

15 | 2024

INTERFRANCOPHONIES

Revue des littératures et cultures d'expression française



## Parcours francophones

Charles Bonn, Anna Paola Soncini, Loredana Trovato (éds.)

### Identités gastronomiques italiennes à Montréal à travers les médias et le lexique. Quel imaginaire et quelle italianité ?

Loredana Trovato

**Abstract** | Cet article veut analyser le rôle de l'alimentation sur la définition de l'identité culturelle des Italiens émigrés à Montréal, en mettant en lumière les stéréotypes associés au concept d'italianité à travers les médias et le lexique. Nous chercherons à souligner comment certains produits emblématiques de la cuisine italienne et certains lieux, comme les jardins et le Marché Jean-Talon, peuvent être considérés comme des lieux de mémoire et des symboles de la résilience des Italiens, qui ont voulu exprimer leur italianité, tout en essayant de s'intégrer progressivement à la culture québécoise. Nous analyserons quelques mots qui caractérisent le français québécois et qui arrivent de l'italien, ce qui nous permettra de montrer l'impact de cette communauté sur la société canadienne, pour terminer avec un bref aperçu de la rencontre inter- et multiculturelle des traditions gastronomiques, caractérisant les nouvelles générations.

**Pour citer cet article:** Loredana Trovato, « Identité gastronomiques italiennes à Montréal à travers les médias et le lexique. Quel imaginaire et quelle italianité ? », dans *Interfrancophonies*, n° 15, « Parcours francophones. Hommage à Anna Zoppellari » (Charles Bonn, Anna Paola Soncini, Loredana Trovato (éds.), 2024, pp 13-31.



*Interfrancophonies*, revue des littératures et des cultures d'expression française, souhaite contribuer au développement des rapports culturels entre les pays francophones et les écrivains qui, à titre individuel, ont choisi le français comme langue d'écriture et de communication. Née de l'idée de Ruggero Campagnoli, en 2003, et dirigée par Anna Paola Soncini Fratta, *Interfrancophonies* espère – sans exclure une perspective comparatiste, et sans se référer à un quelconque « modèle », linguistique, politique ou économique, colonial ou postcolonial – contribuer à la définition et à l'illustration de l'identité, des problèmes et des interrogations de chacun.

Grâce à une tradition solide de travail en commun et au renouvellement de son comité scientifique international, *Interfrancophonies* confirme avec cette "nouvelle série" une mission déjà entamée il y a plus d'une décennie ; elle met ainsi à la disposition des chercheurs et des curieux, à travers son nouveau site en libre accès et dans le respect des standard scientifiques internationaux, un organe fondamental de recherche qui se veut aussi un espace de dialogue.

*Interfrancophonies* paraît une fois par an avec un numéro thématique. Les articles proposés sont évalués en double blind peer review ; n'hésitez pas à consulter la page Consignes aux auteurs ou à écrire à la Rédaction pour tout renseignement supplémentaire.

#### Directrice émérite co-fondatrice

Anna Paola SONCINI FRATTA (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)

#### Directrice

Paola PUCCINI (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)

#### Comité de direction

Alessandro COSTANTINI (Università Ca' Foscari – Venezia)

Fernando FUNARI (Università degli Studi di Firenze)

Cristina SCHIAVONE (Università di Macerata)

Anna ZOPPELLARI (Università degli Studi di Trieste)

Francesca TODESCO (Università degli Studi di Udine)

#### Comité de rédaction

Eleonora MARZI – Rédactrice en chef (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)

Silvia BORASO (Università Ca' Foscari – Venezia)

Benedetta DE BONIS (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)

Sara DEL ROSSI (University of Warsaw)

Chiara GAGLIANO (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna)

Myriam VIEN (Università degli Studi di Firenze)

#### Conseil scientifique international

Michel BENIAMINO; André-Patient BOKIBA ; Ahmed CHENIKI ; Yves CHEMLA ; Jean François DURAND ; Gilles DUPUIS ; Georges FRERIS ; Patricia GODBOUT ; Jean JONASSAINT ; Marc QUAGHEBEUR ; Antoine TSHITUNGU KONGOLO ; Molly LYNCH ; Éric LYSØE ; Daouda MAR ; Catia NANNONI ; Falilou NDIAYE ; Srilata RAVI ; Vidya VENCATESAN ; José VINCENT

#### Mentions légales

© InterFrancophonies 2003 - ISSN 2038-5943

Registré auprès du Tribunal de Bologne n. 7674

Site Web : <http://www.interfrancophonies.org/>

Web master : Matteo Mascellani | Responsabile editoriale: Eleonora Marzi | Grafica e Logo: Elena Ceccato

# Identités gastronomiques italiennes à Montréal à travers les médias et le lexique. Quel imaginaire et quelle italianité ?

---

LOREDANA TROVATO

## INTRODUCTION

**L**ORSQUE LES ÉTRANGERS PARLENT DE L'ITALIE, ils en donnent souvent une image stéréotypée qui, à l'instar d'un bouquet garni, se compose et s'enrichit au fil du temps d'idées reçues, lieux communs et clichés. Et ce, grâce à la représentation offerte par les médias et la présence massive d'immigrés provenant du Bel Paese qui, dispersés un peu partout dans le monde, ont contribué, pour le meilleur ou pour le pire, à forger l'imaginaire linguistico-culturel associé au concept d'*italianità*.

La terre de Dante doit principalement sa renommée à son immense patrimoine artistique et littéraire et à sa tradition œnologique et gastronomique, la classant parmi les nations où on mange le mieux au monde. Par ailleurs, la grande diversification et variété des produits et des recettes, qui contribuent à créer la mosaïque identitaire de la péninsule, ont déterminé la création de sobriquets culturels, d'analogies et synesthésies sensorielles, ainsi que de représentations sociales qui nous permettent de faire correspondre un produit à une ville ou à une aire géographique et vice versa. Par exemple, si on désigne quelqu'un comme un *polentone*, on comprend bien qu'il s'agit d'une personne venant de l'Italie du Nord, où la *polenta* est l'un des plats les plus diffusés et connus. Encore, la *pizza*, c'est Naples ; l'*arancino*, c'est la Sicile ; la *mortadella*, c'est Bologne, et ainsi de suite.

La nourriture est au centre des intérêts quotidiens des individus et a toujours fait l'objet de la recherche scientifique, qui n'a pas manqué de mettre en évidence la manière par laquelle elle participe à

la construction, mais aussi au dépassement des frontières ethniques et nationales. D'après Emmanuel Calvo :

L'alimentation est un des systèmes révélateurs de la participation différencielle [sic !] des groupes à la société globale et des membres au groupe ; elle met en évidence la place et le lieu que la société leur concède. Pour les groupes ethniques, nationaux ou non, possesseurs de traits culturels particuliers, l'alimentation est aussi un univers de lois et de règles, à la fois naturel et socio-culturel [...]. Elle n'est pas seulement pour eux un réel biologique répondant au seul entretien somatique et à la restauration énergétique de la force de travail ; l'alimentation est également une quotidienneté des groupes fortement soumise au passé individuel et collectif et liée aux systèmes de production/consommation/communication dans lesquels elle s'inscrit<sup>1</sup>.

Ces quelques lignes esquissent le rôle charnière de l'alimentation dans la structuration des processus identitaires des groupes et dans la définition des traits communs et des isotopies qui les caractérisent sur les plans sémantique, sémiotique et sociologique. Des mots à charge culturelle partagée<sup>2</sup>, tels que *pasta*, *pizza*, *spaghetti* ou *mozzarella*, ne sont pas seulement des emprunts communs au vocabulaire de plusieurs langues étrangères, mais ils servent à composer le puzzle identitaire des Italiens et à focaliser l'attention sur des pratiques alimentaires, *ergo* culturelles, qui, au fil du temps, deviennent même des rituels à transmettre de génération en génération. Ainsi les Italiens sont-ils le peuple du repas copieux du dimanche, avec toute la famille réunie. Mais les Italiens sont aussi le peuple du café *espresso*, à boire rapidement comme l'une des acceptions de ce mot, et de l'apéritif, en tant qu'occasion de rencontrer les amis.

Ce n'est pas un hasard si, pour Pierre Bourdieu, l'alimentation constitue l'une des pratiques sociales principales des êtres humains, un *habitus* les définissant et les liant étroitement en groupes identitaires<sup>3</sup>. D'ailleurs, la relation entre les pratiques alimentaires et les groupes sociaux joue une importance cruciale au sein des communautés de migrants, où l'attachement aux traditions gastronomiques du pays d'origine peut être plus ou moins fort en fonction du degré d'intégration dans le pays d'accueil. Les études à ce sujet sont nombreuses et, à notre avis, convergent vers trois étapes qui attestent, de manière plus ou moins marquée, l'existence d'une coupure profonde entre les générations. Par exemple, alors que les migrants de la première génération se montrent très attachés aux habitudes et traditions alimentaires de leur pays d'origine, leurs enfants adoptent

---

<sup>1</sup> E. Calvo, « Migration et alimentation », dans *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, n°4, 1985, p. 52.

<sup>2</sup> Selon l'acception de Robert Galisson dans « Cultures et lexicultures. Pour une approche dictionnaire de la culture partagée », dans *Annexes des Cahiers de linguistique hispanique médiévale*, vol.7, *Hommage à Bernard Pottier*, 1988, p. 325-341.

<sup>3</sup> Voir, à ce propos, P. Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genève, Droz, 1972.

souvent l'attitude inverse, celle de l'assimilation (presque) totale à la culture – y compris alimentaire – du pays d'accueil, au sein duquel ils veulent s'intégrer complètement pour éviter de se retrouver dans une situation d'isolement et d'exclusion sociaux, en rejetant par conséquent la culture du pays d'origine. Au contraire, on assiste au retour aux origines, voire à la recherche des origines (perdues), chez les enfants de troisième génération et plus. Ces derniers, ne vivant plus le complexe d'infériorité des parents ou des grands-parents, cherchent à (re)découvrir les saveurs et odeurs rejetés par la deuxième génération, en les mélangeant souvent avec la culture alimentaire locale en une sorte de version adaptée ou de compromis qui n'est que le résultat de cette rencontre entre deux (et parfois plusieurs) cultures alimentaires<sup>4</sup>. Le tableau suivant essaie de résumer à l'aide de quelques mots-clés ces différentes tendances qui ont caractérisé les communautés de migrants italiens et qui, d'une quelque manière, correspondent aussi à l'évolution des sociétés (notamment occidentales) dans leur rapport à l'Autre<sup>5</sup> :

<b>Première génération</b>	<b>Deuxième génération</b>	<b>Troisième génération</b>
Sentiment d'exclusion et d'isolement à l'arrivée dans le pays étranger	Assimilation à besoin de s'adapter, voire de s'intégrer entièrement à la culture du pays d'accueil	Absence du sentiment d'exclusion, de non-acceptation et du complexe d'infériorité Dimension multi- et interculturelle Intégration au pays d'accueil, considéré désormais comme le pays d'origine
Réaction: Maintien de la tradition et attachement solide aux origines	Réaction: refus des traditions culturelles du pays d'origine	Réaction: désir de (re)découvrir les traditions culturelles italiennes contre l'oubli volontaire des générations précédentes
Conséquences: Nécessité d'affirmation de l'identité italienne et création de regroupements d'Italiens dans certains quartiers des grandes agglomérations	Conséquences: éloignement des communautés d'Italiens; changement de quartier; adoption de la manière de vivre et de l'habitus du	Conséquences: dimension du voyage à la découverte de la terre d'origine de la famille; désir d'apprendre la langue et la culture italiennes; (re)découverte

<sup>4</sup> Plusieurs articles et témoignages se focalisent sur cet aspect. Maria Bendinelli Predelli, en particulier, propose un panorama des sites Internet, des magazines et des activités qui cherchent à poser l'accent sur l'identité italienne des enfants des migrants de première et deuxième génération dans « Alla ricerca di un'identità culturale: i giovani d'origine italiana nel Québec », dans *Italian Canadiana*, vol. XXIV, 2010, p. 5-6.

<sup>5</sup> À savoir le passage de l'idéologie assimilationniste, accusée d'être *ethnocide* aux politiques de multiculturalisme, dont le Canada a été un État pionnier. Voir, à ce propos, M. Doytcheva, *Le multiculturalisme*, Paris, Éditions La Découverte, 2011, p. 17-28.

urbaines	pays d'accueil	des saveurs et des recettes traditionnelles, ou bien mélange et réinterprétation des spécialités italiennes, adaptées aux saveurs et aux produits locaux
----------	----------------	--

La relation entre le processus de construction / affirmation de l'identité sociale et l'alimentation s'avère donc très étroite et incontournable, notamment à l'intérieur des communautés de migrants, car « la nourriture [...] c'est ce que les Italiens ont trouvé de mieux comme antidépresseurs<sup>6</sup> ».

Nous voulons interroger en particulier ces « identités gastronomiques » qui ont caractérisé et caractérisent encore les Italiens, émigrés à Montréal, et leurs descendants, telles qu'elles se révèlent à travers les médias (films, documentaires, sites Internet, émissions télévisées, etc.) et le lexique. À cet égard, il suffit de penser aux nombreux faux-amis et italianismes qui se sont imposés progressivement dans le français québécois. Nous essaierons de montrer le chemin – parfois difficile – de l'intégration et de l'affirmation identitaire, en voyageant tout au long des traditions culinaires que les premiers migrants ont apportées avec eux et essayé de transmettre afin de préserver leur souche italienne.

## 2. LE JARDIN DES ITALIENS : UN LIEU DE RÉSILIENCE ET D'ATTACHEMENT AUX ORIGINES

Il n'est pas question ici de parcourir la complexe et longue histoire des Italiens au Québec, et à Montréal en particulier, car la bibliographie à ce propos est assez riche<sup>7</sup> et on risquerait de répéter des informations qui sont bel et bien connues chez la plupart des lecteurs s'intéressant à l'histoire des migrations. Et pourtant, il nous faut préciser quelques données, afin de mieux encadrer et comprendre le sujet proposé.

C'est tout d'abord autour du marché Jean-Talon, situé dans le quartier appelé ensuite la Petite Italie de Montréal, que se développent et se perpétuent les traditions culinaires qui constituent l'identité, l'essence et la mémoire de la communauté italienne. Cette dernière avait

<sup>6</sup> A. Masson-Labonté et M.-A. Gagnon, « Entre rupture et transmission les pratiques alimentaires italiennes autour du marché Jean-Talon », dans *Cap-aux-Diamants. La revue d'histoire du Québec*, n°139, *Mamma mia ! Ces Québécois venus d'Italie*, automne 2019, p. 19.

<sup>7</sup> Nous pouvons citer, entre autres, M. G. Adamo (éd.), *Il Québec e la Sicilia nella cinematografia del Canada francofono : le radici, il sogno, il multilinguismo*, Roma, Herder, 1999 ; A. Crudo, *Identità fluttuanti : italiani di Montréal e politiche del pluralismo culturale in Québec e Canada*, Cosenza, L. Pelligrini, 2005 ; P.-A. Linteau, *Une histoire de Montréal*, Montréal, Boréal, 2022 ; B. Ramirez, *Les Premiers Italiens de Montréal*, Montréal, Boréal express, 1984.

commencé à s'installer autour de la gare du Mile-End, dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, attirée par la présence de terres cultivables, où implanter leurs *jardins*, même si ce n'est qu'entre 1945 et 1960 que s'accélère le flux migratoire, lorsque près de 15 % des nouveaux immigrants sont des Italiens.

Si on voulait écrire une autre histoire de cette émigration, on pourrait bien le faire à partir de toute une série de mots-clés appartenant au domaine de l'alimentation<sup>8</sup>, parmi lesquels le premier serait *jardin*. Si, en français standard, on utilise l'expression « jardin potager », ou tout simplement « potager », les immigrants italiens (et les Québécois aussi) utilisent seulement le terme « jardin », du fait qu'en Italie du Sud le mot « giardino » est utilisé à la place de « orto » pour indiquer un terrain clos où on cultive des légumes, mais aussi des plantes aromatiques et des fruits non cultivables en verger<sup>9</sup>. Cet emploi régional témoigne de la provenance de la majorité des migrants : dans les rues de la Petite Italie, on entendait bien des accents méridionaux se mélangeant au français et à l'anglais. Cela a produit un argot que certains chercheurs ont défini « comme unique au monde, qu'on n'entend pas chez les Italiens des États-Unis, d'Argentine ou encore d'Australie<sup>10</sup> ».

---

<sup>8</sup> Du reste, comme le relèvent Jean-Claude Boulanger et Anna Malkowska, le champ sémantique de l'alimentation est « est un de ces territoires éclatés où les emprunts sont des atomes libres circulant au gré des modes, des goûts, des voyages et atteignant à une véritable internationalisation » (« Itinéraires croisés des emprunts en alimentation : Les années Petit Robert », dans J. Pruvost (éd.), *Dictionnaires et mots voyageurs : les 40 ans du Petit Robert : de Paul Robert à Alain Rey / Les Journées des dictionnaires de Cergy 2007*, Eragny-sur-Oise, Éditions des Silves, 2008 : <[http://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger\\_malkowska\\_2008](http://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger_malkowska_2008)>, consulté le 23 juillet 2024).

<sup>9</sup> En italien, le mot *jardin* est utilisé, comme en français, pour indiquer un « terreno, per lo più cinto di muro, steccato o cancellata, coltivato a piante ornamentali e fiorifere, destinato a ricreazione e passeggio ; può essere privato, adiacente a villa o casa d'abitazione, oppure pubblico, nell'interno o alla periferia dei centri abitati » (<<https://www.treccani.it/vocabolario/giardino/>>, consulté le 23 juillet 2024).

Dans son *Vocabolario storico etimologico dei gallicismi del siciliano* (Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, 2022, p. 358-359), Iride Valenti souligne, à la suite de Varvaro et d'autres philologues, que le terme sicilien (qu'on trouve néanmoins dans tous les dialectes de l'Italie du Sud), *iardinu* (jardin), indique un « orto e frutteto » (un « potager et verger »), mais aussi un « agrumeto » (c'est-à-dire un terrain où on cultive des agrumes, notamment des citrons et des oranges). Il dérive de l'ancien français « gard, jart », passé en sicilien par le normand « gardin » au sens de terrain clos, situé à proximité de l'habitation, où on cultive des fruits et des légumes. Voir aussi l'entrée *jardin* dans Alain Rey (éd.), *Dictionnaire historique de la langue française*, tome II, Paris, Le Robert, 2019, p. 1877-1879.

Le dictionnaire Usito enregistre ce mot au sens de « Terrain généralement clos, attenant ou non à une habitation, où l'on cultive des végétaux utiles ou d'agrément » (<<https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/jardin>>, consulté le 23 juillet 2024), en le considérant comme un synonyme de *potager*, à l'instar d'un autre dictionnaire québécois-français où on trouve la seule définition synonymique « jardin potager » (<[http://www.fredak.com/dico/dico\\_d\\_1.htm#J](http://www.fredak.com/dico/dico_d_1.htm#J)>, consulté le 23 juillet 2024).

<sup>10</sup> C'est l'affirmation du chercheur Fabio Scetti, interviewé par Giovanni Princigalli dans l'article « Les Italo-Montréalais dans leurs mots », publié le 17 août

Au début de la vague migratoire, ces jardins ont permis la survie de plusieurs familles, qui n'achetaient au marché que le strict minimum, comme du sucre ou de l'huile. Le régime alimentaire était principalement végétarien : on mangeait du riz, des pâtes et beaucoup de légumes, tandis que, dans les cours, quelqu'un élevait des poules et des chèvres, pour avoir les œufs et le lait. Après la Deuxième Guerre mondiale, malgré l'amélioration générale des conditions de vie, les Italiens de Montréal ont continué à cultiver leur jardin, en cherchant même à implanter des arbres très méditerranéens, tels que le figuier, l'olivier, le citronnier, le laurier, et bien d'autres. En particulier, la cultivation du figuier a fait l'objet du documentaire de Paul Tana, *Le figuier* (2018), où le metteur en scène suit les vies d'un petit groupe d'immigrés qui soignent avec amour, patience et habileté cet arbre emblématique et légendaire pour le faire survivre aux durs hivers québécois. Il s'agit d'un acte symbolique qui donne du plaisir et du bonheur et qui aide à maintenir un lien solide avec la terre d'origine. Ce n'est pas un hasard si, à la fin du film, la voix off exclame : « en plantant le figuier dans la cour de leurs maisons, ils ont amené à Montréal un bout du Paradis<sup>11</sup> ». Cet arbre n'est pas seulement le symbole de la Méditerranée mais celui de la résilience des Italiens, qui « ont fait leur propre courage<sup>12</sup> ».

L'imaginaire social et symbolique du jardin revient dans bien des films et documentaires à partir des années 1960, pour montrer la manière de vivre de cette communauté : un des premiers, le court-métrage de Gilles Carle, *Dimanche d'Amérique* (1961), souligne comme les Italiens « défrichent des terrains vagues, leur donnent des clôtures, créent des jardins » pour planter des haricots qui « ne représentent pas quelques dollars d'économies, mais constituent pour l'ancien agriculteur une appropriation physique et personnelle de la substance américaine<sup>13</sup> ».

---

2020 sur le site <[Les Italo-Montréalais dans leurs mots | Encyclopédie du MEM \(montreal.qc.ca\)](https://www.mem-montreal.qc.ca/encyclopedie/les-italo-montrealais-dans-leurs-mots)>, consulté le 24 juillet 2024.

<sup>11</sup> À partir de la minute 00:27:31. Le film est en libre accès sur le site <[Le figuier, un film de Paul Tana | Encyclopédie du MEM \(montreal.qc.ca\)](https://www.mem-montreal.qc.ca/encyclopedie/le-figuier-un-film-de-paul-tana)>, consulté le 24 juillet 2024. *Le figuier* est le troisième volet de la trilogie documentaire « Ricordati di noi (Souviens-toi de nous) », précédé par l'homonyme *Ricordati di noi* (2006) et *Margherita* (2015).

<sup>12</sup> Nous reprenons le titre du film de Giovanni Princigalli, *Ho fatto il mio coraggio (J'ai fait mon propre courage)* (2009), « qui rend hommage, de manière respectueuse et poétique, documentaire et émotive, aux modestes paysans italiens émigrés au Canada, et surtout aux femmes, à leurs espoirs, leurs rêves, leurs souffrances » (<[J'ai fait mon propre courage](https://www.mem-montreal.qc.ca/encyclopedie/ho-fatto-il-mio-coraggio)>, [un film de Giovanni Princigalli | Encyclopédie du MEM \(montreal.qc.ca\)](https://www.mem-montreal.qc.ca/encyclopedie/ho-fatto-il-mio-coraggio)>, consulté le 23 juillet 2024). Le metteur en scène offre aussi un bref témoignage sur la cultivation des jardins et l'élevage, grâce à l'interview à Carlo, émigré du Molise, qui élève encore des poulets et cultive tomates, céleri, endives, haricots et artichauts (de 00:34:27 à 00:35:10).

<sup>13</sup> Extrait du commentaire de la voix off. La séquence concernant la fonction identitaire et socioculturelle de la cultivation du jardin se trouve de 00:14:07 à 00:14:47. Il est possible de voir le film en libre accès sur le site <[https://www.onf.ca/film/dimanche\\_damerique/](https://www.onf.ca/film/dimanche-damerique/)>, consulté le 23 juillet 2024.

Dans la célèbre docufiction *Caffè Italia, Montréal* (1985), Paul Tana présente les moments les plus importants de l'histoire de l'émigration italienne au Canada à travers des documents d'archive et les recherches de l'historien Bruno Ramirez. Le metteur en scène regarde de près ces Italiens qui ont construit leur avenir en une terre étrangère, sans oublier de poser l'attention sur les problèmes de la deuxième génération qui, à l'époque, avait du mal à accepter cette culture italienne très éloignée de la manière de vivre québécoise et qui souhaitait à tout prix s'intégrer pour éviter la ghettoïsation subie par leurs parents. Les vieilles générations racontent ainsi des difficultés rencontrées, en soulignant l'importance d'avoir un jardin à cultiver pour donner à manger aux familles qui, à l'époque, étaient toujours très nombreuses. On plantait des tomates, des petits pois, des pommes de terre, du céleri et tous les légumes qu'on pouvait, on faisait du pain et on le mangeait avec du fromage et des olives pour faire des économies et chercher à assurer un avenir à la famille.

Dans les productions cinématographiques plus récentes, la cultivation du jardin n'a plus la même valeur identitaire et socioculturelle, car elle ne sert qu'à montrer une image quelque peu stéréotypée de la communauté italienne. En effet, il ne s'agit plus de documenter la vie d'un groupe qui essaie de s'intégrer pas à pas à la société canadienne, parce que les nouvelles générations sont composées de Canadiens et Canadiennes qui ont graduellement perdu leurs liens avec l'Italie. Pour eux, la péninsule n'est désormais que la photo en noir et blanc d'une belle carte postale représentant un lieu qui n'existe plus, voire fabuleux. Beaucoup de films se servent des stéréotypes et des clichés les plus communs qu'on attribue généralement aux Italiens d'Amérique pour faire rire le public. C'est le cas, par exemple, de la trilogie *1981* (2009), *1987* (2014), *1991* (2018), où Ricardo Trogi raconte ses difficultés d'enfant issu dans un milieu multiculturel avec un père italien qui revendique à tout moment son italianité, même s'il démontre à plusieurs reprises d'avoir tout oublié de son ancienne patrie. C'est juste la confrontation avec la culture italienne qui constitue pour Trogi l'occasion idéale pour amuser le spectateur, en exagérant certains traits et certains stéréotypes, surtout dans *1991*, où le protagoniste se trouve en Italie non pas pour découvrir ses origines mais pour suivre « la femme de sa vie ».

Le film *Mambo italiano* (2003) d'Émile Gaudreault est, à ce propos, l'exemple le plus intéressant, car il se fonde sur la remise en cause ludique et ironique du concept d'*italianità* à travers le démantèlement progressif de préjugés et lieux communs, à l'intérieur de la Petite Italie de Montréal :

[...] the opening sequence shows a visual correspondence [...] of the Italian-American imaginary : [...] we see the Montreal skyline, doused in rather drab colors. But when the singing in Italian starts, the camera moves from a bird's-eye view to a « colorful » market identified by a mural as the Marché Jean Talon in the Rosemont-La Petite-Patrie quarter [...].

The viewers see vividly gesticulating people, embracing lovers, an immense church presented at an unusual, oblique, very close angle, and then a grocery store called Dante. Between both settings, a piece of lawn comes into view, clipped down to form the words « La petite Italie », thus visualizing the milieu of the unfolding action. We are then led by the small and rotund, ordinarily dressed parents Gino (Paul Sorvino) and Maria Barberini (Ginette Reno), who emigrated in their youth from rural Southern Italy to Canada, during the front credits, all the way to their Italian-speaking allotment garden, where the neighbors, planting and reaping their vegetables, watch and greet them. [...] These images provide an excellent example of an « imagined community » through their exaggerated staging. In the film, Montreal's Italians are characterized by a superficial collective community in the sense of *italianità*<sup>14</sup>.

Si le film commence et se termine dans le jardin, c'est parce que ce lieu est, peut-être, l'élément constitutif du concept d'*italianité* ; le lieu où se rencontrer, sympathiser avec les voisins, ainsi que résoudre les conflits interpersonnels et identitaires. Les séquences de début et de fin peuvent être vues alors de manière spéculaire : la dimension presque idyllique et bucolique de cette enclave se heurte avec la prise en compte de la réalité et du changement d'époque et de société. Ce Montréal n'est pas l'Italie du Sud, qui n'est même plus la terre que les protagonistes ont quittée depuis longtemps, car les mœurs ont évolué. Dans les différentes étapes de la migration italienne à Montréal, le jardin prend des connotations différentes. Si, au début, il est indispensable pour assurer la survivance des familles, en représentant vraiment le lieu de la résilience des Italiens, tout change à partir des deuxièmes générations qui montrent leur désaffection vers tout ce qui représente pour eux la forme la plus grossière et arriérée de l'*italianité*, jusqu'à l'élever au niveau d'un cliché – banal et peut-être usé aussi – qui ne résiste encore très luxuriant et verdoyant que dans les films.

### 3. UNE PROMENADE AU MARCHÉ JEAN-TALON

Le marché Jean-Talon est le plus grand marché à ciel ouvert qu'on peut trouver en Amérique du Nord. Créé à la suite de la Grande Dépression de 1929, il doit « son envergure aux immigrants de la Petite Italie et sa pérennité à des fermiers de génération en génération. Château fort de la cuisine à bon prix et nouvelle vedette du tourisme gastronomique, il s'accroche tant bien que mal à sa personnalité terre à terre et à ses valeurs multiethniques<sup>15</sup> ».

Si aujourd'hui on le considère plutôt un lieu à dimension touristique, il a représenté pour une bonne partie du XX<sup>e</sup> siècle le point

<sup>14</sup> S. Schrader et D. Winkler, « Mambo Italiano in Montreal. Theatrical *Italianità* in Émile Gaudreault's Transnational Queer Comedy », dans *Lettere aperte*, n°2, 2015 : <[https://www.lettereaperte.net/images/downloads/Schrader\\_Winkler\\_Mambo\\_italiano.pdf](https://www.lettereaperte.net/images/downloads/Schrader_Winkler_Mambo_italiano.pdf)>, consulté le 24 juillet 2024.

<sup>15</sup> L. Faubert et M. Forgione, *Montréalissimo. Vivre et manger à l'italienne*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2016, p. 23.

d'ancrage et le lieu de sociabilité par excellence des Italiens : la communauté s'y retrouvait en effet pour acheter les fruits et les légumes qu'on n'avait pas à disposition ou qu'on ne cultivait pas dans les jardins. On profitait en outre de ce moment pour rencontrer d'autres Italiens, passer du temps, échanger du bétail<sup>16</sup>, des légumes et des produits transformés et pour s'exprimer librement dans les différents dialectes régionaux.

Plusieurs études mettent en évidence en outre que c'était dans ce marché qu'on pouvait comprendre les différences en matière alimentaire entre les Québécois et les Italiens :

Selon qu'on est Québécois ou Italien, on ne porte pas son choix sur les mêmes légumes. « Les Québécois d'alors mangeaient de la laitue Iceberg, des tomates, des concombres et des radis, énumère Lino Birri. Les Italiens, eux, préféraient l'escarole, le radicchio, les poivrons rouges, les aubergines... » Pour les marchands d'origine italienne, convaincre leur clientèle québécoise d'essayer ces légumes inconnus représente à l'époque tout un défi. « Les Québécois d'alors appelaient les aubergines des "totons de négresse". Il en a fallu du temps pour les convaincre de les trancher et de les cuisiner sur le barbecue ! » renchérit Nino Marcone<sup>17</sup>.

Les Italiens ont appris aux Québécois à manger les poivrons rouges, alors qu'ils n'en mangeaient que des verts. Les frères Birri, les très célèbres marchands de Jean-Talon, se souviennent à ce propos : « Le marchand à côté de nous vendait des poivrons verts. Quand ils devenaient rouges, il ne savait pas trop quoi en faire. Alors on les échangeait contre nos poivrons verts et on les vendait à notre clientèle italienne<sup>18</sup> ».

Toutefois, le produit le plus emblématique qui peut contribuer à dresser une histoire de la présence italienne à Montréal est la tomate, choisie de manière attentive et achetée en grande quantité dans des gros paniers pour préparer la sauce, cet ingrédient incontournable de la cuisine italienne. On en trouve des traces dans tous les films et les documentaires consultés : de *Caffè Italia*, où on montre ces gros paniers de tomates sur le pavé du marché, jusqu'aux très nombreuses pellicules qui ont filmé le moment – souvent collectif, de famille – où on prépare le jus précieux à conserver pendant toute l'année et à utiliser pour préparer des sauces à spaghetti ou à poutine, des ragù à la manière napolitaine ou bolognaise.

En effet, la passata est un produit si ancré dans la culture italo-québécoise qu'on peut le considérer aujourd'hui comme un lieu de mémoire, un élément composant le puzzle identitaire des migrants de la botte qu'on trouve en ouvrant la valise des souvenirs de chacun d'eux. Voilà pourquoi, sur son site internet, le chef Stefano Faita rend

---

<sup>16</sup> La vente d'animaux vivants a été interdite à partir de 1971 pour des raisons d'hygiène publique.

<sup>17</sup> L. Faubert et M. Forgione, *Montréalissimo. Vivre et manger à l'italienne*, op. cit., p. 25.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 27.

hommage à sa mère Elena juste à travers la recette de sa passata<sup>19</sup>. Il raconte que, pendant plusieurs années, tous les samedis, cette femme passionnée de cuisine donnait des démonstrations de préparation de pâtes fraîches et d'autres spécialités italiennes au marché Jean-Talon, en transmettant sa passion à son fils, qui est devenu par la suite chef et entrepreneur de succès.

Il revient en outre sur l'importance de ce marché, en soulignant la fonction centrale de lieu d'agrégation et de convergence identitaire, car tous les Italiens y allaient acheter les *pomodori* pour leurs conserves :

Le Marché, c'est un repère de rencontres et de partages, l'endroit par excellence pour marquer les saisons et célébrer l'arrivée des produits vedettes de nos champs. Et quand on parle de récoltes vedettes, difficile de passer à côté des fameux *pomodori* ! La demande de la communauté italienne a poussé les maraîchers à offrir une abondance de tomates au Marché. En effet, du vieux pays, on a gardé la tradition de préparer des réserves de *passata* en prévision des mois froids — un bon moyen de mettre en pot la magie de l'été tout en s'offrant un rituel rassembleur. Cette « corvée » est maintenant devenue un incontournable pour tout plein de gourmands de toutes sortes d'origines qui viennent religieusement chercher leurs mannes de tomates à la fin de l'été. C'est l'occasion de se retrouver les manches en famille et avec les gens de la communauté pour mieux manger et tisser des liens aussi solides que tomatés<sup>20</sup> !

Enfin, les six épisodes du documentaire Marché Jean-Talon, réalisé en 2003 par Jean-Philippe Duval et Hélène Choquette, essaient de montrer le rôle de ce lieu dans la sauvegarde du sentiment d'italianité et, à la fois, dans la construction de l'identité italo-montréalaise, en présentant même son évolution au tournant des années 2000. Les deux réalisateurs ont filmé au naturel, c'est-à-dire sans mise en scène, pendant six mois, pour permettre au spectateur de bien comprendre la vie quotidienne des personnes qui y travaillent et qui en assurent la survie et la vitalité. Ils en révèlent en outre le véritable visage actuel, qui peut se dire multiculturel et multiethnique, car il n'y a plus seulement d'Italiens, vu la pénétration progressive d'autres cultures alimentaires, comme l'arabe et la chinoise.

### 3.1. UN MARCHÉ À MOTS : QUELQUES REMARQUES LEXICALES

Le vocabulaire anglais et français s'est enrichi, au cours du temps, de beaucoup d'italianismes qui appartiennent au domaine de l'alimentation. Si on regarde de près le cas du français québécois, la présence massive des Italiens a contribué de manière significative à l'élargissement sémantique et à l'introduction de nouveaux termes. À l'intérieur du marché, il n'est pas difficile d'entendre quelqu'un qui

---

<sup>19</sup> <[Pleins feux sur le Marché Jean-Talon - Stefano Faita](#)>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>20</sup> *Ibid.*

parle en italien ou qui mélange des mots de quelques dialectes de l'Italie du Sud avec des expressions en français et en anglais. Pour en avoir la preuve, il suffit de regarder le premier épisode de *Marché Jean-Talon*, où des commerçants utilisent ces trois langues dans leur communication quotidienne, si bien qu'il est possible d'entendre des expressions du type « Fin'a soir » (« jusqu'à ce soir ») ou « Bye bye tout le monde » (conversation de Maria et Gennaro de 00:03:03 à 00:03:31).

L'emploi de ces mots nous permet de relever non seulement les différences par rapport au français de l'Hexagone, mais surtout la contribution de la langue italienne, même dans ses nuances et spécificités régionales, à l'enrichissement ou au changement sémantique et terminologique du français québécois.

Le premier à faire l'objet de cet excursus est *sauce* que les immigrants italiens ont appris vite grâce à la proximité phonétique et sémantique avec l'italien *salsa*. Ils l'utilisent pour indiquer aussi bien la *passata*, c'est-à-dire le coulis de tomates, que la sauce qu'on prépare pour accompagner généralement les pâtes. Cela témoigne encore une fois d'un emploi plus régional, du fait que la préparation estivale des conserves est une tradition des régions du Sud, que les migrants ont continué à respecter et essayé de transmettre à leurs enfants. Le mélange lexical est très fréquent, comme l'attestent les occurrences du terme *passata*, qui ne se trouve pas dans les dictionnaires du français québécois mais qui est très utilisé dans bien des recettes que nous avons repérées en ligne, parfois sous la forme tautologique « coulis de passata<sup>21</sup> », où les deux mots sont évidemment des synonymes.

Le français québécois utilise en outre les mots *bocconcini* et *zucchini* qui ne sont pas attestés par les dictionnaires du français de France<sup>22</sup>. Le premier indique un « fromage frais de lait de vache, à texture plus ou moins ferme, moulé en petite boule<sup>23</sup> », c'est-à-dire les *bocconcini de mozzarella*, qui sont très diffusés en Italie, et est attesté depuis 1991 ; tandis que le deuxième est l'équivalent du mot *courgette*, un emprunt arrivé de l'émigration italienne aux États-Unis et qui s'est vite répandu partout en Amérique du Nord<sup>24</sup>.

---

<sup>21</sup> <<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/815/sauce-tomate-coulis-passata>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>22</sup> Voir aussi C. Brancaglioni, « Italianismes en français québécois », dans P. Paissa, F. Rigat et M.-B. Vittoz (éds.), *Dans l'amour des mots. Chorale(s) pour Mariagrazia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2015, p. 137-150.

<sup>23</sup> <<https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/bocconcini>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>24</sup> À propos des mots arrivés par l'intermédiaire de l'anglais nord-américain, il nous semble intéressant de retenir l'attention sur l'usage québécois du mot *patate* qui, dans l'emploi courant, supplante le terme *pomme de terre*. Et ce, malgré le fait qu'il soit répertorié comme étant d'usage familier par les dictionnaires. Peut-on avancer l'hypothèse d'une forte influence italienne dans la diffusion capillaire de ce terme au Québec, sachant que les Italiens utilisent le terme *patata* pour désigner la *pomme de terre* et que les lexicographes eux-mêmes admettent que l'influence de

Nom donné à la courgette, et à son fruit. **Étymologie.** 1971 (in TLFQ) ; de l'italien *zucchini*, pluriel de *zucchini* ; par l'intermédiaire de l'anglais nord-américain<sup>25</sup>.

Courgette. **Note :** *Zucchini* est un emprunt de l'américain, qui le tient lui-même de l'italien ; en anglais britannique, on dit *courgette*<sup>26</sup>.

Au Québec, c'est le nom italien qui désigne les courgettes<sup>27</sup>.

Parmi les nombreux italianismes du domaine de l'alimentation, attestés dans le vocabulaire français, il faut retenir l'attention sur les entrées pesto et romanesco, que le Grand Robert de la langue française désigne comme des mots de l'italien arrivés en France par l'intermédiaire du français québécois : le premier, qui indique la célèbre « sauce épaisse à base de basilic, de pignons et d'ail broyés, additionnés d'huile d'olive et de parmesan<sup>28</sup> », est attesté en 1990 au Québec, tandis qu'en 1993 en France ; le deuxième, qui désigne un type de « chou-fleur d'une variété originaire d'Italie, vert clair, à fines fleurettes de forme pyramidale<sup>29</sup> », est enregistré en 1993 au Québec (Usito note par contre la date de 1991) et en 1996 en France.

Enfin, les mots « linguine / linguini » et « spaghettini » ne se trouvent que dans le lexique québécois : le premier (1986) indique un « type de pâtes alimentaires en forme de ruban étroit », ainsi que les « mets à base de pâtes de ce type<sup>30</sup> » ; le deuxième (1978) sert à désigner un « spaghetti très fin » et, à la fois, les « mets à base de pâtes de ce type<sup>31</sup> ».

#### 4. MIXOLOGIE... OU LA RENCONTRE AMOUREUSE ENTRE LES CULTURES CULINAIRES

Mixologie, ou l'art de mélanger des boissons pour créer des cocktails, est le concept que nous avons choisi pour représenter la rencontre fructueuse entre les cultures culinaires italienne et québécoise et définir l'évolution des pratiques alimentaires des nouvelles générations qui n'ont pas souffert la douleur de la migration

---

l'anglais *potato* paraît controversée ? Voir l'entrée *patate* dans Alain Rey (éd.), *Dictionnaire historique de la langue française*, tome II, *op. cit.*, p. 2588.

<sup>25</sup> <<https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/zucchini>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>26</sup> F. D'Apollonia, *Le petit dictionnaire des québécismes*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2010, p. 315.

<sup>27</sup> V. Couzinou, *Dictionnaire insolite du Québec*, Paris, Cosmole, 2013, p. 150.

<sup>28</sup> <<https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/pesto>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>29</sup> La définition a été tirée du *Grand Robert de la langue française*, édition en ligne et en abonnement annuel.

<sup>30</sup> <[https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/linguine\\_ou\\_linguini](https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/linguine_ou_linguini)>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>31</sup> <<https://usito.usherbrooke.ca/d%C3%A9finitions/spaghettini>>, consulté le 23 juillet 2024.

et qui veulent (re)découvrir les traditions italiennes, tout en les adaptant au goût nord-américain.

Le sujet étant très vaste et pouvant faire l'objet d'un autre article, nous présenterons seulement des suggestions qui nous permettront de jeter un regard lucide sur la situation actuelle et d'offrir quelques réflexions conclusives sur le rôle de la gastronomie dans la construction de l'identité et la redéfinition de la notion d'italianité, à travers des exemples choisis parmi ceux qui sont, à notre avis, les plus significatifs<sup>32</sup>.

Dès l'arrivée des premiers migrants, la cuisine italienne a pris pied de manière rapide, en entrant de fait dans la vie des Québécois pour en modifier, en partie, les habitudes alimentaires. Par ailleurs, la cuisine italienne elle-même a subi des modifications, en s'adaptant aux goûts des Québécois :

[...] on voit émerger une cuisine italienne qui, tenant compte des goûts (et dégoûts) locaux, comporte de nombreux compromis destinés à la rendre plus conforme aux papilles québécoises. Ainsi, dans les recettes et les menus dits « italiens » des années 1950, bien peu des herbes et assaisonnements typiques de l'Italie figurent parmi les ingrédients ! C'est le cas, entre autres, dans la seule recette de pizza relevée dans *La Gazette* en 1953. L'ail n'est présent que dans la moitié des recettes où il devrait normalement se retrouver. Si les ingrédients sont différents de la culture originelle, « l'esprit » de la préparation demeure<sup>33</sup>.

L'exemple le plus intéressant à proposer est, selon nous, le cas de la *sauce à spagat ou spag'*, considéré comme un des plats typiques québécois, que tout le monde prépare en ajoutant toujours un ingrédient secret, comme l'explique Hélène qui dans sa vidéo, « 5 plats typiques du Québec », affirme :

Ça ressemble un peu à la sauce bolognaise italienne, mais c'est complètement québécois ! C'est sûr que ça a des origines italiennes, mais la version faite au Québec est vraiment typiquement québécoise. [...] Toutes les mamans ont leur recette avec leurs ingrédients secrets, et tout le monde trouve que sa maman fait la meilleure sauce à spaghetti. Le secret de ma grand-mère, c'est qu'elle mettait du ketchup, de la moutarde pis de la mélasse dans sa sauce à spaghetti. C'était fantastique<sup>34</sup> !

C'est une recette tellement aimée par les Québécois qu'on a même réalisé une version italienne de la poutine, en remplaçant la sauce brune avec la sauce à spag'. Le résultat est un mélange de traditions qui

---

<sup>32</sup> Nous précisons que le web présente une quantité énorme de recettes et matériaux, ce qui ne nous a pas permis d'en fournir un panorama complet. Nous avons donc sélectionné les plats que nous considérons comme les plus typiques et connus à l'étranger et qui ont trouvé une collocation précise au sein de la société québécoise. Là encore, il y a beaucoup de manques et d'omissions : nous ne parlerons pas, par exemple, de la *parmigiana* ou du *tiramisu*, ni de quelques spécialités régionales, comme les *braciolo* (sorte de paupiettes de viande) ou les différents types de *focaccia*.

<sup>33</sup> C. Ferland, « Cuisine populaire et bonnes tables italiennes de Québec, d'hier à aujourd'hui », dans *Cap-aux-Diamants*, n°139, automne 2019, p. 26.

<sup>34</sup> <[Québécois 101: 5 plats typiques du Québec \(wanderingfrench.com\)](https://www.wanderingfrench.com)>, consulté le 23 juillet 2024.

offre une nouvelle et savoureuse expérience gastronomique : « Le réconfort d'un bon spag' jumelé à celui d'une poutine... difficile à battre<sup>35</sup> ! »

La diffusion rapide des pâtes alimentaires<sup>36</sup> est due à deux facteurs principaux : le faible coût des ingrédients et la facilité, mais aussi la rapidité de préparation du plat. Tout le monde mange et prépare des pâtes au Québec, si bien que beaucoup de chefs proposent leurs recettes, où la tradition se marie souvent à la volonté de proposer des variantes insolites, mais gourmandes.

Un exemple intéressant est offert par le chef Stefano Faita : si, d'un côté, il se pose en défenseur et promoteur, comme du reste l'ont fait sa mère et sa tante, de la vraie cuisine italienne, de l'autre, il manifeste un certain goût pour le dépassement des frontières culinaires, en offrant sa version révisée de certains plats. Ainsi, côté tradition à respecter, sa recette du *sugo du dimanche* est l'occasion pour parler du rituel italien du repas copieux et en famille du dimanche :

Connaissez-vous la « *sugo du dimanche* » ou la sauce du dimanche ? Imaginez des côtes levées, braciolo, saucisses et boulettes lentement mijotées dans une riche sauce tomate qu'on sert ensuite sur des pâtes. Mamma mia ! Ma mère et ma grand-mère commençaient à préparer leur sauce très tôt le matin pour recevoir toute la famille. Cette recette je l'ai faite souvent et maintenant mes enfants me la demandent aussi. On sert le tout dans un grand plat de service au centre de la table, tout le monde se sert, c'est festif et sans prétention. On l'accompagne d'une salade verte et d'un verre de vin ! Buon appetito<sup>37</sup> !

De la même manière, le chef Michele Forgione, dans son émission *Mangia Québec*<sup>38</sup>, interroge des familles italo-québécoises qui continuent à transmettre l'amour pour l'Italie et ses produits. Dans le premier épisode, il rencontre la famille Cimaglia qui, au sud de Montréal, possède une ferme de troisième génération, où on cultive des aubergines à grande échelle. L'épisode se termine par un repas très convivial avec des pâtes maison, servies avec des influences italiennes et québécoises. Dans le deuxième, il se rend au Mont Saint-Hilaire où il rencontre encore une famille, qui a décidé d'importer et d'élever des buffles d'eau – la seule activité de ce type au Canada – pour produire de la mozzarella de bufflonne selon une ancienne recette italienne.

<sup>35</sup> <<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/4565/poutine-italienne>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>36</sup> Catherine Ferland ajoute, à ce propos, que « dans *La cuisine raisonnée* (l'un des livres de recettes les plus connus du Québec [...]), le spaghetti italien apparaît dans la 7<sup>e</sup> édition, en 1954, puis s'y retrouve dans toutes les versions successives » (« Cuisine populaire et bonnes tables italiennes de Québec, d'hier à aujourd'hui », *op. cit.*, p. 26). En outre, le Canada possède l'une des plus anciennes usines de pâtes alimentaires au monde, fondée par l'italien Carlo Onorato Catelli en 1867 à Montréal.

<sup>37</sup> <[SAUCE DU DIMANCHE - Stefano Faita](#)>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>38</sup> L'émission compte six épisodes, transmis en 2023 par la chaîne TLN : <<https://www.tln.ca/shows/mangia-quebec/>>, consulté le 23 juillet 2024.

Enfin, il se rend chez Elena Faito, la mère de Stefano, connue même sous l'appellation « reine des tomates », qui prépare des pâtes traditionnelles tandis qu'on discute de l'histoire de la cuisine italienne à Montréal.

Qui plus est, la chaîne TLN propose plusieurs émissions, principalement en anglais, qui portent sur la cuisine italienne, parmi lesquelles *Lidia's kitchen*, où la célèbre cheffe offre ses recettes italo-américaines, où le mélange de saveurs et traditions est la caractéristique de base, comme la *italian-american lasagna* ou la *chicken parmigiana*. La même attitude se trouve chez la plupart des chefs contemporains montréalais d'origine italienne, et notamment, italo-américains : issus dans un milieu multiculturel aux multiples visages et saveurs, ils choisissent de transmettre leur identité bigarrée, au carrefour entre deux ou plusieurs cultures différentes<sup>39</sup>, dans leurs plats. On peut repérer, par exemple, beaucoup de variantes de carbonara, comme les asperges ou les courgettes à la carbonara, les gnocchis grillés à la carbonara ou les pâtes carbonara au jambon braisé<sup>40</sup>. Ici, l'objectif est d'utiliser le procédé de base de cet assaisonnement pour réaliser d'autres recettes façon carbonara, qui, cependant, ont peu ou rien à voir avec ce plat typique italien, comme les spaghetti carbonara à la truite fumée, proposés par Chef Christian :

Dans cet épisode, Chef Christian nous emmène dans une aventure culinaire passionnante où il utilise des ingrédients locaux frais pour créer un plat de pâtes italien classique avec une touche de saveur québécoise. Le spaghetti carbonara est un plat italien traditionnellement préparé avec des lardons, du parmesan, des œufs et du poivre noir. Cependant, Chef Christian aime ajouter sa propre touche personnelle aux recettes classiques, et cette fois, il a décidé d'ajouter des truites fumées fraîchement pêchées à sa version du spaghetti carbonara. Pour cela, Chef Christian s'est rendu à la Pourvoirie du Lac Blanc, où il a pu pêcher des truites fraîches et les fumer sur place. Il utilise ensuite ces truites pour ajouter une saveur fumée et salée à la sauce crémeuse de son spaghetti carbonara, créant ainsi une recette unique en son genre. Le résultat final est un plat de pâtes crémeux, savoureux et élégant qui allie les saveurs riches et rustiques de la truite fumée à la légèreté et la fraîcheur des ingrédients de la recette originale. Cette combinaison de saveurs italiennes et québécoises crée une expérience culinaire à part entière<sup>41</sup>.

Ce texte de présentation nous permet de bien comprendre la volonté de combiner la tradition italienne avec les saveurs du terroir, en cherchant le compromis idéal entre passé et présent, entre la transmission de savoirs et pratiques anciennes arrivés d'un pays, l'Italie, qui n'est plus la patrie pour la plupart de ces chefs, avec la manière de vivre et manger à la québécoise.

---

<sup>39</sup> Du reste, il ne faut pas oublier que certains d'entre eux ne sont pas entièrement d'origine italienne.

<sup>40</sup> Ces recettes se trouvent en cliquant sur <<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recherche?query=carbonara>>, consulté le 23 juillet 2024.

<sup>41</sup> <<https://origineqc.ca/blogs/chef-christian/spaghetti-carbonara-a-la-truite-fumee>>, consulté le 23 juillet 2024.

Quand on ne veut ou on ne peut pas trouver le juste compromis, il est facile de provoquer un choc culturel, comme dans la courte et amusante vidéo où Nonna Maria, la célèbre marionnette qui s'exprime en dialecte napolitain, parsemé de mots et expressions en anglais, ne peut pas croire que son petit-fils Davie préfère manger un sandwich McDonald's au lieu de ses *fettuccine al ragù* avec des boulettes de viande. Il en résulte une réaction exagérée et consternée de la grand-mère, qui ne cesse de l'inciter à manger ses pâtes à la place du sandwich (« Mangia 'a pasta ! »), en soulignant qu'elle est fatiguée et qu'il lui a fallu six heures pour préparer le plat que son petit-fils ose refuser<sup>42</sup>.

## 5. IDENTITÉ(S) GASTRONOMIQUE(S) ET ITALIANITÉ : QUELQUES RÉFLEXIONS FINALES

Ce bref excursus entre passé et présent nous a donné la possibilité de suivre l'évolution de la communauté italienne émigrée à Montréal au fil du temps et de comprendre comment, de nos jours, les jeunes nés dans un contexte post-migratoire et qui n'ont – peut-être – jamais connu l'Italie autrement que par les récits de leurs parents et de leurs grands-parents, des vidéos, des médias et des réseaux sociaux, vivent leur identité non pas comme s'ils étaient partagés entre deux langues-cultures différentes, entre deux pays très éloignés, car ils se sentent pleinement intégrés dans la société canadienne, dont ils sont des citoyens à part entière. Cependant, ils ne veulent pas couper les ponts avec le passé de leur famille, car ils se sentent en quelque sorte les porte-parole d'un nouveau modèle identitaire, d'une nouvelle italianité qui prend une dimension différente et qui n'est pas forcément liée au fait de vivre ou être né en Italie.

Peut-on donc être Italien sans être né ou vivre en Italie ? Ces nouvelles générations, issues des flux migratoires du passé, le confirment, en préservant mais aussi en innovant la tradition gastronomique du Bel Paese. Si leurs grands-parents se sont battus pour garder intacte leur identité italienne, perpétuant certaines traditions, comme celle des conserves, et les rituels familiaux, voilà que ces nouvelles générations, 100 % québécoises, ne craignent pas de déclarer leurs origines lointaines, ils font en revanche de la récupération une source de fierté.

Voilà donc que l'identité gastronomique influence et détermine l'identité linguistique, et vice versa : elle est, en effet, à la base, comme nous avons cherché à mettre en évidence, des variations diatopiques d'une langue et de la présence massive d'emprunts et calques à l'italien du domaine de l'alimentation. Il en résulte ainsi un concept d'identité

---

<sup>42</sup> L'épisode est « Nonna Maria: la pasta è pronta » : <<https://www.youtube.com/watch?v=l-8fDw784pU>>, consulté le 23 juillet 2024.

qui est le fruit du croisement de langues-cultures différentes qui se rencontrent dans l'altérité et s'enrichissent mutuellement, en dépassant les frontières nationales et les barrières culturelles, grâce à la gastronomie et aux traditions culinaires revisitées.

LOREDANA TROVATO  
(Université de Messina)

## BIBLIOGRAPHIE

ADAMO M. G. (éd.), *Il Québec e la Sicilia nella cinematografia del Canada francofono : le radici, il sogno, il multilinguismo*, Roma, Herder, 1999.

BENDINELLI PREDELLI M., « Alla ricerca di un'identità culturelle : i giovani d'origine italienne nel Québec », dans *Italian Canadiana*, vol. XXIV, 2010, p. 5-24.

BOULANGER J.-C. et MALKOWSKA A., « Itinéraires croisés des emprunts en alimentation : Les années Petit Robert », dans J. PRUVOST (éd.), *Dictionnaires et mots voyageurs : les 40 ans du Petit Robert : de Paul Robert à Alain Rey / Les Journées des dictionnaires de Cergy 2007*, Eragny-sur-Oise, Éditions des Silves, 2008 : <[http://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger\\_malkowska\\_2008](http://boulanger.recherche.usherbrooke.ca/document-article-boulanger_malkowska_2008)>, consulté le 23 juillet 2024.

BOURDIEU P., *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genève, Droz, 1972.

BRANCAGLION C., « Italianismes en français québécois », dans P. PAISSA, F. RIGAT, M.-B. VITTOZ (éds.), *Dans l'amour des mots. Chorale(s) pour Mariagrazia*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2015, p. 137-150.

CALVO E., « Migration et alimentation », dans *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, n°4, 1985, p. 51-97.

COUZINOU V., *Dictionnaire insolite du Québec*, Paris, Cosmole, 2013.

CRUDO A., *Identità fluttuanti : italiani di Montréal e politiche del pluralismo culturale in Québec e Canada*, Cosenza, L. Pelligrini, 2005.

D'APOLLONIA F., *Le petit dictionnaire des québécoisismes*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2010.

DOYTCHEVA M., *Le multiculturalisme*, Paris, Éditions La Découverte, 2011.

FAUBERT L. et FORGIONE M., *Montréalissimo. Vivre et manger à l'italienne*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2016.

FERLAND C., « Cuisine populaire et bonnes tables italiennes de Québec, d'hier à aujourd'hui », dans *Cap-aux-Diamants*, n°139, *Mamma mia! Ces Québécois venus d'Italie*, automne 2019, p. 24-27.

GALISSON R., « Cultures et lexicultures. Pour une approche dictionnaire de la culture partagée », dans *Annexes des Cahiers de linguistique hispanique médiévale*, vol. 7, *Hommage à Bernard Pottier*, 1988, p. 325-341.

LINTEAU P.-A., *Une histoire de Montréal*, Montréal, Boréal, 2022.

MASSON-LABONTE A., GAGNON M.-A., « Entre rupture et transmission les pratiques alimentaires italiennes autour du marché Jean-Talon », dans *Cap-aux-Diamants. La revue d'histoire du Québec*, n°139, p. 19-23.

PRINCIGALLI G., « Les Italo-Montréalais dans leurs mots », 17 août 2020 : <[Les Italo-Montréalais dans leurs mots | Encyclopédie du MEM \(montreal.qc.ca\)](http://www.lesitalomonrealais.com/encyclopedie-du-mem-montreal.qc.ca)>, consulté le 24 juillet 2024.

RAMIREZ B., *Les Premiers Italiens de Montréal*, Montréal, Boréal express, 1984.

REY A. (éd.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Le Robert, 2019.

SCHRADER S. et WINKLER D., « Mambo Italiano in Montreal. Theatrical Italianità in Émile Gaudreault's Transnational Queer Comedy », dans *Lettere aperte*, n°2, 2015 :

<[https://www.lettereaperte.net/images/downloads/Schrader\\_Winkler\\_Mambo\\_italiano.pdf](https://www.lettereaperte.net/images/downloads/Schrader_Winkler_Mambo_italiano.pdf)>, consulté le 24 juillet 2024.

VALENTI I., *Vocabolario storico etimologico dei gallicismi del siciliano*, Palermo, Centro di Studi filologici e linguistici siciliani, 2022.

## WEBOGRAPHIE

« J'ai fait mon propre courage », un film de Giovanni Princigalli | Encyclopédie du MEM (montreal.qc.ca)

[http://www.fredak.com/dico/dico\\_d\\_l.htm#J](http://www.fredak.com/dico/dico_d_l.htm#J)

<https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes>

<https://origineqc.ca/blogs/chef-christian/spaghetti-carbonara-a-la-truite-fumee>

<https://usito.usherbrooke.ca>

[https://www.onf.ca/film/dimanche\\_damerique/](https://www.onf.ca/film/dimanche_damerique/)

<https://www.tln.ca/shows/mangia-quebec/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/giardino/>

<https://www.youtube.com/watch?v=l-8fDw784pU>

[Le figuier, un film de Paul Tana | Encyclopédie du MEM \(montreal.qc.ca\).](#)

[Pleins feux sur le Marché Jean-Talon - Stefano Faita.](#)

[Québécois 101: 5 plats typiques du Québec \(wanderingfrench.com\)](#)

[SAUCE DU DIMANCHE - Stefano Faita](#)

[www.lerobert.com](http://www.lerobert.com)