement prévus, ou si on décide de mettre en opération la boucle sans mode quitter, le cycle entre dans une « boucle infinie ». En informatique, on tente d'éviter cela. Dans l'existence humaine (au moins à l'échelle du temps qu'on peut imaginer facilement), la boucle infini est notre réalité. Nous sommes perpétuellement dans l'état  $N+1$ , à chaque jour, à chaque minute, à chaque moment instantané. Nous réitérons notre état essentiel en incréments, à travers les paroles qu'on prononce et les gestes qu'on pose, ainsi que par les effets que ces actes engendrent. Pour invoquer encore les mots de Bourdieu, la production culturelle comprend non seulement les œuvres eux-mêmes mais ce qui n'est pas produit aussi, ainsi que la gamme des processus nécessités par les producteurs et leurs propres motivations et trajectoires.<sup>9</sup> De nouveau, on perçoit les contours de mon réservoir virtuel. Tout ce qu'on fait sert à créer des changements à la fois à nos propres identités et à l'environnement social que nous constituons.

## La performance et l'émergence

J'arrive maintenant à la *performance*, débutant avec les théories avancées par Erving Goffman et Judith Butler à propos de la construction de l'identité. Goffman était un sociologue canadien travaillant dans l'interactionisme symbolique, ce qui l'a apporté à proposer que

ni une réalité donnée, continuellement C'est-à-dire que soi, mais pas dans un prévu, ni répété. en avance ; aucun ne sont donnés. comment jouer ce acteur qui imite un performeur qui



l'identité n'est pas un fait mais un processus performé par l'individu.<sup>10</sup> l'individu joue son rôle de sens théâtral : rien n'est Aucun text soit préparé direction ni mise en scène L'individu ne planifie pas rôle ; il n'est pas un personnage, mais un exécute son identité par

des actes et des gestes spécifiques et symboliquement chargés de signification. Goffman nomme ces modes de communication des « sign-vehicles »,<sup>11</sup> des porteurs de signes ou de symboles. Ce sont des gestes, des fragments de langage, des micro- ou macro-signaux donnés d'une certaine façon par le corps. Ils constituent les personnes que nous sommes, en induisant une réaction chez ceux qui nous perçoivent—ce qui nous inclut nous-mêmes. La théorie d'interaction symbolique soutient que la qualité de nos interactions avec les autres entités est dépendante à la signification portée par ces choses, et que cette signification est créée par ces mêmes interactions et les interprétations qu'on leur attribut.<sup>12</sup> Pareillement, la théorie de performance selon Goffman nous force à voir que les actions et leur signification symbolique sont dans un état de constitution et de reconstitution continue. Si un scénario ou une liste de didascalies avait existée, ils auraient dû être perçus comme en état continu de révision pour en faire une série de notes de direction en temps réel pour modifier le comportement, l'action et les émotions de l'individu.

Les travaux post-structuralistes de Judith Butler sur les études féminines, la théorie queer, et la philosophie politique, étend la performance à la construction de sexe et de genre.

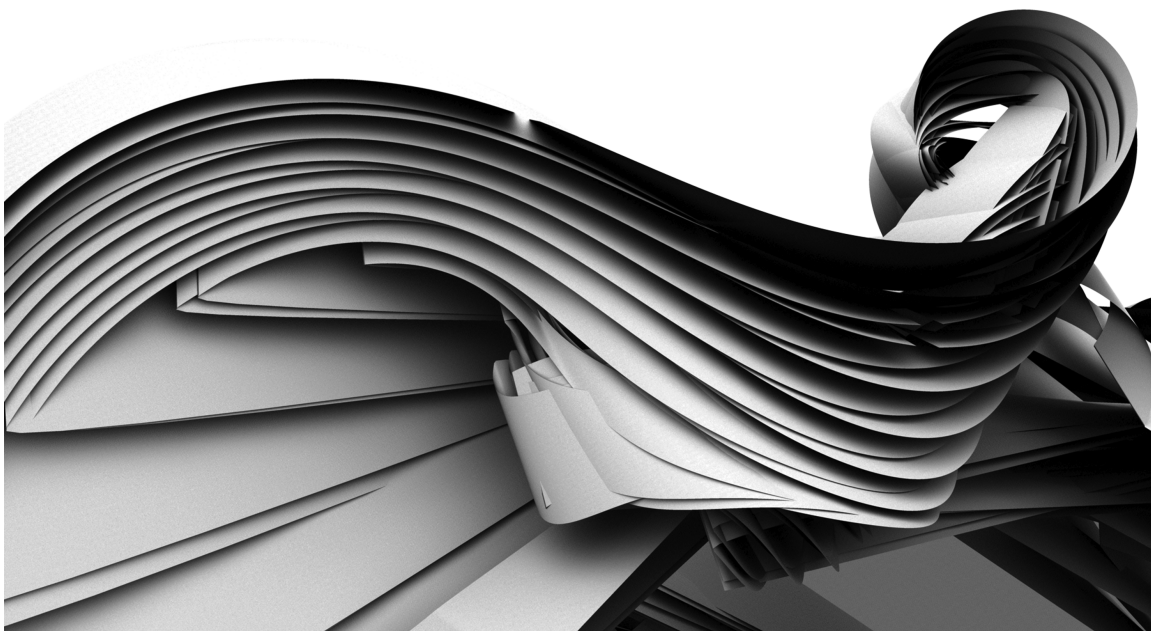


Butler, qui était influencé elle-même par Bourdieu, a déclaré que le genre est une identité qui est constituée d'une manière ténue et au fil du temps, et qu'il est établi par « la répétition stylisée des actes ».<sup>13</sup> En plus, dit-elle, les gestes et les actes qui sont utilisés pour performer le genre sont prescrits par les encadrements de la société ainsi que constitués par ces mêmes performances d'actes et de gestes. Dans son travail, elle décrit une matrice hétéronormative qui a l'effet de produire littéralement la matière corporelle à travers la performance itérée de ces actes. La performance dans le temps donc définit la forme de notre réalité et de ce qu'on peut percevoir et sentir. Dans le cas de Butler, on parle du corps humain. Pour ce qui est de mon argument, on parle de la matérialité et de la signification de la nourriture, ainsi que la notion plus abstraite du patrimoine construite par l'assemblage de ce nourriture et notre rapport avec le même. On voit, de nouveau, la nature cyclique de la réalisation de l'individu, de la société, et celle du réservoir duquel les possibilités sont soutirées pour créer cet individu. En fait, « cyclique » n'est pas le mot juste, étant donné que chaque cycle conceptuel du processus ne débute pas au même point exact. Ce point est éternellement altéré, magnifié, et itéré.

Je cite deux autres théoristes-practiciens maintenant, qui étaient influencés l'un par l'autre. Premièrement, l'anthropologue Victor Turner, qui examinait les différences entre la société et le théâtre, ainsi que les performances qui se déroulent à l'intérieur de chacun. Selon Turner, un des enjeux centraux est que les performances sociétales, tant au niveau du travail qu'au niveau ludique, sont nécessaires pour que la société puisse exister et puisse continuer d'exister.<sup>14</sup> Il note que la performance théâtrale est une représentation, de plus, une *re-présentation*, et donc c'est une imitation de ce qui est nécessaire, au lieu d'être nécessaire elle-même.<sup>15</sup> Tandis que ce point de vue rappelle la critique platonicienne du théâtre, Turner nous propose que le drame social, par contre, est un acte vrai de « faire », c'est-à-dire une construction ou une création de réalité, au lieu d'une *re-création* de la réalité. De plus, dit-il, ce drame et l'enjeu d'y participer ne sont pas facultatifs. De tels drames, qui incluent les rituels et les rites de passage, servent à transformer l'individu à travers une série de mouvements ou d'étapes, puis de ramener cet individu au groupe une fois que le passage est complété.

L'autre membre de ce duo est Richard Schechner, l'ancien directeur du Wooster Group et du Performance Group, deux compagnies de théâtre de New York. Dans les années

soixante-dix, son travail était centré sur la notion qu'une performance émerge entre les comédiens et leur public, au lieu d'être une création projetée par des acteurs et reçue par des spectateurs.<sup>16</sup> « L'émergence », une notion de plus en plus en vogue dans les cercles qui étudient les phénomènes sociaux ainsi que technologiques et scientifiques, implique la qualité d'une situation d'où surviennent « des structures, des propriétés et des motifs nouveaux et cohérents durant le processus d'organisation de soi dans les systèmes complexes »,<sup>17</sup> selon Jeffrey Goldstein, un théoricien de la complexité.



Sa définition de l'émergence comprend aussi le sens d'intégralité au niveau macro, du dynamisme temporel du phénomène, ainsi que sa saisissabilité<sup>18</sup>—tout ce que cherchait Richard Schechner dans son travail dramatique. En effet, comme dans beaucoup des pièces de théâtre produites pendant cette période, Schechner s'efforçait de rompre la séparation entre spectateur et spectacle qu'a construit le théâtre occidental. Il voulait se déplacer vers une espèce de performance co-créé qui aurait la capacité de transformer tous les participants présents à l'expérience. Pour Schechner, cette tentative était importante à la poursuite de créer dans le théâtre ce qui existe dans la société : la pertinence immédiate, la nécessité sociale et la possibilité d'exprimer, ou mieux d'illuminer, ce qui est caché ou supprimé dans la culture conventionnelle. Il voulait faire voir la relation dynamique et complexe entre les personnes, les environnements bâtis

et naturels, et l'abstraction qu'on appelle la culture. Sa notion de performance comme émergence résume les qualités incluses dans la définition de Goldstein : les comportements ou les motifs qui deviennent évidents dans le moment d'interaction. Pareillement à Judith Butler, lui aussi cherchait à comprendre comment les résidus de ces interactions en viennent à établir la conception de substance, autrement dit, du patrimoine culturel. Finalement, en lisant ensemble les travaux de Turner et de Schechner, il devient évident qu'il faut percevoir que la transformation de l'individu et la transformation de la société soient en symbiose, tandis qu'un point de vue plutôt dualiste suggère que la transformation de l'un exigerait l'homéostasie de l'autre.

### Design et écologie : Le Bar N+1

Quoi, donc, pour le Québec? Quelles sont les implications pour notre identité héritée, ainsi que celle qu'on construit collectivement? Comment les cocktails, la mathématique itérative et la performativité servent-ils le patrimoine québécois? Pendant 2009 et 2010, pour moi une période d'exploration de plusieurs thèmes liés à la gastronomie et l'identité, j'élabore une installation interactive de design que j'ai nommé le Bar N+1. À travers mes recherches préalables dans la gastronomie, je me suis intéressé aux effets créés dans les environnements social et biogéophysique à cause des choix et des actions des êtres humains. Je voulais investiguer comment nous nous marquons collectivement

et comme individus, et comment ces marques changent l'espace autour de nous ainsi que la disponibilité des futures alternatives et possibilités de *faire*. L'installation invitait le public à commander un cocktail, en sélectionnant plusieurs variables, dont les ingrédients, les processus de fabrication, et des qualités moins concrètes.

À chaque jour durant la période de l'exposition de mon installation, des participants ont rempli leurs formulaires de commande de cocktail laissant une copie dans l'installation. Les jours suivants, j'interprétais leurs demandes afin d'élaborer un cocktail conceptuel et original (au moins, une recette de cocktail, dessinée et imprimée sur carton), de la

**COMMANDE DE COCKTAIL**  
sélectionnez vos options

<input type="checkbox"/> élégant	<input type="checkbox"/> lisse	<input type="checkbox"/> malin	<input type="checkbox"/> velouté
<input type="checkbox"/> propre	<input type="checkbox"/> généreux	<input type="checkbox"/> moderne	<input type="checkbox"/> puissant
<input type="checkbox"/> subtil	<input type="checkbox"/> smoky	<input type="checkbox"/> occupé	<input type="checkbox"/> classique
<input type="checkbox"/> urbain	<input type="checkbox"/> basculant	<input type="checkbox"/> souple	<input type="checkbox"/> mesuré
<input type="checkbox"/> frais	<input type="checkbox"/> tamisé	<input type="checkbox"/> moelleux	<input type="checkbox"/> complexe
<input type="checkbox"/> fort	<input type="checkbox"/> piquant	<input type="checkbox"/> chaleureux	<input type="checkbox"/> modal
<input type="checkbox"/> lyrique	<input type="checkbox"/> est-ouest	<input type="checkbox"/> scintillant	<input type="checkbox"/> trempé
<input type="checkbox"/> coquin	<input type="checkbox"/> allumé	<input type="checkbox"/> international	<input type="checkbox"/> révélateur
<input type="checkbox"/> franc	<input type="checkbox"/> sonore	<input type="checkbox"/> acerbe	<input type="checkbox"/> ambré
<input type="checkbox"/> équitable	<input type="checkbox"/> superposé	<input type="checkbox"/> simple	<input type="checkbox"/> trans
<input type="checkbox"/> génial	<input type="checkbox"/> dirigé	<input type="checkbox"/> juteux	<input type="checkbox"/> soyeux
<input type="checkbox"/> branché	<input type="checkbox"/> construit	<input type="checkbox"/> frappant	<input type="checkbox"/> de luxe
<input type="checkbox"/> concentré	<input type="checkbox"/> dynamique	<input type="checkbox"/> curieux	<input type="checkbox"/> cristallin
<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____		

alcool brun     alcool blanc     pas d'alcool     \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> sucré	<input type="checkbox"/> aigre	<input type="checkbox"/> sec	<input type="checkbox"/> amer
<input type="checkbox"/> salé	<input type="checkbox"/> fruité	<input type="checkbox"/> épicé	<input type="checkbox"/> mordant
<input type="checkbox"/> végétal	<input type="checkbox"/> âcre	<input type="checkbox"/> savoureux	<input type="checkbox"/> pétillant
<input type="checkbox"/> lourd	<input type="checkbox"/> léger	<input type="checkbox"/> dense	<input type="checkbox"/> _____

<input type="checkbox"/> remué	<input type="checkbox"/> brassé	<input type="checkbox"/> mixé	<input type="checkbox"/> broyé
<input type="checkbox"/> sans eau	<input type="checkbox"/> sur glace	<input type="checkbox"/> écrasé	<input type="checkbox"/> _____

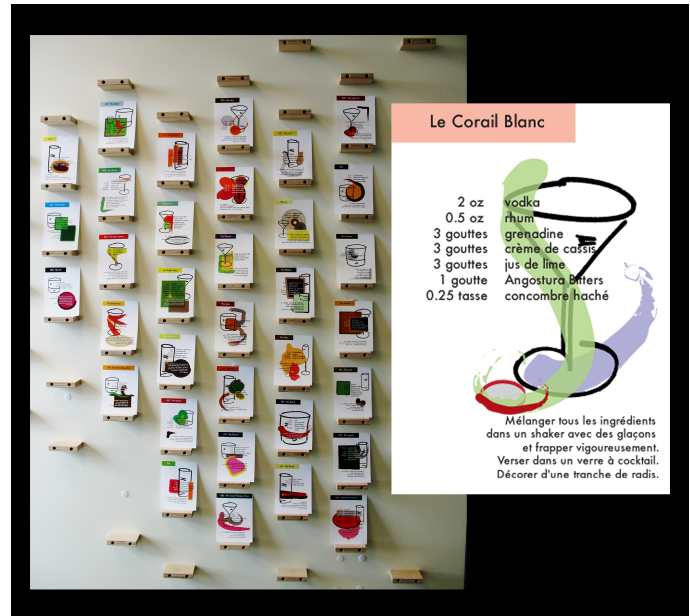
<input type="checkbox"/> verre à martini	<input type="checkbox"/> verre à whisky	<input type="checkbox"/> verre highball	<input type="checkbox"/> _____
--	---	---	--------------------------------

nom: \_\_\_\_\_

s.v.p. laissez une copie avec le barman

**No. + 1**

même façon qu'aurait pu faire un barman en temps réel et avec des ingrédients liquides. Au fil du temps, j'ai déposé ces recettes dans l'espace de l'installation, pour faire en sorte que le menu qui était présenté aux participants change au cours de l'exposition. C'est-à-dire que l'environnement changeait suite aux actions des individus qui le composaient, ainsi que notre « interaction » virtuelle et l'intersubjectivité impliquée dans les commandes, dans ma réponse, et dans le dépôt des nouvelles offres.



Pendant mes préparations à résumer et documenter le Bar N+1, la question du rôle subjectif du barman s'est posée. Comment interprète-il la commande, et comment est-ce que ça change la qualité de ce qui est commandé? Bien qu'il existe des recettes prédéfinies dans des carnets de cocktails et dans le mental des mixologues, le résultat final dans le verre va varier selon la situation réelle. Certainement la matérialité joue son rôle : les marques d'alcools, les différentes formes de verres et la qualité des glaçons vont affecter les propriétés organoleptiques du cocktail. Mais les différences spatiales et temporelles sont également importantes, ainsi que l'intersubjectivité déjà mentionnée qui existe entre le barman et le buveur. Les demandes particulières, le style de mixologie, et le niveau d'ivresse sont aussi tous des facteurs déterminants. En outre, les qualités de chaque drink à venir seront dépendantes des cocktails déjà bus.

Durant cette période j'enseignait le cours de *Gastronomie et société* à l'UQÀM, d'où émanaient plusieurs questions sur la nature de la gastronomie québécoise. Pour les jeunes (et moins jeunes) étudiants dans le cours, ces questions étaient à la fois sans réponse possible, ainsi que presque trop évidentes : Le Québec n'a pas de patrimoine gastronomique. Le patrimoine gastronomique du Québec est fort et spécifique. Le patrimoine québécois est en train de se trouver. Pour pousser l'enjeu plus loin, j'ai créé une itération textuelle de mon Bar : c'est-à-dire, j'ai écrit un livre. À l'échelle provinciale, j'ai joué le rôle de barman pour mon client, le Québec. Résultat : une collection de 52

moments cocktailiens représentant 52 thèmes et drinks liés aux 52 semaines dans l'année québécoise.

<p><i>semaine 11</i></p> <p>film</p> <p>« Un - grilled - cheese - un - ordre - de - toast - un - café. » FRANÇOISE DUROCHER, WAITRESS. Semblable aux chœurs grecs qui l'ont inspiré, le chœur des waitress de Michel Tremblay évoque la tragédie ainsi que la drame. Son court-métrage, Françoise Durocher, waitress, réalisé par André Brassard, son collaborateur à long terme, nous a présenté un panorama des femmes qui nous servent aux cafétérias, aux bars de cocktail, et aux casse-croûtes. Leurs visages, leurs angoisses, et leurs réalités nous arrivent aussi rapidement que les commandes qu'elles chantent aux cuisiniers imaginés devant leurs fourneaux. « Un-pepper-steak-pas-d'piment, un-spaghetti-aec-des-boulettes... » Puisque cinquante pourcent de la population travaillera en restauration à un moment ou un autre de sa vie, Françoise c'est nous-même, sinon quelqu'un(e) qu'on connaît très bien. Les portraits dessinés par Tremblay n'étaient pas toujours flatteurs, mais ils mettaient en lumière un rôle archétype, et ils ont établi un icône qui a été assez durable pour revenir en mode parodique dans les publicités de St-Hubert, même 35 ans plus tard.</p> <p>2</p>	<p><b>LA WAITRESS</b> vous gardera sur pied tout le jour (ou toute la nuit) et peut-être servira à émuuser le tranchant des couteaux de votre bagage émotionnel pendant que vous servez vos clients, avec un grand sourire rayonnant bien sûr. Un peu dangereux et un peu élégant, ainsi que très rafraîchissant, c'est un bon drink à boire lentement pendant votre shift de travail. En plus, ça aide la langue à défiler à haute vitesse les commandes des dinéurs.</p> <table><tr><td>2 oz</td><td>Jack Daniels</td></tr><tr><td>1 oz</td><td>vermouth rouge Dolin</td></tr><tr><td>1 oz</td><td>limonade fraîche</td></tr><tr><td>2 gouttes</td><td>amers Angostura</td></tr></table> <p><i>Dans un verre bigball partiellement rempli de glace concassée, ajouter tous les ingrédients et remuer doucement. Décorer d'une tranche d'orange et d'une paille.</i></p> <p>3</p>	2 oz	Jack Daniels	1 oz	vermouth rouge Dolin	1 oz	limonade fraîche	2 gouttes	amers Angostura
2 oz	Jack Daniels								
1 oz	vermouth rouge Dolin								
1 oz	limonade fraîche								
2 gouttes	amers Angostura								

L'aspect clé est que chacun des moments était construit autour d'un personnage venant du monde gastronomique du Québec—un buveur ou une buveuse pour qui j'ai imaginé et interprété des goûts et des intérêts. Pris dans son ensemble, cette série de personnages et de cocktails comprend un instantané subjectif du patrimoine gastronomique du Québec, c'est-à-dire, mon portrait personnel de qui, et de quoi, nous sommes.



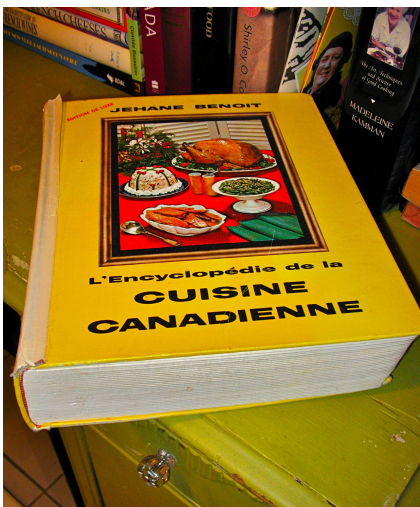
### Conclusion

Comme déjà élaboré, une tension entre la transformation performative du soi et celle de la société peut exister. Selon Butler et Goffman, l'individu se constitue lui-même par les actes ou gestes réitérés qu'il performe successivement, mais il les tire d'une ressource collective, collectivement constituée. Ceci est mon « réservoir de potentialités » déjà mentionné. Selon Turner et Schechner, la société est maintenue par l'application de la connaissance collective et par les règles comprises dans les

performances rituelles, celles qui transforment l'individu par les actions auxquelles il est soumis, soit par le groupe, soit par lui-même dans le contexte du rituel. Où, alors, le patrimoine réside-t-il? Est-il amassé dans un réservoir contigu de possibilités, ou serait-il plutôt composé d'une série de fragments tenus séparément par les membres distincts d'une société? Serait-il possible d'identifier des éléments de notre patrimoine gastronomique et de les inscrire sur une liste similaire aux archives de l'UNESCO? D'après les éléments de pratique et de théorie que j'ai présentés ici, ma conclusion est que le patrimoine n'existe ni en entier ni en fragments. Par contre, le patrimoine est émergent à travers la performance évolutive et itérative de la société québécoise—c'est-à-dire dans les interactions gastronomiques des individus et des institutions sociales. Selon les acteurs impliqués, cette émergence pourrait renforcer la nouveauté ou la normativité, la domination des organismes préexistants ou l'innovation des audacieux. Notre patrimoine est aussi changeable qu'un Cosmopolitan ou un Negroni interprété par un barman ou un autre et goûté par un buveur ou un autre. La consommation de notre patrimoine change la signification qu'on lui donne, et une consommation continue pourrait augmenter notre goût du semblable au même, limiter son charme, ou modifier nos perceptions des autres personnes, des objets, et de nous-mêmes. La performance itérée des actes de construction d'identité crée, selon Judith Butler, une sédimentation matérielle au fil du temps qui donne l'impression de matière stable.<sup>19</sup> Cette impression est interprétative, et quoique Butler parle des processus de construction de matière corporelle, ici je traite de la substance gastronomique. En parallèle, je dis que cette sédimentation fait que nous acquérons *le sentiment* que notre

patrimoine possède la qualité de fixité ou de limites, malgré des déplacements et des évolutions continuels.

C'est donc ainsi que *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoît devient, au fil du temps, perçue comme une représentation matérielle du patrimoine gastronomique québécoise, ou qu'une recette pour le Gâteau Reine Elizabeth, presque identique au « sticky toffee pudding » des britanniques, soit maintenant reconnue comme étant « typiquement québécois ».<sup>20</sup> La publicité du printemps 2011



pour La Cabane—genre cabane à sucre « urban-cool » sur les quais du Vieux Port de Montréal—joue avec le patrimoine historique et le patrimoine innovateur. Même ma propre collection québécoise de cocktails-identité démontre un air quasiment figé. Mais le patrimoine n'est ni tangible ni statique, et ces « représentations » ne sont que ça : des instantanés d'une place et d'un temps spécifiques qui manifestent notre patrimoine gastronomique sans réellement montrer sa nature dynamique et éphémère. Dans le moment où ils sont fabriqués, présentés et perçus, ces manifestations deviennent partie du passé où il feront partie éventuelle de la reconstitution de notre patrimoine dans ses futures itérations. Ils sont le « +1 » de la boucle infinie, des additions progressives de notre N toujours fugace.

## RÉFÉRENCES

---

1. Miller, Jeff et Jonathan Deutsch, 2009, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, New York, Berg Publishers, p. 3.
2. Belasco, Warren, 2008, *Food: The Key Concepts*, New York, Berg Publishers, 158 p.
3. Bisson, Diane Leclair, 2009, *Comestible/Edible*, Outremont, Les éditions du passage, 118 p.
4. Bennett, Jane, 2009, *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*, Durham, Duke University Press, p. 39–51.
5. Hinchliffe, Steve et Sarah Whatmore, 2009, « Living Cities: Toward a Politics of Conviviality », dans Damian F. White et Chris Wilbert (dirs.) *Technonatures: Environments, Technologies, Spaces, and Places in the Twenty-first Century*, Waterloo (ON), Wilfrid Laurier University Press, p. 119.
6. Simondon, Gilbert, 2007, « Technical Individuation », dans Joke Brouwer et Arjen Mulder (dirs.), *Interact or Die*, Rotterdam, V2\_Publishing-NAi, p. 208.
7. Bourdieu, Pierre, 1993, *The Field of Cultural Production: Essays on Art and Literature*, New York, Columbia University Press, p. 5.
8. Latour, Bruno, 1996, « On Actor-Network Theory. A Few Clarifications », *Soziale Welt* n° 47, p. 369-382.
9. Bourdieu : 9.
10. Goffman, Erving, 1999, *The Presentation of Self in Everyday Life*, Woodstock (NY), Overlook Press, 259 p.
11. Goffman : 1.
12. Society for the Study of Symbolic Interaction, « About SSSI », [<http://www.espace.salford.ac.uk/sssi>] (consulté le 16 août 2011).
13. Butler, Judith, 1988, « Performative Acts and Gender Constitution: An Essay in Phenomenology and Feminist Theory », *Theatre Journal* n° 40.4, p. 519.
14. Turner, Victor, 1982, *From Ritual to Theatre: The Human Seriousness of Play*, New York, Performing Arts Journal Publications, 127 p.
15. Turner : p. 61–88.
16. Schechner, Richard, 2003, *Performance Theory*, New York, Routledge, 407 p.



- 
17. Goldstein, Jeffrey, 1999, « Emergence as a Construct: History and Issues », *Emergence: Complexity and Organization* n° 1.1, p. 49.
  18. Corning, Peter A., 2002, « The Re-emergence of “Emergence”: A Venerable Concept in Search of a Theory », *Complexity* n° 7.6, p. 18-30.
  19. Butler, Judith, 1993, *Bodies That Matter: On the Discursive Limits of “Sex”*, New York, Routledge, p. 9.
  20. Plaisirs gourmandises d’Oser, « Gâteau Reine-Elizabeth », [<http://www.cuisinefrancophone.com/?p=773>] (consulté le 16 août 2011).

## ILLUSTRATIONS

1. Le patrimoine : est-il plutôt un coffre à trésor ou une boîte noire mystérieux? (cc) David Szanto 2011.
2. Un verre martini, interprété. (cc) David Szanto 2010.
3. Dans la formule  $N=N+1$  la valeur de  $N$  est toujours égal à  $N$ , même si elle s’augmente d’une quantité incrémentielle à chaque itération. Cela ne veut dire pas qu’une quantité équivalente soit soustraite pour maintenir la valeur de  $N$ , mais que  $N$  soit redéfini à chaque étape. (cc) David Szanto 2010.
4. La philosophe politique Judith Butler. (photo prise à l’Université de Hamburg, avril 2007, et publié au Wikimedia Commons par Jreberlein)
5. EMERGENT, un œuvre numérique de l’artiste Reza Ali, crée en utilisant un système de particules doté de certaines règles de comportement basiques, similaires aux algorithmes « swarm » employés dans l’architecture pour dessiner des formes 3D. © Reza Ali 2011 ([www.syedrezaali.com](http://www.syedrezaali.com))

- 
6. Le formulaire de commande du Bar N+I. Notez l'absence de particularités traditionnellement associées aux cocktails. (cc) David Szanto 2010.
  7. Le mur-menu du Bar N+I et un exemplaire d'un cocktail commandé et par la suite dessiné, imprimé, et monté dans l'installation. (cc) David Szanto 2010.
  8. Une double-page du livre montrant la biographie du personnage, la description du cocktail, et la recette. © David Szanto 2010.
  9. Le livre, *Je me resouviendrai : 52 Cocktails du Québec*. © David Szanto 2010.
  10. L'œuvre de Mme. Benoît. Fait-il partie toujours du patrimoine actuel du Québec? (cc) David Szanto 2009.