

« HOSTIE ET POUTINE : MISES EN (S)CÈNE DU PATRIMOINE ALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS »

Olivier Bauer, Nancy Labonté, Sébastien Filion, Jonas St-Martin et Gaby

Rajarison¹

Dernière version « auteur » de l'article : Bauer, O., Labonté, N., Filion, S., St-Martin, J., & Rajarison, G. (2013). Hostie et poutine : Mises en (s)cène du patrimoine alimentaire québécois. In M.-N. Aubertin & G. Sicotte (Éds.), *Gastronomie québécoise et patrimoine* (p. 217-236). Presses de l'Université du Québec.

Résumé : Pour identifier certaines nourritures du patrimoine alimentaire du Québec, les auteurs proposent de tenir compte de l'impact de la culture chrétienne-catholique sur les habitudes alimentaires québécoises. Plutôt que de se contenter d'identifier les nourritures servies par exemple à Noël ou à Pâques, ils ont choisis d'analyser les aliments figurant sur trois réinterprétations québécoises de La Cène de Léonardo De Vinci. Cette double icône religieuse et culturelle a comme caractéristique d'être un repas et de mettre en scène des aliments, des aliments qui peuvent varier de La Cène à ses copies et d'une copie à l'autre. Les auteurs examinent ici trois réinterprétations québécoises de La Cène (un bas-relief de bois des Îles de la Madeleine, une caricature des partisans du Canadien de Montréal et une affiche du Bal en blanc), avec l'hypothèse suivante : si un artiste québécois la réinterprète en lui ajoutant des aliments particuliers, c'est parce qu'ils sont chargés d'une valeur symbolique particulière, qu'ils font partie du patrimoine alimentaire québécois. Les auteurs peuvent notamment inscrire à ce patrimoine le raisin, les ailes de poulet, la bière et l'hostie. Pour conclure, ils évoquent le risque de sacraliser du patrimoine alimentaire et suggèrent de l'aborder plutôt comme un patrimoine alimentaire.

¹ Olivier Bauer est professeur agrégé à la Faculté de théologie et de sciences des religions de l'Université de Montréal. Il dirige le Groupe de recherche sur l'alimentation et la spiritualité (GRAS). Nancy Labonté est responsable de formation professionnelle à la Faculté de théologie et de sciences des religions de l'Université de Montréal ; Sébastien Filion enseigne l'histoire dans un CÉGEP ; Jonas St-Martin est prêtre à l'Oratoire Saint-Joseph ; Gaby Rajarison est prêtre anglican. Tous les quatre sont membres du GRAS.

Olivier Bauer – olivier.bauer@unil.ch

Institut lémanique de théologie pratique – Faculté de théologie et de sciences des religions

Université de Lausanne (Suisse)

1. Introduction

En reconnaissant l'existence d'un patrimoine culturel immatériel², l'UNESCO a certainement renforcé et légitimé l'intérêt pour le patrimoine alimentaire. De fait, en 2010, l'Organisation des Nations unies a inscrit sur sa *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité* quatre éléments liés à l'alimentation : « La cuisine traditionnelle mexicaine — culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán », « Le repas gastronomique des Français », « La diète méditerranéenne » et « L'art du pain d'épices en Croatie du Nord »³.

Cette reconnaissance de l'alimentation comme partie du patrimoine culturel a renforcé la nécessité de dresser l'inventaire du patrimoine alimentaire québécois ou, pour le moins, d'en identifier les éléments typiques. Mais par sa manière de définir le « patrimoine culturel immatériel », parce qu'il y inclut « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire — ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés — *que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel* »⁴, l'UNESCO a rendu cette tâche plus ardue. Identifier des éléments que des communautés ou des groupes reconnaissent comme leur patrimoine est déjà difficile, mais identifier le patrimoine de quelques individus relève presque de la mission impossible, de la tâche infinie. Cela requiert à coup sûr des compétences et des méthodes diverses, ce dont cet ouvrage témoigne.

Souhaitant y apporter notre contribution, nous proposons d'identifier certaines nourritures du patrimoine alimentaire du Québec en évaluant l'impact de la culture chrétienne-catholique sur les habitudes alimentaires québécoises. Nous pourrions le faire en analysant les repas servis lors des fêtes chrétiennes de Noël ou de Pâques⁵, mais nous privilégions ici une autre méthode : l'analyse d'une figure de la culture chrétienne, *La Cène* de Léonard de Vinci, et de quelques-unes de ses

² Unesco, 2003, *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, [<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540f.pdf>] (consulté le 15 mai 2007)

³ Unesco, 2012, *Listes du patrimoine immatériel*, [<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011>] (consulté le 18 janvier 2012)

⁴ Unesco, 2003 : art. 2, point 1. C'est nous qui soulignons.

⁵ Sur cette approche, voir : Bauer, Olivier, 2009, « Les goûts du patrimoine religieux », dans Solange Lefebvre (dir.), *Le patrimoine religieux du Québec. Éducation et transmission du sens*, Québec, Presses de l'Université Laval, pp. 109-122.

réinterprétations québécoises⁶. Considérant *La Cène*⁷, et culturelle parce qu'elle est certainement la représentation la plus connue et la plus célèbre de cet épisode biblique⁸, nous émettons l'hypothèse suivante : si un artiste québécois la réinterprète en lui ajoutant des aliments particuliers, s'il les associe à cette double référence culturelle et religieuse qui contribue à façonner « les pratiques, représentations et expressions » du Québec, c'est que ceux-ci sont chargés d'une valeur symbolique particulière, qu'ils font partie du patrimoine alimentaire québécois.

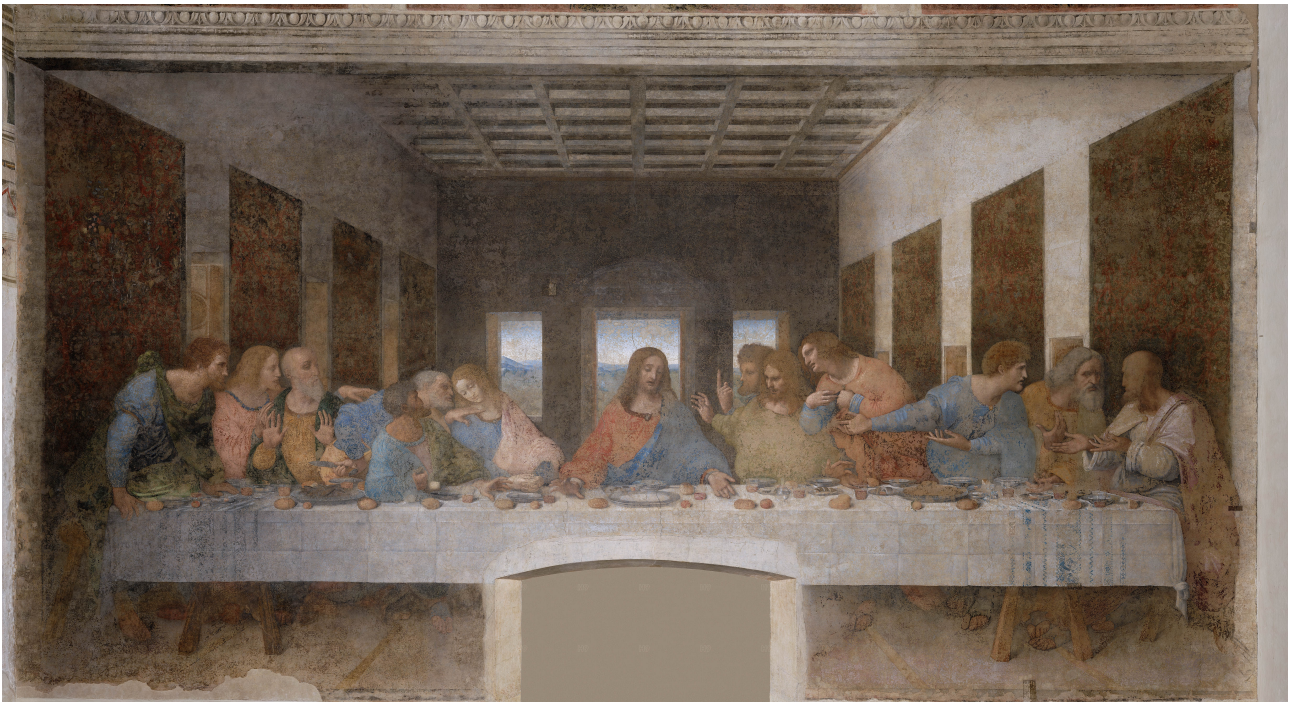


Figure 1 : da Vinci, L. (1494). *Ultima Cena* (Convent dominicain de Santa Maria delle Grazie). Milano.

⁶ Dans cet article, nous utilisons les termes « Dernière Cène » pour désigner le dernier repas de Jésus mis en récit dans les évangiles selon Matthieu (chapitre 20), Marc (chapitre 14) et Luc (chapitre 22) et la première lettre de Paul aux Corinthiens (chapitre 11), « *La Cène* » pour l'œuvre de Léonard de Vinci et « Dernier Repas » pour les réinterprétations québécoises.

⁷ Parmi la très riche littérature sur les récits bibliques de ce dernier repas, voir par exemple : Smith, Dennis E. et Hal E. Taussig, 1990, *Many tables : the Eucharist in the New Testament and liturgy today*, London, Philadelphia, SCM Press et Trinity Press International, 144 p.

⁸ Sur le chef d'œuvre du maître, un ouvrage original et convaincant : Steinberg, Leo, 2001, *Leonardo's Incessant Last Supper*, New York, Zone Books, 312 p. ; sur les nourritures y figurant : Varriano, John, 2008, « At Supper with Leonardo », *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 8(1), pp. 75-79 et Bauer, Olivier, et collab., 2010, *À table avec Léonard*, Montréal, Groupe de Recherche sur l'Alimentation et la Spiritualité.

La Cène de Léonard de Vinci peut être considérée comme une double icône qui s'inscrit particulièrement bien dans les catégories de la transtextualité de Gérard Genette⁹. Elle se trouve d'abord en relation avec un récit d'origine, la Dernière Cène biblique, et ensuite en rapport avec les copies, pastiches, parodies et réinterprétations subséquentes. En un premier temps donc, *La Cène* est l'hypericône d'un hypotexte¹⁰. Comme hypericône, *La Cène* a été très souvent copiée dans ou pour des églises et d'autres bâtiments chrétiens, notamment catholiques, et des livres d'arts religieux, au point où elle est devenue « la » représentation par excellence de l'épisode biblique, et qu'elle fonctionne maintenant comme un hypoicône : « C'est ainsi que le dernier repas de Jésus s'est passé ». Avec le numérique et Internet, les réinterprétations se sont multipliées et circulent à l'échelle planétaire induisant souvent une distanciation critique, parodique ou métaphorique de *La Cène* sans aucun doute et probablement aussi parfois de la Dernière Cène. La dynamique va de l'ironie pure qui garde la forme noble du nouvel hypoicône qu'est *La Cène* et y intègre une mise en scène issue de la culture populaire actuelle (voir *l'Invitation* de Renato Casaro) au travestissement, un traitement « actuel » de cette figure noble, comme l'ont photographié, par exemple Raof Mamedov et Elisabeth Ohlson Wallin¹¹.

⁹ Genette, Gérard, 1982, *Palimpsestes. La littérature au second degré*, Paris, Seuil, 467 p.

¹⁰ On pourrait pousser la lecture plus loin en visant le paratexte, comme les titres des œuvres, et en rassemblant les occurrences de cette figure selon le fait qu'elles sont des « Derniers Repas », ce que nous n'aborderons pas dans cet article

¹¹ *Invitation* (1988) présente des personnages de Hollywood dans le décor de *La Cène*. En 1998, Mamedov positionne des personnes ayant le syndrome de Down selon la gestuelle exacte des personnages de *La Cène* ; *Ecce Homo* (1998) présente des travestis – ici, le travestissement est donc littéral ! – dans une composition très proche de l'œuvre de Léonard de Vinci. Il faut aborder la question de la valeur de ces pastiches avec prudence puisque les spectateurs peuvent, selon leurs convictions, notamment leurs convictions religieuses, émettre des jugements très contrastés : certains peuvent juger qu'une œuvre actualise la Dernière Cène et la rend plus pertinente, tandis que d'autres peuvent estimer que la même œuvre relève du blasphème contre un élément central de la religion chrétienne.



Figure 2 : Casaro, R. (1992). *L'invitation*. <https://www.casaro-renato-art.com/en/product/invitation/>



Figure 3: Oblson Wallin, E. (1998). *Last Supper*. http://www.oblson.se/utstallningar_eccce.htm



Figure 4: Mamedov, R. (1998). *The Last Supper*. <https://zakirova.com/portfolio-item/raoef-mamedov-series-the-last-supper/>

Pour notre recherche sur le patrimoine alimentaire québécois, nous avons retenu trois Derniers Repas, dont deux appartiennent au paradigme des « images de derniers repas dans la lignée hypericonique de Léonard de Vinci ». Il s'agit d'un échantillonnage diversifié, qui nous permet d'explorer les deux faces les plus fréquentes du motif « dernier repas » (la copie et la parodie) dans deux différents lieux de la culture québécoise (rural et urbain). La troisième œuvre n'est pas nécessairement un hypericône de *La Cène*, mais présente suffisamment d'éléments intertextuels pour se positionner dans un rapport transculturel significatif avec l'ensemble des Derniers Repas. Nous allons examiner chaque objet et préciser le contexte de son émission, le rapport qu'il entretient avec *La Cène*, les nourritures qu'il met en (s)cène et nous proposerons des pistes d'analyse de ces aliments relativement à la place qu'ils occupent dans le patrimoine alimentaire québécois.

2. Premier type : Contextualisation

Le premier type de réinterprétations québécoises de *La Cène* relève d'une démarche de contextualisation, c'est-à-dire de la volonté de l'adapter à une culture donnée, la culture québécoise en l'occurrence. Nous allons mettre en évidence les nourritures que ces deux Derniers Repas mettent en (s)cène, en les substituant aux aliments figurant sur *La Cène*.

2.1. Dernier Repas des Îles de la Madeleine



Figure 5 : Gauthier M. (1997).

Ce bas-relief en bois sculpté par M. Gauthier en 1997 est exposé sur les murs de l'église Notre-Dame du Rosaire de Fatima aux Îles-de-la-Madeleine¹². Au premier regard et malgré les différences de technique, il est évident que le bas-relief s'inspire manifestement de *La Cène* et lui reste fidèle : il présente une longue table recouverte d'une nappe ; les personnages, tous des hommes, sont au nombre de treize, disposés par groupe de trois autour d'un personnage central ; leurs postures et leurs allures générales rappellent les personnages de l'œuvre de Léonard.

Un regard plus approfondi fait cependant apparaître des différences notables. Au niveau de l'architecture d'abord, on remarque que la table n'est plus placée transversalement, mais qu'elle est située dans un coin de la pièce, que le plafond a perdu ses caissons, et que les fenêtres sont

¹² Image de l'œuvre sur : Levyvon, 2006, 15 septembre, *La dernière cène. Îles de la Madeleine, Québec, Canada*.
[<http://travel.webshots.com/photo/2220337370032569448HEyZho>] (consulté le 18 avril 2011).

maintenant quatre et qu'elles sont rondes (ce pourrait être des hublots) ; que l'artiste a modifié la nappe (il lui a ajouté quelques motifs de dentelles), les traits de certains personnages (en particulier les visages des deux hommes en troisième position de chaque côté) et les nourritures sur la table. Prises globalement, ces modifications nous laissent penser que l'artiste a voulu inscrire *La Cène* dans la culture des Îles de la Madeleine. Plus largement, peut-être inspiré par le fait que les évangiles présentent plusieurs disciples de Jésus comme des pêcheurs, l'artiste a fait de la Dernière Cène, un repas (espérons qu'il ne s'agit pas de leur dernier repas !) que douze pêcheurs madelinots partagent avec Jésus à bord de l'un de leurs bateaux. L'artiste propose ainsi une contextualisation qui relève de l'acculturation. Il inscrit la Dernière Cène dans la culture madelinote.

La technique utilisée par l'artiste et la taille de l'image rendent problématique l'identification des aliments. Cependant, nous y reconnaissons sans aucun doute une grappe de raisin et probablement d'autres fruits (peut-être des bananes et des pommes), de petites assiettes qui contiennent ce qui pourrait être des petits pains ronds. Enfin, nous y voyons un pichet et des coupes, mais leur contenu reste impossible à identifier.

2.2. « La scène : finale de Conférence »



Figure 6 : Nadeau Ph. (2008).

La seconde réinterprétation de *La Cène*, une caricature de Philippe Nadeau, représente une tout autre dimension de la culture du Québec. L'image est parue en automne 2008, dans le numéro « Spécial hockey » du magazine québécois *Urbania*, elle illustre un texte de Christian Vanasse où l'humoriste, membre du groupe des « Zapartistes », dénonçait la religion du Canadien de Montréal comme opium du peuple¹³.

Dans le dessin, tout donne un aspect très local à la Cène : les chandails, évidemment, mais aussi le décor (on imagine un bar sportif donnant sur la rue Sainte-Catherine, après une victoire du Canadien) et la nourriture. La spiritualité, le recueillement qui émane de *La Cène* sont ici remplacés par une atmosphère jubilatoire, un air de fête où l'alcool occupe une place importante. Nadeau a remplacé le pain et la coupe, éléments constitutifs de la Dernière Cène, par une Coupe Stanley, récompense ultime d'une saison victorieuse pour un club de la Ligue Nationale de Hockey. Fait intéressant, si l'on imagine que l'artiste a respecté l'ordre des personnages proposés par Léonard de Vinci (et la présence d'une femme directement à la droite du personnage christique nous semble en apporter la preuve), le rôle de Judas n'est pas figuré par le partisan des *Bruins*, mais par le partisan noir du Canadien, qui est d'ailleurs le seul à porter le chandail blanc du Canadien, celui que le Canadien porte, depuis 2003 lors des parties jouées à l'extérieur de Montréal.

Il s'agit ici encore d'une contextualisation de la Dernière Cène, mais dans un sens de transculturation où l'artiste emprunte, agglomère, hybride ou métisse deux objets culturels issus de deux cultures différentes : *La Cène* et le Canadien de Montréal.

Sur l'image figurent les aliments suivants : une pizza à laquelle il manque la sixième part, des rondelles d'oignon frites, une corbeille d'ails de poulet et une autre de croustilles. Comme boisson de la bière : deux bouteilles, sans doute vides, un pichet plein que porte la serveuse, un autre pichet rempli au quart, deux verres presque vides dans les mains de partisans des Canadiens, un troisième au moins à moitié plein que tient le partisan des *Bruins* de Boston.

2.3. Premier bilan alimentaire

Il est manifeste que le bas-relief des Îles de la Madeleine et « La scène : finale de Conférence » mettent en (s)cène des nourritures bien différentes. Mais par delà les différences, les deux artistes partent d'une même prémisse : *La Cène* fonctionne comme un matériau qu'ils peuvent réinterpréter à leur

¹³ Vanasse, Christian et Philippe Nadeau, 2008, « L'opium du peuple. » *Urbania* (21), 82. Illustration sur le site personnel de l'artiste : <http://www.philippenadeau.com/>

guise. Presque, car l'artiste, dans l'écart qu'il creuse entre l'original et la réinterprétation, « n'en doit pas moins observer un principe cardinal, faute de quoi l'effet raterait : pour percevoir l'intervalle où tout se joue, il est nécessaire que l'observateur à la fois reconnaisse la source et mesure la distorsion. »¹⁴ Et pour distordre *La Cène*, M. Gauthier et Philippe Nadeau, celui-ci discrètement, celui-là de manière ostentatoire et clinquante, jouent notamment sur les aliments. Ils tablent sur une connivence avec le spectateur qui saura reconnaître que les aliments sculptés ou dessinés ne font pas partie de l'œuvre de Léonard de Vinci. La contextualisation fonctionne ici comme principe de distorsion. Mais les deux artistes ne le font ni de la même manière ni avec la même intensité. Et les aliments qu'ils représentent n'ont pas le même statut dans le patrimoine alimentaire du Québec.

Plus respectueux des évangiles que de Léonard de Vinci, le bas-relief des Îles de la Madeleine élimine la plupart des nourritures de *La Cène* pour rendre le Dernier Repas plus conforme à la Dernière Cène. Que l'artiste ait fait disparaître les poissons (un comble pour ce qui apparaît comme un repas de pêcheurs pris sur un bateau), qu'il ait conservé les pains, qu'il ait transformé les verres transparents en coupe et qu'il ait ajouté une grappe de raisin tend à renforcer notre conviction que, relativement aux aliments et contrairement au cadre général de l'œuvre, le Dernier Repas des Îles de la Madeleine correspond au désir de rendre *La Cène* plus conforme à la Dernière Cène, puisque les évangiles ne mentionnent comme nourritures que du « pain » et du « fruit de la vigne »¹⁵. Mais, nous pensons pouvoir aller plus loin et suggérer que la mise en (s)cène d'une grappe de raisin (et d'autres fruits) dans un Dernier Repas inculturé dans la culture québécoise, et plus spécifiquement dans celle des Îles de la Madeleine, aurait pour effet d'inscrire le raisin (et les autres fruits) dans le patrimoine alimentaire du Québec. De fait, si la grappe de raisin ne reflète peut-être pas exactement ce que produisent les Îles de la Madeleine, elle correspond bien à ce que consomment ses habitants, pêcheurs compris. Nous pensons qu'intégrer dans un Dernier Repas madelinot un fruit si important pour la Bible et pour la tradition chrétienne tendrait en quelque sorte à christianiser le patrimoine alimentaire du Québec. Le syncrétisme culturel — et religieux ! — est évidemment beaucoup plus évident dans « La scène : finale de Conférence ». Creusant l'écart entre la source et la caricature, Philippe Nadeau y fait table rase des nourritures de *La Cène* et de la Dernière Cène. Mais, l'artiste postule cette double connivence avec qui regarde son dessin. Dans son Dernier Repas, il conserve suffisamment de références, de

¹⁴ Corboz, André, 1992, « M. L. ou le grand écart », dans Philippe Junod (dir.), *Un certain sourire...: anthologie d'une obsession*, Lausanne, Université de Lausanne, pp. 15-18.

¹⁵ Évangiles selon Matthieu, chapitre 20, verset 29 ; selon Marc, chapitre 14, verset 25 ; et selon Luc, chapitre 22, verset 18.

citations pour que le spectateur identifie rapidement sa caricature comme une réinterprétation de *La Cène*. En même temps, il pousse la caricature suffisamment loin pour que l'intervalle soit manifeste. Le spectateur comprendra instantanément que les aliments sont ceux qu'un partisan consomme en regardant une partie du Canadien, que ce soit au Centre Bell, dans un restaurant, un bar, une taverne ou dans son salon. Il serait tentant de conclure qu'en faisant se télescoper ces deux réalités, en associant des nourritures bien ordinaires à cette *Cène* bien présente dans nombre d'églises du Québec¹⁶, plus largement à la Dernière Cène et à l'eucharistie, Nadeau ferait entrer la bière, la pizza, les ailes de poulet et les croustilles dans le patrimoine alimentaire du Québec et qu'il leur donnerait en outre une valeur particulière, qu'il en ferait des nourritures ultimes, presque sacrées. Mais à la vérité, le dispositif fonctionne de manière inverse. De fait, c'est bien parce que ces nourritures figurent déjà au patrimoine alimentaire du Québec qu'elles sont légitimement utilisées dans le cadre d'un Dernier Repas.

3. Deuxième type : Quand le patrimoine alimentaire du Québec s'approprie le Dernier Repas

Nous avons relevé un deuxième type de réinterprétations québécoises de *La Cène*, un deuxième type que nous qualifions d'appropriation. À l'inverse du premier mouvement, c'est ici la culture québécoise qui s'approprie et réinterprète la représentation de *La Cène*, de la Dernière Cène et, nous le verrons, de l'eucharistie. Pour illustrer ce mouvement, nous avons choisi une œuvre caractéristique, une affiche publicitaire pour le 14^e « Bal en blanc ».

¹⁶ Voir par exemple les 81 représentations de la cène sur : Musée virtuel du Canada, « Cène. », http://www.museevirtuel-virtualmuseum.ca/Search.do?No=0&Ne=0&Ntk=SearchAll_FR&lang=fr&Ntx=mode+matchallany&Ntt=derni%C3%A8re+c%C3%A8ne&QSo=Search (consulté le 11 avril 2011)

3.1. « La dernière cène — Dieu est un DJ/The last supper — God is a DJ »¹⁷



Figure 2 : Bal en Blanc (2008).

En 2008, pour le 14^e Bal en blanc, Playground, organisateur événementiel, avait choisi pour la publicité du Bal en blanc, une réinterprétation de *La Cène*. La longue table blanche placée transversalement, la nappe blanche, la vue en légère contre-plongée, les treize personnages installés derrière la table et sur ses côtés, la lumière qui jaillit derrière la tête de la figure christique font penser à l'œuvre de Léonard de Vinci. Mais les ressemblances s'arrêtent là et les différences s'accroissent. Le décor est dépouillé, minimaliste. Les murs de la salle et les trois fenêtres ont disparu. Les personnages sont des deux sexes ; certains affichent leur homosexualité, tous leurs origines ethniques et religieuses. Il y a, de gauche à droite, un Judas chrétien, un travesti athée, un apôtre bouddhiste, une apôtre vaudou, une apôtre musulmane, un apôtre musulman, un Jésus chrétien, une Marie-Madeleine chrétienne, un gai chrétien, un second gai chrétien, un apôtre hindou, un apôtre sikh, et un apôtre juif. Et bien entendu,

¹⁷ Affiche publicitaire visible dans diverses versions sur divers sites Internet. Voir notamment : <http://img219.imageshack.us/img219/1782/baluy7.jpg>. Le nom de l'artiste n'est pas indiqué.

les couleurs, ou plutôt la couleur diffère : presque tout est blanc, d'un blanc immaculé que le gris uniforme du sol, des murs et du plafond et la chair des protagonistes ne font que souligner.

Ce Dernier Repas ne comprend rien à manger, et probablement rien à boire. Sur la table trônent une double table tournante de DJ, une patène et sept calices ou ciboires. Si les personnages témoignent de la diversité montréalaise, diversité ethnique, religieuse et sexuelle¹⁸, la vaisselle correspond exactement et strictement aux vases sacrés de l'eucharistie catholique ou anglicane. Cependant, l'hostie a disparu, il ne reste qu'une patène vide — à moins qu'on imagine les disques de vinyle comme d'immenses hosties noires. Rien n'indique qu'il y a une hostie dans le ciboire ni que les calices contiennent du vin.

3.2. Deuxième bilan alimentaire

Comme le Dieu du titre de l'affiche ressemble au Christ de l'imaginaire collectif des québécois nourris tous les ans à pareille date (le Bal en blanc est tenu le soir de la veille de Pâques) par la diffusion à la télévision du film de Franco Zeffirelli, *Jésus de Nazareth*, et comme cinq personnages sur treize sont identifiés comme chrétiens, tout sur l'image tend non pas à faire disparaître les traces de christianisme, mais à les diluer dans une culture multireligieuse : les personnages appartiennent à sept religions différentes et l'une est athée. Si l'œuvre cite, chichement, mais clairement, *La Cène* (dans les catégories de Genette, elle en est donc un hypericône), toute référence à la Dernière Cène (qui est elle l'un des hypotextes de l'œuvre de Léonard de Vinci) a disparu. Il n'en reste qu'une seule trace. Elle ressort du paratexte, dans cette première partie du titre, tant en français (« La dernière cène ») qu'en anglais (« *The last supper* »), « cène » et « *supper* » sans majuscule, cependant. La publicité récupère et réinterprète plusieurs symboles religieux : certains relèvent d'une spiritualité très générale, comme le blanc immaculé de la nappe et des vêtements et la lumière qui jaillit du fond du tableau ; d'autres appartiennent à des traditions religieuses particulières, comme les signes ostensibles de la religion des protagonistes et les vases sacrés typiques des eucharisties catholiques et anglicanes.

¹⁸ Une diversité revendiquée dans la publicité : « 100% humains. Musulmans et juifs à la même table, des gais aux côtés d'un sikh et d'une hindoue, des chrétiens avec des bouddhistes, des athées, une drag et une vaudoue. [...] Et si c'était plutôt le reflet de notre société ? Multiple, tolérante et ouverte. À chacun son culte. » Une diversité revendiquée par Michael Armstrong, l'un des organisateurs de l'événement : « Notre campagne de pub n'a rien de choquant. Le Bal en blanc est un événement rassembleur où les gens laissent leurs préjugés à la porte. C'est pour affirmer haut et fort ce point de vue que nous avons utilisé l'image modifiée de La Dernière Cène. » Meilleur, Philippe, 2008, 19 avril, « La communauté chrétienne fait une scène », Le Journal de Montréal. [<http://fr.canoe.ca/divertissement/tele-medias/nouvelles/2008/02/19/4859148-jdm.html#>] (consulté le 15 avril 2011).

Il ne faut évidemment pas s’y tromper. La présence des vases sacrés n’indique ni un caractère catholique du Bal en blanc, ni n’implique un témoignage chrétien de la part des organisateurs. Mais sachant la place qu’occupent l’eucharistie, l’hostie et la vaisselle liturgique au Québec (l’aliment et les objets eux-mêmes ou les mots qui les désignent : hostie, calice, tabernacle, etc.¹⁹), nous comprenons plutôt la présence de ces vases sacrés comme un signe que l’eucharistie catholique est devenue, dans la culture québécoise qui se les est appropriées, le symbole par excellence de la communion. Utiliser *La Cène* servait déjà à signifier la communion (« Le Bal en blanc est un événement rassembleur où les gens laissent leurs préjugés à la porte », affirmait l’un des organisateurs). Lui ajouter des vases sacrés renforce encore sa dimension symbolique de communion entre différentes cultures. En ajoutant les vases sacrés à *La Cène*, la publicité signifie qu’il s’agit non seulement d’une communion, mais qu’il s’agit de la communion par excellence, hors des murs de l’église, hors de la liturgie, dans une nouvelle communion non plus limitée aux seuls catholiques ou aux seuls anglicans, mais ouverte largement à toutes et tous, quelles que puissent être leurs origines ethniques, leurs orientations religieuses ou leurs préférences sexuelles. Une communion ouverte à toutes et à tous.

Ce faisant, a-t-on perdu la dimension verticale de la communion eucharistique, celle qui relie les communiants à leur Dieu ? Probablement que non ! En utilisant les vases sacrés, le Bal en blanc revendique et s’attribue une dimension mystique. Il est l’occasion du désir d’une transe (par la musique *trance*) d’une expérience ultime, une *peak experience* au sens d’Abraham Maslow²⁰.

4. Conclusion

En analysant quelques réinterprétations québécoises de *La Cène* de Léonard de Vinci, nous pensons pouvoir identifier certaines nourritures que des artistes québécois investissent d’une valeur symbolique particulière, ce qui les inclurait de fait dans le patrimoine alimentaire québécois. Au terme de ce parcours, nous pensons que notre méthode s’est révélée féconde. Car nous pouvons inscrire au patrimoine alimentaire du Québec certaines nourritures, les unes plus attendues comme la pizza, les rondelles d’oignon, les ailes de poulet, les croustilles et la bière des partisans des Canadiens, les autres

¹⁹ Sur la place de l’hostie dans le patrimoine du Québec : Bauer, Olivier, 2011, *L’hostie, une passion québécoise*, Montréal, Liber, 84 p.

²⁰ Maslow, Abraham. H., 1976, *Religions, values, and peak-experiences*, Harmondsworth, Penguin Books, 123 p.

peut-être plus surprenantes comme le raisin des Îles de la Madeleine ou les hosties sublimées du Bal en Blanc²¹.

Mais notre recherche nous permet d'aller un peu plus loin et de proposer quelques réflexions sur l'identification d'un patrimoine alimentaire québécois et sur sa définition.

4.1. Un cercle vertueux

Que les aliments correspondent aux aliments cités dans les évangiles ou qu'ils reflètent les goûts du Québec, ils mettent forcément en (s)cène un éventail de produits et de plats bien ancrés dans le patrimoine alimentaire québécois. Il nous faut donc compléter notre hypothèse de travail. Faire figurer des aliments sur un Dernier Repas les charge bien d'une valeur particulière, mais ne figurent sur les Derniers Repas que des aliments déjà chargés d'une valeur particulière. La raison en est évidente. Que ce soit par leur nom, leur apparence ou leur goût, ils doivent être facilement identifiables par le spectateur. Mais ce processus est en lui-même significatif, puisqu'il révèle quels sont les aliments qu'une communauté, un groupe ou des individus — nous revenons à la manière dont l'UNESCO définit le patrimoine immatériel culturel — peut facilement identifier, parce qu'ils font déjà partie de son patrimoine alimentaire. Ainsi, les fruits du bas-relief des Îles de la Madeleine sont ceux qu'on y importait dans les années 1950 et les nourritures sur la caricature de la finale de conférence sont ceux que consomment les partisans du Canadien au début du 21^e siècle.

4.2. Vers un patrimoine alimentaire québécois

Nous ajoutons deux remarques que nous a inspiré notre parcours au travers des Derniers Repas. Tout d'abord, la notion de « patrimoine alimentaire » tend à instaurer des règles qui « sacralisent » des pratiques. Ainsi dans son Dernier Repas, Nadeau rappelle qu'un partisan fidèle au Canadien doit boire de la bière et manger des ailes de poulet, exactement comme il doit porter la « Sainte-Flanelle », le

²¹ L'analyse des Derniers Repas québécois devrait être poursuivie de manière plus systématique, à la fois sur les copies ecclésiastiques de *La Cène* (en particulier les haut-reliefs et bas-reliefs en plâtre polychrome, que l'on retrouve sur les autels de nombreuses églises catholiques du Québec) et sur ses réinterprétations plus libres, comme *Le Dernier souper* au refuge des chômeurs de Louis Muhlstock, 1932, *Les noces de juin* de Jean-Paul Lemieux, 1972, ou *Le Dernier Déjeuner sur l'herbe* de Louise Lemieux-Bérubé, 2005. Elle devrait être prolongée par l'analyse des Derniers Repas québécois sans référence ni aux récits bibliques, ni à l'œuvre de Léonard de Vinci : Makuramis, 2010, 18 mars, Dernière poutine avant la fin du monde. [<http://www.paperblog.fr/2965666/derniere-poutine-avant-la-fin-du-monde/>] (consulté le 28 mars 2011) ou Gotkuba, 2008, 29 septembre, Montreal 2008: Last Supper, [<http://www.flickr.com/photos/gotkuba/2899726879/>] (consulté le 8 mars 2011).

chandaïl des Canadiens, sur son dos. Dans cette perspective, seuls les aliments conventionnels, ceux qui ont été sanctionnés et sanctifiés par la tradition, ceux qui sont inscrits profondément et depuis longtemps dans la culture québécoise pourraient être inscrits au patrimoine alimentaire québécois. Parler de patrimoine a pour effet de normaliser, de ritualiser, de régulariser les pratiques alimentaires. Ainsi, la publicité pour le Bal en blanc, malgré un discours explicite célébrant les diversités sexuelle, culturelle et religieuse, met en (s)cène un symbole chrétien, les vases sacrés, ceux que les deux confessions dominantes du Québec (catholique et anglicane) utilisent au cœur de leur célébration, comme métonymie d'une communauté qu'elle veut unie par la danse comme un seul corps.

Mais si le patrimoine alimentaire n'est que normes et traditions, si les aliments et les recettes, comme les œuvres d'art ou les églises, doivent avoir une valeur marchande et un propriétaire, pourra-t-on y intégrer les recettes familiales, les innovations et les adaptations culinaires incessantes et nécessaires ? Pourra-t-on y intégrer le métissage culinaire et la diversité gastronomique déjà bien anciens au Québec et peut-être précisément caractéristique de son patrimoine alimentaire ? Il le faut pourtant ! Et le concept de patrimoine alimentaire, même s'il est immatériel, ne permet pas de le faire, en particulier parce que la nourriture n'a rien d'immatériel, bien au contraire ! Nous préférons évoquer un matrimoine alimentaire, en utilisant ce faux néologisme pour tenter de « redonner aux femmes la part qui leur revient, [de] reconnaître la valeur patrimoniale des biens éphémères et indivis et [de] prendre en compte les mondes imaginaires qu'il évoque »²². Parler de matrimoine alimentaire québécois, ce serait reconnaître ce que l'on est, ce que l'on a, ce qui nous fait, notre matrice. Mais parler de matrimoine alimentaire québécois, ce serait se permettre d'enfreindre les règles, de réinterpréter les traditions, de changer ses habitudes. Parler de matrimoine, ce serait cultiver le plaisir à manger des nourritures simples ou des plats très apprêtés, des aliments plus sains et des aliments plus roboratifs, à cuisiner des recettes inspirées des autochtones, des Québécois francophones et anglophones et de tous les immigrants. Parler de matrimoine, ce serait adopter une pizza québécoise et une poutine créative, composée de ses frites, de sa sauce et de son fromage en plus d'un morceau de foie gras ou de pleurotes. Parler de matrimoine, ce serait aussi pratiquer l'hospitalité, faire une place à l'autre, à sa

²² Bauer, Olivier, 2009, « Le mot et la chose, l'hostie dans le matrimoine du Québec », *Journal of Religion and Popular Culture*, 21 (*Special Edition: Religion and Popular Culture in Canada*). [[http://www.usask.ca/relst/jrpc/art\(se\)-Hostie_Matrimoine.html](http://www.usask.ca/relst/jrpc/art(se)-Hostie_Matrimoine.html)]. Pour d'autres réflexions sur le matrimoine, en anthropologie : Hertz, Ellen, 2002, « Le matrimoine », dans Marc-Olivier Gonseth et collab. (dir.), *Le musée cannibale*, Neuchâtel, Musée d'ethnographie, pp. 153-168 ; en droit : Claudot-Hawad, Hélène, 1990, « Nomades et État: L'impensé juridique », *Droit et Société* (15), pp. 229-242. Et évidemment le livre de celui qui a réinventé le concept : Bazin, Hervé, 1967, *Le matrimoine*, Paris, Seuil, 287 p.

nourriture, à ses plats, à sa cuisine et à ses goûts qui sont les leurs ou les vôtres²³, et qui deviennent les nôtres.

²³ Ils sont aussi « les nôtres », puisque les auteurs viennent du Québec, de Suisse, de Haïti et de Madagascar.