



# **Pratiques alimentaires et identités culturelles dans la communauté colombienne de la ville de Québec**

**Mémoire**

**Clémence Rousseau-Cyr**

**Maîtrise en anthropologie**

Maître ès arts (M.A.)

Québec, Canada

© Clémence Rousseau-Cyr, 2014



## **Résumé**

Le maintien des pratiques alimentaires associées aux régions d'origine des immigrants permet de conserver une impression de stabilité et de cohérence identitaire. M'intéressant au cas des personnes d'origine colombienne de la ville de Québec, je mobilise les concepts clés de mémoire culinaire collective et de mémoire alimentaire individuelle pour analyser les manières dont leurs pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaires s'articulent à leurs identités ainsi qu'à leur vécu comme immigrants. La recherche sur le terrain a pris la forme de l'observation participante et d'entrevues semi-dirigées menées auprès de 21 hommes et femmes. L'analyse révèle comment les mémoires s'expriment, dans leurs dimensions cognitive, sensorielle et émotive, à travers les pratiques alimentaires des immigrants. Elle montre aussi que leurs composantes cognitives sont plus aisément transformées après la migration que leurs composantes sensorielles ou émotives. Au final, les pratiques alimentaires reproduites en contexte post-migratoire procurent réconfort et plaisir aux personnes immigrantes.



## Table des matières

Résumé.....	iii
Table des matières.....	v
Liste des abréviations.....	vii
Remerciements.....	ix
Introduction.....	1
Chapitre 1 Problématique et méthodologie.....	3
1.1 Introduction.....	3
1.2 Problématique.....	3
1.3 Méthodologie de la recherche.....	14
1.4 Conclusion.....	27
Chapitre 2 : Le contexte de la recherche.....	29
2.1 Introduction.....	29
2.2 La situation en Colombie.....	29
2.3 L’immigration colombienne au Canada et au Québec.....	33
2.4 Le contexte du terrain.....	39
2.5 Conclusion.....	49
Chapitre 3 : Pratiques culinaires collectives.....	51
3.1 Introduction.....	51
3.2 La cuisine colombienne vue du Québec : caractéristiques et éléments distinctifs.....	53
3.3 La cuisine québécoise vue d’ailleurs.....	72
3.4 Manger à notre image.....	77
3.5 Les rôles des cuisines dans les cultures colombienne et québécoise.....	79
3.6 Conclusion.....	83
Chapitre 4 – Les pratiques alimentaires individuelles.....	87
4.1 Introduction.....	87
4.2 Identification et différenciation.....	89
4.3 Les pratiques conservées : se sentir chez soi.....	91
4.4 Les adaptations et la mémoire dans sa dimension cognitive.....	109
4.5 Des adoptions par résignation et par choix.....	116

4.6 L'intégration vue par les immigrants colombiens .....	124
4.7 Conclusion .....	126
Conclusion.....	128
Bibliographie.....	136
Annexes .....	146
Annexe # 1 : Schéma d'opérationnalisation des concepts .....	146
Annexe # 2 : Schéma d'entrevue .....	147
Annexe # 3 : Noms et descriptions d'aliments et de plats colombiens.....	150

## Liste des abréviations

AUC	Autodéfense Unies de Colombie
ELN	Armée de Libération Nationale, <i>Ejército de Liberación Nacional</i>
FARC	Forces Armées Révolutionnaires de Colombie
UNHCR	Haut Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés
EPL	l'Armée Populaire de Libération, <i>Ejército Popular de Liberación</i>
M-19	Mouvement du 19 avril
OIM	Organisation internationale pour les migrations
CIC	Citoyenneté et Immigration Canada
MICC	Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles
PAIR	Programme d'accueil et d'installation des réfugiés
AAC	Agroalimentaire et Agriculture Canada
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
ADP	<i>Accenture Development Partnerships</i>





## **Remerciements**

Je tiens d'abord à remercier mes parents pour leur encouragement à réaliser des projets qui me tiennent à cœur. Leur soutien m'a été très précieux tout au long de ma maîtrise.

Je veux aussi remercier mon conjoint qui a tout mis en place pour que je puisse mener à bien et à terme ce projet. Je le remercie pour ses encouragements, son soutien et sa patience.

Merci à ma directrice, Manon Boulianne, qui m'a offert un excellent encadrement tout au long de ce projet. Sa manière d'élucider le processus de recherche et sa disponibilité ont été bien appréciées.

Je tiens finalement à remercier les participants de ce projet, sans qui, il aurait été impossible à réaliser. Je les remercie pour leur générosité et leur enthousiasme à y participer. J'ai vécu en leur compagnie une expérience humaine des plus agréables et enrichissantes.

Merci à toutes et à tous.



## **Introduction**

Les interrogations qui sous-tendent ce projet de recherche proviennent d'abord de mon expérience personnelle. En contact avec des personnes d'origine vietnamienne depuis un jeune âge et en côtoyant des personnes d'origine colombienne depuis une dizaine d'années, j'ai été sensibilisée à diverses réalités vécues en situation d'immigration au Québec. Bien que j'aie pu remarquer des différences individuelles dans les expériences liées à leur vécu post-migratoire, certaines m'ont semblé être partagées par une majorité d'entre eux. L'apprentissage de divers codes culturels de la nouvelle société, allant de la langue à différentes valeurs, qui est parsemé de petites et grandes difficultés en est un exemple. J'ai de plus constaté un questionnement concernant leur identification et une impression d'être entre deux identités chez certains d'entre eux retournés comme voyageur dans leur pays d'origine après une longue période de résidence au Québec.

Dans le contexte où le gouvernement du Canada considère que l'immigration contribue à la croissance démographique du pays (Kelley et Trebilcocks, 2010: 381) et que le gouvernement du Québec détient le pouvoir de sélectionner, d'accueillir et d'intégrer les immigrants s'établissant sur son territoire (Charland, 2006 : 8; MICC, 2013a : 7; Nupur et Slade, 2011 : 42; Quesada, 2011 : 21), il est envisageable que les questions d'identification des immigrants intéressent aussi les gouvernements. Il me paraît donc essentiel que des chercheurs en sciences sociales s'attardent aux dimensions humaines de l'immigration et ayant les outils pour le faire réalisent des recherches sur le sujet.

Considérant mes intérêts personnels pour l'immigration et l'identité culturelle, l'importance de ces questionnements autant pour des immigrants que pour les gouvernements du Canada et du Québec, j'ai décidé de m'intéresser à ces thématiques pour mon projet de mémoire. Or, l'identité culturelle étant une réalité complexe et difficile à appréhender, il était essentiel d'ancrer mon raisonnement dans une réalité plus aisément observable d'où mon intérêt pour l'alimentation. En réalisant un survol de la littérature traitant d'immigration, d'identité culturelle et d'alimentation, il s'est avéré que l'alimentation est considérée comme un fort marqueur identitaire (Appadurai, 1981 : 494; Oyangen, 2009 : 348; Rabikowska, 2010 : 380; Young, 2005 : 109). Bien du travail reste toutefois encore à faire pour arriver à une compréhension nuancée de la complexité des liens entre pratiques

alimentaires et identité culturelle et peu de travaux empiriques ont été réalisés à ce sujet au Québec (Hamlett *et al.*, 2008; Sercia et Girard, 2009; Sutton, 2001). Partant, ce projet de mémoire s'intéresse à ce que peuvent révéler les pratiques alimentaires des immigrants<sup>1</sup> à propos de leurs processus d'identification.

Afin de répondre à ce questionnement général, je présente dans le premier chapitre de ce mémoire la problématique sur laquelle s'est construit ce projet et la méthodologie utilisée pour le réaliser avec une rigueur scientifique. Par l'entremise du deuxième chapitre, je propose une mise en contexte s'intéressant à la situation politique et sociale du pays d'origine des participants de ce projet ainsi qu'à l'histoire de leur immigration au Canada, au Québec et à Québec. Je décris de plus certains quartiers d'intérêts de la ville de Québec pour des personnes nées à l'extérieur du Canada. Dans le troisième chapitre, je m'intéresse aux cuisines associées au groupe à l'étude et à la société d'accueil, ainsi qu'aux transformations des représentations que les immigrants s'en font au fil du temps. Dans le quatrième et dernier chapitre, je dresse un portrait des pratiques individuelles des participants pour ensuite, encore une fois, examiner comment ces pratiques, de même que les manières de les concevoir, se transforment avec le temps. Je mets également ces dynamiques en lien avec les identités culturelles des répondants. Au final, ce mémoire vise à mettre en lumière les processus d'identification de personnes en situation d'immigration, par le biais de leurs pratiques alimentaires.

---

<sup>1</sup> Le générique masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte.

## **Chapitre 1 Problématique et méthodologie**

### **1.1 Introduction**

Dans la première partie de ce chapitre, je présente la problématique que j'ai divisée en trois sections. Je débute avec une recension des écrits qui s'intéressent à l'évolution de l'étude de l'immigration, l'identité et l'alimentation en anthropologie. J'énonce de plus différents consensus trouvés entre les auteurs lorsque ces concepts sont étudiés conjointement. Je poursuis avec une deuxième section abordant le cadre conceptuel de ce projet et termine en présentant la question de recherche spécifique qui a finalement guidé mes choix méthodologiques. Dans la deuxième partie de ce chapitre, je présente donc la méthodologie générale et les différentes méthodes utilisées. La stratégie générale de recherche, l'opérationnalisation des concepts, les techniques d'échantillonnage, de collecte et d'analyse des données sont successivement abordées. Ces sections présentent ainsi les moyens utilisés afin d'assurer une rigueur scientifique à ce projet.

### **1.2 Problématique**

#### **1.2.2 L'anthropologie de l'alimentation et des identités culturelles en contexte migratoire**

L'immigration n'a pas toujours été une priorité en anthropologie ni en sciences sociales en général (Horevitz, 2009 : 747). Depuis les années 1950, diverses phases de théorisation de l'immigration se sont succédé et l'anthropologie a grandement contribué à cette évolution (Horevitz, 2009 : 755). Dans un même ordre d'idées, l'identité culturelle (l'ethnicité) n'était pas non plus un sujet classique de la discipline. Cette thématique qui s'est développée autour des années 1950 s'est principalement imposée dans les années 1970 (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 24) à partir de l'œuvre pionnière de Fredrik Barth (1969) (Cuhe, 2004 : 86). Depuis les années 1970, ces deux thématiques sont toutefois devenues des incontournables de la discipline et sont fréquemment étudiées conjointement (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 132). En ce qui a trait à l'alimentation, il en est autrement. L'anthropologie de l'alimentation a une longue histoire (Mintz et Du Bois, 2002 : 100) parsemée de travaux classiques comme ceux de Morgan sur le communisme

primitif (1876), de Boas sur les recettes de Salomon (1927), de Radcliffe-Brown sur l'alimentation et le sentiment social des habitants de l'île Andaman (1948), d'Evans-Pritchard qui s'intéressait à la manière dont les besoins des bovins orientaient l'organisation sociale des Nuers (1940), de Richard et son ethnographie de la nutrition auprès des Bamba (1939) ou ceux de Lévi-Strauss (1970) notamment sur le cru et le cuit (Sutton, 2001 : 5). En plus de ces travaux classiques, les anthropologues se sont depuis intéressés à l'alimentation sous de nombreuses autres facettes, dont celles des rituels, des changements sociaux, de l'identité et de l'insécurité alimentaire (Mintz et Du Bois, 2002 : 111).

En considérant conjointement ces trois thématiques que sont l'identité culturelle, l'alimentation et l'immigration, on peut identifier une période et deux courants théoriques particulièrement marquants. Selon plusieurs auteurs, dont Harbottle (2000) et Crenn *et al.* (2010), les années 1970 et 1980 ont vu publier de nombreux travaux sur ces thématiques proposant principalement les visions théoriques structuraliste et culturaliste.

Dans le cadre des approches de type structuraliste amorcées par les travaux de Lévi-Strauss, les pratiques alimentaires des groupes culturels étaient comprises comme des systèmes alimentaires qui constituaient les catégorisations symboliques du monde propres à chaque groupe. Ce type d'approche concevait l'alimentation comme un langage qui, une fois analysé, permettait de comprendre les logiques culturelles à l'œuvre (Harbottle, 2000 : 18). La vie sociale devenait ainsi un espace de circulation de systèmes de signes, un immense réseau d'échanges symboliques (Bonte et Izard, 2007 : 678). Cette attribution de significations à tout objet qui l'entoure et qui, par le fait même, génère des symboles était alors comprise comme le propre de l'esprit humain (Harbottle, 2000 : 18).

Dans le cadre des approches de type culturaliste, les pratiques alimentaires étaient généralement essentialisées (Crenn *et al.*, 2010). C'est ainsi que certaines études des années 1970 et 1980 proposaient qu'un des critères idéals de l'intégration des immigrants était l'abandon de leurs pratiques alimentaires pré-migratoires signifiant l'abandon d'une partie de leur culture, de leur essence (Crenn *et al.*, 2010). Les chercheurs inscrits dans ce type d'approche considéraient ainsi qu'en observant les expériences alimentaires des individus, il était possible de comprendre leur culture (Bonte et Izard, 2007 : 189). La culture était une

réalité objective qui échappait au contrôle des individus et qui possédait ses propres lois. Chaque membre de la culture était en quelque sorte enfermé dans cette dernière.

Bien que ces deux approches aient eu le mérite de proposer des visions holistes des sociétés et que certains apports des théories structuralistes colorent encore des propositions contemporaines – par exemple, l'alimentation qui a un potentiel symbolique –, une majorité d'auteurs affirment qu'il est nécessaire de dépasser ces approches qui perçoivent les pratiques culturelles comme des réalités presque immuables (Harbottle, 2000 : 23). Depuis le début des années 1980, ils critiquent donc les approches structuralistes pour leur vision uniforme des systèmes alimentaires qui ne tient pas suffisamment compte de la diversité des représentations individuelles et sociales à l'intérieur des cultures dans la détermination des pratiques alimentaires (Calvo, 1982 : 388, 394; Harbottle, 2000 : 21). Il en va de même pour les approches culturalistes qui rendent difficilement compte de la part dynamique des faits sociaux en ne considérant pas l'historicité des sociétés (Crenn *et al.*, 2010). Selon Hamlett *et al.* (2008 : 96), ce type de vision peu nuancée de l'alimentation suggère que l'adoption des pratiques alimentaires de la société d'accueil par les immigrants relève nécessairement de l'assimilation. Cela est contraire aux propos de nombreux auteurs qui, comme Calvo (1982 : 388), Xavier Medina (2001) et Bouly de Lesdain (2002 : 187), considèrent que l'alimentation est un phénomène dynamique et non statique.

Depuis ces critiques, les études s'intéressant à l'identité alimentaire des immigrants ont généralement adopté des approches constructivistes de type empirique en abordant des cas spécifiques (Harbottle, 2000; Turgeon, 2008). De nombreux constats convergent parmi ces études de cas, dont celui mentionné en introduction de ce projet, voulant que l'alimentation soit une forte source d'identification et de différenciation chez les immigrants (Appadurai, 1981 : 494; Oyangen, 2009 : 348; Rabikowska, 2010 : 380; Young, 2005 : 109). Au même titre que la langue, l'alimentation aurait un rôle à jouer dans la préservation identitaire (Douglas, 1979 : 150; Sayaka, 2006 : 62, 99), en symbolisant et maintenant les identités culturelles en contexte d'immigration (Calvo, 1982 : 424; Hamlett *et al.*, 2008; Harbottle, 2000; Richards-Greaves, 2012 : 153; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). La conservation de pratiques alimentaires pré-migratoires offrirait donc aux immigrants une impression de stabilité et de cohérence identitaire; une perception qu'à la table, tout est comme avant

(Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378). Cela justifierait entre autres leurs fréquentes adoptions de nouvelles pratiques alimentaires représentant leur pays d'origine à la suite de leur migration. Par exemple, certains apprendraient à cuisiner un plat typique de leur pays qu'ils ne préparaient pas eux même lorsqu'ils y demeuraient afin de pouvoir continuer à le consommer même si la personne qui le cuisinait habituellement n'est pas avec eux (Bouly de Lesdain, 2002 : 182; Mintz et Du Bois, 2002 : 109; Xavier Medina, 2001). Ainsi perpétuées, ces pratiques permettraient à la personne immigrante de reproduire l'habituel et d'avoir l'impression qu'elle fait à nouveau partie de quelque chose de plus grand qu'elle, d'un groupe culturel auquel elle peut s'identifier (Codesal, 2010; Jourdan et Poirier, 2012 : 283; Wilk, 2012 : 216). Le fait de connaître les coutumes alimentaires de leur groupe culturel et d'être en mesure de les énumérer participerait aussi à faire exister les groupes d'appartenance (Codesal, 2010; Richards-Greaves, 2012 : 153). Cette identification serait encore plus forte lorsque les habitudes alimentaires associées aux pays d'origine seraient évoquées et réalisées avec d'autres membres dudit groupe d'appartenance (Codesal, 2010).

Parmi les autres éléments récurrents dans les propositions des auteurs concernant l'alimentation et l'identification en contexte d'immigration, plusieurs chercheurs dont Calvo (1982 : 395), Douglas (1979 : 161), Sayaka (2006 : 46) et Sercia et Girard (2009) mentionnent que la consommation de mets typiques du pays d'accueil chez les ménages d'immigrants proviendrait principalement de requêtes de leurs enfants. Désirant se conformer aux pratiques alimentaires de leurs amis d'école, à ce qu'ils voient à la télévision, les enfants d'immigrants demanderaient d'adapter ou d'adopter certaines pratiques du pays d'accueil.

Un autre élément fréquemment soulevé est que les femmes, par le fait même, les femmes immigrantes, jouent le rôle de gardiennes des traditions alimentaires. Étant les principales responsables de la cuisine dans leur pays, région ou groupe d'origine, ce seraient elles qui détermineraient quels changements alimentaires sont acceptables - ou non (Appadurai, 1981 : 496; Calvo, 1982 : 405; Hamlett *et al.*, 2008 : 105, 110; Himmelgreen *et al.*, 2007 : 435; Leterme et Carmenza Muños, 2002 : S253; Narayan, 1995, 1973; Poe, 2001 : 144; Sercia et Girard, 2009; Valentine, 2002; Young, 2005 : 121). Quelques rares auteurs, dont



Jourdan et Poirier (2012 : 285), affirment qu'il faut toutefois nuancer ces propos. Bien que les femmes soient les principales responsables de l'achat des aliments et de la préparation des repas, elles ne sont pas les seules à décider de ce qui doit être cuisiné, de quelle manière, dans quel contexte. Les hommes ont un pouvoir d'influence, entre autres par les commentaires qu'ils font sur leurs préférences. Selon Calvo (1982 : 412) et Sercia et Girard (2009), les hommes participeraient d'ailleurs un peu plus aux tâches alimentaires comme l'achat d'aliments ou la préparation des repas après la migration. Une participation accrue des femmes au marché du travail dans le nouveau lieu de résidence expliquerait cela en grande partie.

Parmi les autres éléments fréquemment mentionnés, il y a le constat qu'à la suite de la migration, certains repas sont plus aisément transformés ou adaptés que d'autres. Selon Calvo (1982 : 406, 407) et Sayaka (2006 : 46), le petit déjeuner pris à la maison et le dîner pris à l'extérieur du domicile, à l'école ou au travail, par exemple, seraient plus souvent transformés en repas à l'image du pays d'accueil que les repas du soir consommés à la maison. Selon Duque-Páramo (2004 : 223), le quotidien et le banal permettraient plus facilement les adaptations ou les adoptions alimentaires que les événements et les moments ayant une importance symbolique plus grande. Lors des fêtes d'anniversaires par exemple, il est d'usage que des plats typiques du pays d'origine soient consommés; ces plats seraient indispensables à la réussite de l'événement.

Ceci mène à un autre élément plus généralisé de consensus voulant que les pratiques alimentaires des immigrants soient constituées à la fois de conservation, d'adaptation et d'adoption de pratiques alimentaires de la société d'accueil et de leur société d'origine (Bouly de Lesdain, 2002 : 176; Calvo, 1982 : 385; Crenn *et al.*, 2010; Hamlett *et al.*, 2008 : 92; Sercia et Girard, 2009). Ces adoptions et adaptations alimentaires ne sont plus considérées comme synonyme d'intégration ou d'assimilation et le maintien de certaines pratiques n'est plus compris comme le rejet de la société d'accueil (Bouly de Lesdain, 2002 : 176). De manière encore plus nuancée, des auteurs comme Crenn *et al.* (2010) affirment que la persistance de pratiques alimentaires issues de la première socialisation de l'immigrant n'est pas une reproduction identique de ses pratiques pré-migratoires. Leurs significations sont constamment reformulées et des ajustements doivent souvent être

effectués afin de les préserver. Dans un même ordre d'idées, ces auteurs considèrent que l'adaptation ou l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires ne doivent pas non plus être comprises comme une rupture avec les pratiques culturelles exercées avant l'arrivée dans le pays d'accueil. Ces auteurs estiment plutôt que l'immigrant adapte ou adopte de nouvelles pratiques en fonction de ses « schémas culturels » à partir de ce que Calvo (1982 : 412) et Sercia et Girard (2009) nomment un « continuum alimentaire ». De nouvelles pratiques sont ainsi intégrées en fonction de sa vision du monde. Par exemple, une pratique alimentaire de la société d'accueil pourra matériellement être adoptée sans que les significations qui lui sont attribuées soient nécessairement les mêmes pour l'immigrant que pour des membres de la société d'accueil. Une poutine mangée par une personne immigrante n'aura pas la même signification et ne sera pas associée aux mêmes types de souvenirs que celle mangée par une personne née au Québec. D'ailleurs, Crenn *et al.* (2010) précisent que ce qui peut paraître pour l'observateur extérieur comme des pratiques en discontinuité avec la culture du pays d'origine de l'immigrant ne l'est probablement pas pour ce dernier. La poutine ci-dessus mentionnée prendra par exemple place au côté de la nourriture rapide comme les hamburgers ou les *hot dogs* que les personnes immigrantes mangeaient déjà occasionnellement dans leur pays d'origine. Ceci ramène donc l'idée que l'identification par l'alimentation est un phénomène dynamique qui s'actualise continuellement en contexte migratoire.

Calvo (1982 : 424) et Crenn *et al.* (2010) considèrent de plus que les reproductions, adaptations et adoptions de pratiques alimentaires des immigrants dépendent aussi du régime d'altérité, soit des normes d'inclusion et d'exclusion, de la société d'accueil. Le degré plus ou moins grand de tolérance face à la différence alimentaire, comme la présence d'une odeur inhabituelle, et l'importance que les immigrants accordent à l'acceptation par la société d'accueil ont des impacts sur leurs pratiques alimentaires (Calvo, 1982 : 425).

La majorité des études ayant abordé l'identification des immigrants à travers l'alimentation se sont intéressées à la dimension symbolique de l'alimentation, une dimension que j'aborde aussi dans le cadre de ce projet. Par ailleurs, quelques auteurs, dont Merleau-Ponty (1962) et Csordas (1994) (cité par Harbottle, 2001 : 32) ainsi que Jackson (1983) (cité par Sutton, 2001 : 13), ont traité de l'impact de l'incorporation de pratiques alimentaires dans

la création des identités culturelles. L'être humain perçoit le monde par son corps qui n'est plus compris comme l'opposé de l'esprit et qui participe donc à cette construction d'identité alimentaire. Peu d'auteurs se sont arrêtés à l'impact plus spécifique des expériences sensorielles liées à l'alimentation dans les processus d'identification (Harbottle, 2001 : 34, Sutton, 2001). Pourtant, Amerlinck (2012 : 220), Calvo (1982 : 419, 421) et Jourdan et Poirier (2012, 288), entre autres, affirment que les immigrants tendent à recréer les qualités sensorielles des aliments consommés en contexte pré-migratoire, comme la consistance, la saveur et l'apparence. Ces remémorations sensorielles leur seraient agréables, voire réconfortantes, car elles reproduisent le familier (Codesal, 2010; Wilk, 2012 : 216). Partant de ces constats, j'aborde aussi ces parts sensorielles et émotives de l'identité alimentaire dans le cadre de ce mémoire.

En somme, je positionne ce projet de recherche dans les approches constructivistes qui reconnaissent la diversité des représentations individuelles et collectives à l'intérieur des groupes ainsi que la part dynamique des faits sociaux. Ces approches suggèrent d'étudier les processus d'identification se manifestant dans l'alimentation par l'entremise d'études de cas spécifiques. Elles ont aussi influencé les choix conceptuels effectués dans l'élaboration de mon projet de recherche.

### **1.2.3 Le cadre conceptuel : étudier l'identité culturelle par la mémoire, l'alimentation et la cuisine**

Bien que l'immigration, l'identité culturelle et l'alimentation soient toutes au cœur de ce mémoire, la notion d'immigration n'a pas donné lieu à un travail poussé de conceptualisation. L'immigration apparaît comme une situation qui constitue le contexte dans lequel sont vécus les processus d'identification à l'étude.

En ce qui a trait au concept d'**identité culturelle**, la définition que j'ai retenue est qu'il s'agit d'une des modalités de catégorisation de l'identité basée sur une différence culturelle supposée qui sera construite, négociée et reconstruite à travers les échanges sociaux (Cuche, 2004 : 84). L'identité culturelle n'existe pas en soi; elle est relationnelle et situationnelle et par le fait même, dynamique plutôt que figée (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 134). L'identification est donc un processus dynamique d'inclusion et d'exclusion

dans lequel les acteurs sociaux créent et appliquent des stratégies d'attribution de traits identitaires réels ou fictifs afin de marquer des frontières symboliques entre les groupes (Cuche, 2006 : 94). Selon Cuche (2004 : 83), Poutignat et Streiff-Fenart (2008 : 135), ces aspects relationnels et négociés laissent entrevoir un processus relativement conscient d'identification, une conscience d'appartenance. La différence identitaire ne serait pas le résultat direct d'une différence culturelle, mais bien d'un désir de différenciation (Candau, 1998 : 18-19). Elle n'est toutefois pas pour autant une illusion qui ne dépend que des intérêts du moment des agents sociaux, car les constructions identitaires se perpétuent à l'intérieur d'un cadre social (Bauman, 2010 : 69; Cuche, 2004 : 86, 93). L'identité culturelle est finalement une réalité relative, mouvante et multidimensionnelle (Bauman, 2010 : 20-21; Cuche, 2004 : 96).

Bien que ce concept ait un fort pouvoir évocateur et qu'il permette de donner les grandes lignes de mon sujet de recherche, il permet difficilement de faire des observations empiriques. Une définition opérationnelle concrète et circonscrite de ce concept risquerait de le substantiaiser, de le faire exister comme une entité en soi en lui attribuant une réalité objective forcée présentant des contours beaucoup plus fixes que ce qu'il serait possible d'observer (Olivier de Sardan, 2008 : 218-222). J'ai ainsi considéré comme étant plus pertinent de m'attarder à une composante interne de ce concept qui a pu être traduite en figures concrètes et mesurables. C'est ainsi que le concept de mémoire s'est imposé.

Selon plusieurs auteurs, dont Candau (1998 : 47) et Sutton (2001 : 11), la mémoire est essentielle pour comprendre le fonctionnement de l'identité culturelle; elle est son substrat. Pour Candau (1998 : 7), la **mémoire** est une reconstruction continuellement actualisée du passé qui a pour fonction le maintien de l'identité à travers le temps. Les actes de mémoire sont des illustrations des stratégies identitaires à l'œuvre, car l'identité est construite à partir de choix réalisés à l'intérieur d'un registre mémoriel incluant des croyances, des représentations, des savoirs, des héritages, des traditions et des habitudes (Candau, 1998 : 8, 66). Par exemple, l'évocation d'une tradition permet de mettre de l'avant un élément du passé, parfois inventé, pour donner l'impression d'une continuité entre le passé et le présent (Candau, 1998 : 117; Hobsbawm et Ranger, 2006 : 12, 15). Selon Sutton (2001 : 12), la mémoire est constituée de trois dimensions principales : cognitive, sensorielle et émotive.

Concrètement, la dimension cognitive est composée d'interprétations des symboles, de conceptualisations et d'intellectualisations des registres mémoriels qui permettent d'exprimer des identités stables et cohérentes (Hobsbawm et Ranger, 2006 : 280; Sutton, 2001 : 9). En ce qui a trait à la dimension sensorielle de la mémoire, elle est constituée de perceptions provenant d'expériences vécues grâce aux cinq sens (odorat, goût, toucher, ouïe et vue) et permettant de revivre, de ressentir et de ré-imaginer des moments passés (Sutton, 2001 : 17, 75, 102). Finalement, la dimension émotive est composée d'émotions, comme la joie, la tristesse ou le dégoût, associées à des éléments du registre mémoriel (Delind, 2006 : 126, 128, 137). Par ailleurs, on peut distinguer les mémoires individuelles des mémoires collectives. Dans tous les cas, elles ne sont jamais transmises de manière « authentique », car elles sont reproduites, inventées, restituées, reconstruites et parfois oubliées (Candau, 1998 : 128, 98). Dans un même ordre d'idées, la mémoire collective est rarement « parfaitement » partagée entre les membres d'une collectivité, car il est difficile de concevoir qu'elle soit comprise de la même manière par tous.

La construction des identités culturelles est, selon Sutton (2001 : 74, 80), grandement facilitée par l'expérience quotidienne et par la présence d'objets et de lieux tangibles qui peuvent être porteurs de ces mémoires. Ce serait entre autres à cause de cette quotidienneté et de cette matérialité que l'alimentation pourrait constituer et construire un registre mémoriel et par le fait même, être une forte source d'identité culturelle (Sutton, 2001 : 101). De plus, Sutton (2001 : 88-89, 101-102) considère que le pouvoir de mémoire de l'alimentation, qu'il s'agisse de référence ou de ressenti, viendrait de sa capacité à provoquer la synesthésie. L'alimentation propose effectivement une synthèse de registres d'expériences sensorielles différentes. Le pouvoir évocateur des sens viendrait aussi du fait que la mémoire fonctionne par convergence synchronique en associant diverses choses qui arrivent au même moment, comme une odeur et un lieu, une saveur et un état d'âme. Ainsi, les expériences alimentaires permettraient des actes de mémoires épisodiques, de revivre des expériences du passé. Ces expériences stimuleraient des sensations associées à des situations et des événements passés. Par exemple, il est probable que chez une personne en situation d'immigration, la simple vue d'un plat associé au pays d'origine fasse revivre une expérience passée, liée à une certaine identité culturelle. C'est d'ailleurs ce que confirment Elisha (2007 : 618, 624) et Lee (2000) qui ont observé que l'odeur de fines herbes fraîches

transportait des immigrants originaires de pays d’Afrique de l’Ouest ou de la Corée dans leur pays d’origine. Ces réimaginings de moments passés seraient généralement agréables et agiraient comme des baumes sur la nostalgie éprouvée par les immigrants à l’égard de leur terre natale (Amerlinck, 2012 : 220; Calvo, 1982 : 419, 421; Jourdan et Poirier, 2012, 288; Sayaka, 2006 : 105).

Cela m’amène au prochain concept soit celui d’**alimentation**. En plus de répondre à un besoin fondamental de l’existence humaine (Bonte et Izard, 2007 : 751; Young, 2005 : 109), elle peut être considérée comme un fait social. En effet, elle implique des processus d’acquisition, de préparation et de conservation, des savoirs, des représentations, des types d’aliments, des pratiques et possède des dimensions matérielles, économiques, sémiotiques, religieuses, culturelles et symboliques (Appadurai, 1981 : 494; Bonte et Izard, 2007 : 751). La notion d’alimentation fait ainsi référence à des types d’aliments achetés et consommés, mais aussi à des techniques et des lieux de production, d’achat et de consommation, à des pratiques de préparation et d’ingestion alimentaire et aux significations de ces différentes pratiques. L’alimentation est donc un phénomène qui peut être abordé sous une multitude d’angles différents. Poulain (2005) affirme qu’il est possible d’aborder les pratiques alimentaires à partir de quatre voies d’entrées soit « les statistiques économiques des disponibilités d’aliments à l’échelle d’un pays, les achats par catégories sociales à l’intérieur d’un même pays, les enquêtes au niveau des ménages [et] les enquêtes au niveau des individus ». Dans le cadre de ce mémoire, il n’est pas question de traiter de toutes les facettes de l’alimentation. Je m’arrête spécifiquement aux pratiques d’approvisionnement (comme acheter des aliments dans une épicerie ou importer des produits alimentaires de son pays d’origine) et de consommation (comme manger dans un restaurant « ethnique » ou préparer un repas « traditionnel ») des immigrants et aux implications de ces pratiques dans leur registre mémoriel.

Je mobilise de plus le concept de **cuisine**, qui fait référence à un corpus de connaissances et à des savoirs organisés qui encadrent des techniques et des comportements liés aux activités culinaires propres à un groupe culturel (Bonte et Izard, 2007 : 187). Ce concept de cuisine renvoie ainsi à des représentations et des pratiques associées à des collectivités, c’est-à-dire des groupes régionaux ou nationaux. Il se réfère donc à des visions globales comprenant

des croyances, des valeurs, des symboles et des stéréotypes véhiculés par une population concernant des techniques de préparation, de structure et de composition des repas consommés par des collectivités régionales (Poulain, 2002). On parle entre autres de cuisine colombienne, caribéenne ou québécoise.

Afin de concevoir comment les concepts de mémoire, d'alimentation et de cuisine pouvaient interagir entre eux sur le terrain, je les ai fusionnés en deux concepts opérationnels, soit ceux de mémoire alimentaire individuelle et de mémoire culinaire collective. Concrètement, je définis la **mémoire alimentaire individuelle** comme une construction continuellement actualisée du passé alimentaire de l'individu, de l'identité alimentaire de ce dernier, qui touche les multiples dimensions de l'alimentation. La mémoire alimentaire individuelle peut ainsi être constituée de croyances, de représentations, de savoirs, d'héritages, de perceptions sensorielles et d'émotions touchant autant des types d'aliments, des techniques de préparation des repas, des lieux d'approvisionnement et de consommation que des pratiques entourant l'ingestion des repas propres à l'individu qui les évoque.

En ce qui a trait à la **mémoire culinaire collective**, je la considère aussi comme une reconstruction du passé qui a pour fonction le maintien de l'identité à travers le temps. Dans le cas de la mémoire culinaire collective, le bricolage de registres mémoriels comme les traditions ou les savoirs concerne plus spécifiquement les groupes, leurs techniques et processus de préparation, de transformation des produits en aliments et en plats propres à leur consommation. Partant, ce concept fait référence à des représentations, des préférences sensorielles et des émotions liées à des cuisines associées à des collectivités. En d'autres termes, il fait référence à ce qui, selon les individus, est collectivement partagé par des groupes culturels, nationaux ou régionaux, d'un point de vue culinaire.

#### **1.2.4 La question et les objectifs de recherche**

Maintenant que la problématique de recherche est établie, voici la question de recherche spécifique qui a guidé et orienté mon travail de collecte et d'analyse des données : « de quelle manière les différentes pratiques d'approvisionnement et de consommation

alimentaires mobilisées par les immigrants colombiens de la ville de Québec s'inscrivent-elles dans leur mémoire alimentaire individuelle et leur mémoire culinaire collective? »

L'idée que les pratiques s'inscrivent dans les mémoires des immigrants sous-entend ici deux propositions, soit une première voulant que les inévitables transformations des pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation qui découlent de la migration génèrent des changements dans les mémoires alimentaires individuelles et culinaires collectives. La seconde proposition est que les mémoires influencent les choix de pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation. Ainsi, le présent projet s'est appuyé sur l'idée qu'il y a une influence mutuelle entre les mémoires alimentaires individuelles et culinaires collectives et les pratiques alimentaires.

L'objectif principal de mon projet est donc d'examiner ces rapports dialogiques entre les mémoires et les pratiques alimentaires. Les objectifs spécifiques sont 1) de dresser un portrait des pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation mobilisées par les immigrants impliqués dans l'étude, 2) de comprendre l'impact relatif de différents facteurs dans l'organisation et la création des pratiques des participants tels que le désir de respecter leurs mémoires alimentaire et culinaire (facteurs identitaires), les revenus disponibles (facteurs socio-économiques), les lieux et commerces dont ils peuvent disposer (facteurs géographiques, économiques, etc.) et 3) d'identifier quelles transformations les mémoires alimentaires individuelles et culinaires collectives et par le fait même, les identités de ces immigrants ont subi depuis leur arrivée au Québec, en distinguant leurs dimensions cognitive, sensorielle et émotive.

## **1.3 Méthodologie de la recherche**

### **1.3.1 Stratégie générale : une étude de cas d'immigrants colombiens de Québec**

Ne m'intéressant pas à des relations causales ou à dénombrer des éléments d'un phénomène, mais bien à comprendre et interpréter un processus mémoriel, un devis qualitatif était approprié pour ce projet. Plus précisément, j'ai opté pour une étude de cas soit une enquête empirique d'un phénomène contemporain dans un contexte de vie réelle (Yin, 1989, cité dans Hamel, 1997 : 10). Cette stratégie a permis de m'intéresser à



l'évolution du processus mémoriel associé aux pratiques alimentaires, en tenant compte du contexte spécifique qui opère de multiples influences sur ces pratiques. Considérant qu'il est impossible d'étudier tous les immigrants dans toutes les régions du monde de manière générale, j'ai choisi de réaliser ce projet dans la ville de Québec. Mis à part l'étude de cas de Sayaka (2006), peu se sont intéressés à l'identification des immigrants par l'entremise de l'alimentation à Québec. Demeurant déjà dans cette ville, ce choix facilitait de plus de nombreuses dimensions logistiques d'un travail de recherche empirique (par exemple, les frais de déplacement et d'hébergement). En ce qui a trait à la population, il m'apparaissait intéressant de choisir la communauté d'immigrants colombiens de Québec puisqu'au moment de l'élaboration de ma recherche, ils se dénombraient environ 1200 soit la troisième population de personnes immigrantes la plus importante de la ville après les personnes originaires de France et d'Ex-Yougoslavie (Ville de Québec, 2009 : 40). Le fait que je connaissais déjà des membres de la communauté colombienne et non des deux autres communautés, que je partageais des affinités avec des Colombiens et que je parle espagnol a aussi influencé mon choix. J'ai donc effectué une étude de cas unique de la population d'immigrants colombiens adultes (plus de 18 ans) de la ville de Québec.

### **1.3.2 Opérationnalisation**

Pour effectuer cette étude de cas, des dimensions, composantes et indicateurs des concepts centraux de ce projet soit la mémoire alimentaire individuelle et la mémoire culinaire collective ont été identifiés. Les concepts ainsi opérationnalisés ont permis de recueillir les informations nécessaires à la réalisation de ce projet (Gauthier, 2006 : 187; Quivy et Van Campenhoudt, 2006 : 106; Mace et Pétry, 2000 : 52).

Parmi les différentes étapes réalisées afin d'opérationnaliser ces concepts, il a d'abord été question de diviser le concept de mémoire en deux soit une mémoire individuelle et collective. Ce choix permettait de récolter des informations concernant les pratiques individuelles des participants, la vision qu'ils avaient de leurs propres pratiques ainsi que celles qu'ils avaient des pratiques des groupes culturels colombiens et québécois. Ces deux concepts ont chacun par la suite été divisés dans les trois mêmes dimensions soit les dimensions cognitive, sensorielle et émotive de la mémoire comme proposées par Sutton (2001). Afin de faire un bref rappel, la dimension cognitive est composée d'interprétations

symboliques soit des registres mémoriels intellectualisés et conceptualisés comme des traditions, des héritages, des savoirs, des habitudes et des connaissances. La dimension sensorielle est quant à elle composée d'expériences organoleptiques soit des expériences liées aux cinq sens (l'odorat, le toucher, la vue, l'ouïe et le goût). En ce qui a trait à la dimension émotive, elle renvoie à des réactions affectives, à des sentiments comme la joie, la tristesse et le dégoût. Ces trois dimensions ont été mesurées par des indicateurs relevant autant des discours que des pratiques alimentaires mentionnées et observées (voir l'annexe #1 : Schéma d'opérationnalisation des concepts).

En ce qui a trait plus spécifiquement à la **dimension cognitive**, la mémoire alimentaire individuelle a été abordée par des discours d'évocation de souvenirs, de croyances, de représentations, d'héritages, de traditions, de savoirs et d'habitudes, reliés à des pratiques alimentaires individuelles qui ont précédé et suivi l'immigration. Par exemple, « je fais ceci parce qu'il s'agit d'une tradition de ma famille ». Du côté de la mémoire culinaire collective, la dimension cognitive a aussi été abordée et mesurée à partir de discours mentionnant des souvenirs, des croyances, des représentations, des héritages, des traditions, des savoirs et des habitudes, reliés cette fois à des pratiques alimentaires propres aux Colombiens ou aux Québécois. Par exemple, « les Colombiens font ceci parce que [...] » ou « les Québécois ont l'habitude de [...] ».

Pour ce qui est de la **dimension sensorielle**, la mémoire alimentaire individuelle a été observée par des discours d'évocation d'expériences sensorielles vécues lors d'exécutions de pratiques alimentaires individuelles. Par exemple, « cette odeur me rappelle [...] » ou « cette texture me fait revivre [...] ». Du côté de la mémoire culinaire collective, la dimension sensorielle a été abordée à partir de discours mentionnant des expériences sensorielles reliées à des pratiques alimentaires propres aux Colombiens ou aux Québécois. Par exemple, « cette odeur leur rappelle [...] » ou « cette texture correspond à leur habitude ».

Finalement, la **dimension émotive** de la mémoire alimentaire individuelle a aussi été mesurée par des discours d'évocation de sensations ou de sentiments reliés à des pratiques alimentaires faisant référence à des expériences qui ont précédé et suivi l'immigration. Par exemple, « quand je cuisine tel produit cela me remplit de joie » ou « cela me rend triste de

manger ce plat en l'absence de telle personne ». En ce qui a trait à la dimension émotive de la mémoire culinaire collective, elle a été abordée à partir de discours mentionnant des émotions vécues lors d'exécution de pratiques alimentaires par des Colombiens et des Québécois. Par exemple, « quand un Colombien cuisine tel produit cela le remplit de joie » ou « cela rend triste un Québécois que de manger ce plat en l'absence de telle personne ».

Du côté des pratiques mentionnées en entretien ou observées *in vivo*, qui ont permis d'aborder les dimensions cognitive, sensorielle et émotive de la mémoire alimentaire individuelle et culinaire collective, elles étaient constituées d'une part de **pratiques d'approvisionnement**. Les lieux d'approvisionnement utilisés par les immigrants (les supermarchés tels IGA, Provigo, Maxi, les épiceries « ethniques » ou les dépanneurs) et la localisation de ces lieux (par rapport à leur résidence ou à d'autres lieux d'approvisionnement) ont été notés. Différents éléments relevant de l'ambiance de ces lieux d'approvisionnement, comme la présence de Colombiens ou d'autres immigrants ou de musique, le type de musique (le cas échéant), l'achalandage des lieux, la disposition des produits sur les tablettes ont aussi été considérés. Il a également été question d'identifier les moments (jour, soir, semaine et fin de semaine) et la fréquence de l'approvisionnement (par jour, par semaine, par mois et par année) en fonction du commerce et des produits que les immigrants s'y procuraient. Le type de produits achetés (viandes, fruits, produits frais, en conserves, congelés, prêts-à-manger, etc.), leurs coûts et leur présence (ou non) dans les habitudes alimentaires en Colombie ont aussi été considérés. L'identité sociale des individus avec qui les pratiques d'approvisionnement sont réalisées a également fait partie des indicateurs des dimensions cognitive, sensorielle et émotive des concepts de mémoire alimentaire individuelle et culinaire collective.

Les autres pratiques observées ou à propos desquelles j'ai interrogé les participants sont les **pratiques de consommation alimentaire**. Ainsi, les lieux où se déroulaient les prises alimentaires (la maison, chez des amis, dans des restaurants, par exemple), la manière dont ces lieux sont aménagés ainsi que leur ambiance ont été observés ou identifiés lors des entretiens. Le moment (jour, soir, semaine, fin de semaine) et la fréquence de consommation (par jour, par semaine, par mois et par année) de certains produits et plats, en fonction des lieux de consommation, ont été notés. De plus, une attention particulière a

été portée aux types de produits et de plats (transformés ou non, préparés par le commerçant, par des amis, des membres de la famille, des produits et des plats frais, en conserve ou congelés) consommés en fonction des lieux ainsi qu'aux manières appropriées, selon les participants, de conserver et de préparer ces aliments et ces plats. Finalement, les individus avec qui les pratiques de consommation étaient réalisées ont aussi été considérés.

L'étude de ces différentes pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaires a permis d'identifier la place respective des dimensions cognitive, sensorielle et émotive dans les pratiques et les propos des immigrants colombiens ayant pris part à l'étude. J'ai ainsi pu constater qu'un lieu d'approvisionnement est fréquenté parce que les odeurs qui en émanent rappellent aux immigrants leur pays d'origine, parce qu'il s'agit du seul endroit où ils peuvent trouver des produits habituellement utilisés dans leur cuisine ou parce qu'il offre des produits à prix concurrentiels. Cette opérationnalisation a ainsi permis d'identifier le type de justification (mémorielle, économique, géographique, par exemple) qui prime pour expliquer une pratique d'approvisionnement ou de consommation. Encore, cette démarche a rendu possible l'observation de la place que peut prendre l'émotion – comme le fait d'être heureux en mangeant un plat spécifique – dans les choix de repas quotidiens d'une personne née à l'extérieur du Canada. En somme, le travail d'opérationnalisation effectué permet de repérer et de consigner systématiquement les pratiques alimentaires des participants, de même que leurs perceptions et commentaires concernant ces pratiques, en fonction des différentes dimensions des concepts centraux de ce projet.

### **1.3.3 L'échantillonnage**

La population à l'étude dans ce projet était constituée de tous les immigrants colombiens adultes (plus de 18 ans) qui habitaient la ville de Québec en 2011. L'unité d'échantillonnage a été l'immigrant colombien.

Considérant qu'il n'y avait pas de cadre d'échantillonnage de la population d'immigrants colombiens adultes de la ville de Québec et que l'intérêt de ce projet n'était pas de mesurer avec précision un phénomène, mais de le comprendre, l'échantillon a été constitué à partir de deux méthodes non probabilistes (Bernard, 2006 : 187; Gauthier, 2006 : 229). La première méthode utilisée a été celle de l'échantillon par renvoi à la chaîne communément

appelée l'échantillon « boule de neige ». Ainsi, j'ai demandé à un informateur-clé de me présenter quelques personnes susceptibles de participer à l'étude. Lorsque ces personnes acceptaient, je leur demandais de me proposer d'autres répondants potentiels et ainsi de suite (Bernard, 2006 : 192-194). À cette méthode, j'ai juxtaposé la méthode d'échantillonnage par quotas. En d'autres termes, cet échantillonnage a aussi été réalisé en fonction de facteurs qui étaient susceptibles d'influencer les participants (Bernard, 2006 : 188). Considérant que le temps écoulé depuis l'immigration, le genre et l'âge de l'immigrant peuvent avoir des impacts sur leur construction mémorielle (Citoyenneté et Immigration Canada, 2011a), je me suis servi de ces facteurs pour orienter la sélection des informateurs. Ainsi, tout en conservant la méthode « boule de neige », je demandais par exemple aux participants de me présenter de préférence un homme si ce participant était une femme ou si jusqu'à présent j'avais un échantillon composé majoritairement de femmes. Dans un même ordre d'idée, je lui demandais de me présenter une personne arrivée récemment (moins de deux ans) si elle était ici depuis plus longtemps (environ 5 ans ou environ 10 ans). Lorsqu'un répondant me proposait plusieurs personnes, je contactais d'abord celle qui avait un profil moins fréquent à ce moment dans mon échantillon. Par exemple, si j'avais déjà plusieurs personnes d'une vingtaine d'années et qu'on me proposait une personne de 50 ans, je contactais en premier cette personne afin de lui proposer de participer au projet.

Partant de ces méthodes de sélection, j'ai constitué un échantillon de vingt et un répondants dont huit étaient des hommes et treize des femmes, auxquels j'ai attribué des noms fictifs qui sont utilisés dans les prochains chapitres de ce projet. Parmi ces participants, cinq (trois hommes et deux femmes) avaient immigré à Québec depuis moins de deux ans, dix (un homme et neuf femmes) y résidaient depuis environ cinq ans et six (quatre hommes et deux femmes) habitaient la ville depuis environ dix ans. Sept participants (deux hommes et cinq femmes) avaient une vingtaine d'années et parmi ces derniers deux habitaient Québec depuis moins de deux ans, trois depuis cinq ans et les deux autres depuis environ dix ans. Sept autres informateurs (deux hommes et cinq femmes) avaient une trentaine d'années au moment de leur participation au projet et avaient immigré à Québec depuis deux ans pour deux d'entre eux, cinq depuis environ cinq ans et un seul depuis environ dix ans. Deux hommes et une femme avaient une quarantaine d'années. Un de ces hommes demeurait à

Québec depuis environ dix ans tandis que les deux autres participants avaient immigré depuis environ cinq ans. Au final, quatre répondants avaient cinquante ans et plus soit deux femmes et deux hommes. Un de ces hommes avait immigré depuis moins de deux ans, une femme depuis environ cinq ans et une femme et un homme depuis environ dix ans. Ainsi, l'échantillon sélectionné est plutôt hétérogène en fonction des trois critères que sont le temps écoulé depuis l'immigration, le genre et l'âge, ce qui permet tout de même une certaine transférabilité des résultats trouvés dans ce projet malgré qu'il ne s'agisse pas nécessairement d'un échantillon représentatif de la population à l'étude.

Bien que ces éléments n'aient pas été utilisés pour sélectionner les participants, j'ai noté d'autres caractéristiques des membres de cet échantillon afin de voir s'ils avaient aussi une influence sur leur mémoire alimentaire individuelle et culinaire collective. Elles ont servi de variables contrôles supplémentaires. J'ai noté si les répondants avaient des enfants, s'ils étaient en couple et si oui, avec une personne de quelle nationalité, les personnes avec qui ils demeuraient au Québec et leur région ou ville de résidence en Colombie. Ce dernier élément m'a été fortement conseillé par la quatrième participante, ce qui fait que je n'ai pas l'information pour les trois premiers répondants. Ainsi, dix-sept des informateurs avaient des enfants (au moins un); dans seize cas, ils résidaient avec eux. Une répondante avait des enfants qui n'habitaient plus avec elle; ces derniers étaient adultes et avaient leurs propres résidence et enfants à Québec. Quatre des personnes faisant partie de l'échantillon (trois hommes et une femme) n'avaient pas d'enfants au moment de l'étude. Ces personnes avaient 30 ans et moins et étaient célibataires à l'exception d'un participant qui avait une copine avec qui il ne demeurait pas. Il est à noter qu'il était le seul informateur à être en relation de couple avec une Québécoise. L'échantillon est ainsi plus représentatif de la population à l'étude qui partage majoritairement leur ménage avec d'autres Colombiens. Un échantillon présentant plusieurs personnes d'origine colombienne en couple avec des Québécois aurait probablement proposé des transformations plus nombreuses et fondamentales dans leurs pratiques alimentaires que ce qu'il a été possible d'observer dans ce projet. Mentionnons de plus qu'à l'exception d'un participant qui demeurait avec un seul membre de sa famille nucléaire, les répondants sans enfants vivaient avec leurs parents et leurs frères et sœurs. En somme, douze participants habitaient avec leur conjoint(e) colombien et leurs enfants. Une participante résidait avec son conjoint, qui était d'une autre

nationalité, mais quand même originaire de l'Amérique du Sud. Trois informateurs (deux femmes et un homme) étaient quant à eux séparés de leur conjoint colombien et demeuraient seulement avec leurs enfants. Les participants de ce projet partageaient ainsi majoritairement leur ménage avec d'autres Colombiens.

En ce qui a trait aux villes et régions de résidence en Colombie, elles se sont aussi avérées être plutôt diversifiées. Cinq des participants provenaient de Bogotá, la capitale, située au centre du pays à 2 640 mètres d'altitude, qui constitue un milieu urbain au climat doux et tempéré<sup>2</sup>. Trois des participants résidaient à Cali, la troisième plus importante ville de la Colombie, située à l'ouest de Bogotá et bénéficiant d'un climat tropical. Deux autres participants étaient originaires de Cúcuta, une ville du nord-est du pays, à la frontière du Venezuela et à l'est de la cordillère orientale des Andes. Trois participants demeuraient quant à eux à Medellín, une ville continentale située au nord-ouest de Bogotá dans une vallée entre les cordillères occidentale et centrale. Deux personnes ont mentionné venir de la zone côtière, au nord du pays, du côté de la mer des Caraïbes, dont une d'entre elles, de la ville de Barranquilla et deux autres informateurs ont précisé venir de Caqueta, une région localisée au sud-ouest du pays, au pied de la cordillère orientale et à proximité de la région amazonienne. Finalement, une dernière participante a affirmé venir de l'île Saint-André, dans la mer des Caraïbes, à la hauteur du Nicaragua. Je peux donc préciser qu'assurément quatorze des participants provenaient de zones urbaines tandis que pour les autres, il m'est difficile de le savoir. Au final, nous verrons que cette diversité de provenance se reflète dans les pratiques et les propos tenus sur la cuisine « colombienne », nommée ainsi une fois au Québec, mais présentant pourtant des différences régionales identifiées en Colombie.

Je peux aussi mentionner, sur la base des occupations des participants alors qu'ils vivaient encore en Colombie, que quatre d'entre eux avaient des revenus plus élevés que les autres et fort probablement que la moyenne des Colombiens. Ces participants, qui étaient avocat, ingénieure, directrice d'établissement et propriétaire d'une entreprise, pouvaient entre autres se payer les services d'une employée domestique pour la préparation des repas à la maison. Au regard des propos des autres participants, il m'est possible de considérer que la

---

<sup>2</sup> Je mentionne le climat des villes ou régions d'origine des participants parce qu'il a une influence sur les aliments locaux disponibles, certaines méthodes de préparation des repas et sur la cuisine régionale en général.

majorité vivait avec des revenus plus modestes. L'échantillon propose ainsi une certaine diversité en termes de statuts socio-économiques des informateurs.

#### **1.3.4 La collecte des données**

Deux méthodes principales de collecte des données ont été utilisées, soit l'observation (parfois) participante et l'entrevue semi-dirigée. Le fait d'utiliser diverses méthodes de collecte des données afin de recueillir et de confirmer de l'information est un des éléments qui me permettent d'attribuer une certaine validité aux résultats de ce projet (Massé, 2011).

En ce qui a trait à l'**observation**, un informateur clé m'a permis d'identifier deux lieux à privilégier. Le premier est le dépanneur indépendant nommé Multi-Choix, dont les propriétaires sont Colombiens, où il est possible de se procurer des produits en provenance du Mexique, de l'Amérique Centrale ou du Sud et où l'on rencontre de nombreux clients d'origine colombienne. Le second lieu est le restaurant Delia, dont les propriétaires sont aussi Colombiens, propose un menu exclusivement colombien et où l'on rencontre aussi plusieurs personnes nées en Colombie. De plus amples détails sur ces deux commerces sont donnés dans le prochain chapitre et permettent de mieux comprendre leur choix comme lieux d'observation. Pendant le travail de terrain, qui a débuté en juillet 2011 et pris fin en décembre la même année, je suis passée à de nombreuses reprises au dépanneur Multi-Choix à des moments variés (en avant-midi, en après-midi et en soirée) la semaine et la fin de semaine et y suis demeurée chaque fois au minimum trente à quarante-cinq minutes. Les objectifs de ces visites étaient d'observer le commerce (l'ambiance, la musique, les produits, par exemple), qui le fréquentait et avec qui, ce qu'ils achetaient, combien de temps ils y demeuraient, ce qu'ils y faisaient et ce sur quoi portaient les conversations qu'on y tenait. À chacune de mes visites, je discutais avec la personne qui était au comptoir, qui était généralement un des propriétaires, mais parfois aussi leur enfant en âge de travailler au Québec ou un membre, toujours le même, de la famille éloignée des propriétaires. J'ai aussi eue de nombreux échanges avec les clients qui passaient et discutaient avec moi parce que j'étais là, parce qu'ils étaient curieux de ma présence ou encore parce que nous commençons à nous connaître et à créer des liens. Ces discussions, parfois accompagnées de consommation de produits vendus sur place ou d'un café offert par les propriétaires, avaient généralement lieu à l'intérieur du commerce, mais aussi sur le



perron, qui était aménagé pour recevoir des clients (un banc de parc, un cendrier). Ces diverses expériences d'observation ont mené à de nombreuses discussions informelles sur l'alimentation des Colombiens à Québec, autant avec des répondants de ce projet qu'avec d'autres connaissances colombiennes, clients, passants, ne participant pas au projet, mais ayant envie d'échanger sur le sujet. J'ai d'ailleurs ainsi pu confirmer certaines informations amenées par les informateurs du projet et recueillir des renseignements nouveaux que j'ai vérifiés par la suite. Les observations et discussions réalisées dans ce contexte ont ainsi facilité la triangulation des données en multipliant les sources et ont permis d'assurer une certaine adéquation entre le réel de référence et les données produites (Erlandson, 1993, synthétisé par Massé, 2011). Cette activité d'observation, parfois participante due au fait que j'achetais aussi et consommais certains aliments sur place avec les clients, a généré d'autres opportunités d'observation. J'ai effectivement reçu des invitations à des événements comme des fêtes d'anniversaires d'enfants et d'adultes ou des fêtes de Noël dont le point central d'attention était un repas à partager. Côté fréquemment les propriétaires de ce commerce, j'ai aussi reçu une invitation de leur part pour accompagner un des propriétaires lors d'un voyage d'approvisionnement à Montréal à la suite d'un problème avec une de leurs livraisons – ils se font généralement livrer les produits dont ils ont besoin pour le commerce. Je me suis donc retrouvée à accompagner le propriétaire du dépanneur chez leur fournisseur, les aliments Candesa, une entreprise de distribution de produits en provenance d'Amérique latine. Cette expérience m'a aussi permis de confirmer certaines informations et d'en recueillir de nouvelles. Au final, ce dépanneur s'est avéré être le principal lieu d'observation de mon projet.

En ce qui concerne le restaurant Delia, j'y ai aussi fait plusieurs visites à des moments différents. J'y suis souvent allée seule afin de discuter avec la principale propriétaire, qui m'a d'ailleurs fait visiter sa cuisine et expliqué les travaux qu'elle avait faits dans son établissement. À chacune de mes visites, j'ai mangé sur place afin de goûter, sentir et voir les produits et les plats, d'observer le commerce (l'ambiance, la musique, les décorations, par exemple), les gens qui le fréquentaient, qui les accompagnaient, à quel moment et ce qu'ils mangeaient. Je suis parfois allée avec des informateurs du projet, afin de partager un repas, que ce soit quelques heures ou quelques jours avant ou après leur entrevue. Les observations réalisées dans ce commerce m'ont aussi permis de trianguler les données et

ainsi de leur octroyer une certaine crédibilité (Erlandson, 1993, synthétisé par Massé, 2011).

Comme pour les invitations à des événements que je n'avais pas prévus en préparant ce projet – je ne connaissais alors pas suffisamment les habitudes colombiennes –, la majorité des participants m'ont invitée à prendre un repas avec eux, chez eux ou au minimum à partager un jus ou un café avant, pendant et/ou après leur entrevue. Ces invitations m'ont permis de participer à plusieurs expériences supplémentaires de consommation avec des Colombiens. Qu'elles aient été planifiées ou non, les données issues de ces diverses observations au dépanneur, au restaurant, dans des fêtes ou chez des participants ont été notées dans un journal de bord, parfois pendant l'observation, mais généralement après. Ces notes ont été prises au fur et à mesure et le plus rapidement possible afin de ne pas oublier et d'assurer une certaine rigueur aux données provenant des observations. Le temps ainsi passé avec des personnes d'origine colombienne m'a permis de mieux connaître des éléments de la culture colombienne, d'avoir une vision plus globale de leurs pratiques alimentaires, d'avoir aussi moi-même vu, goûté, touché, senti ou acheté<sup>3</sup> les aliments et plats dont me parlaient les participants, de noter des détails que des participants pouvaient ne pas penser à mentionner lors de leur entretien parce que, par exemple, ils leur paraissent peu importants (Quivy et Van Campenhoudt, 2006 : 179) et d'établir des liens de confiance avec plusieurs Colombiens participant (ou non) au projet.

Comme autre méthode de collecte de données, j'ai réalisé des **entrevues semi-dirigées** durant entre une heure et une heure et demie avec les vingt et un participants. Seize de ces entretiens se sont presque exclusivement tenus en espagnol. Quelques participants habitant à Québec depuis dix ans ont toutefois préféré qu'ils soient réalisés en français, d'autant plus qu'ils maîtrisaient mieux cette langue que moi, l'espagnol. Bien sûr, même dans ce cas, certains mots et expressions utilisés étaient tout de même en espagnol. Quelques autres

---

<sup>3</sup> Je dois préciser que je n'ai pas participé à la préparation de mets typiques colombiens. Lorsque je proposais mon aide aux participants, ils refusaient en me précisant que j'étais leur invitée et qu'ils n'avaient de toute manière pas besoin d'aide. J'ai une fois apporté un plat de mon cru à un événement où tout le monde devait apporter quelque chose à manger. La seule fois où j'ai cuisiné avec un Colombien, il s'agissait d'un ami qui ne participait pas au projet. Nous étions chez moi et ne cuisinions pas un repas colombien. Est-ce parce que je n'étais pas suffisamment intime avec ces personnes? Est-ce parce qu'une invitée ne cuisine pas dans la tradition colombienne ou encore parce que je n'ai pas les connaissances culinaires nécessaires à la préparation d'un repas colombien? Je n'ai pas répondu à ce questionnement lors de ce projet.

participants arrivés depuis moins de deux ans ont aussi préféré faire l'entrevue majoritairement en français pour pratiquer cette langue. Dans ces entrevues, les phrases contenaient autant de mots en espagnol qu'en français. Étant donné que certains n'auraient pas été en mesure de mener l'entrevue en français, je trouvais plus respectueux de les aborder d'abord dans leur langue maternelle et me disais qu'ils allaient aussi parler plus spontanément avec des propos qui correspondent à leur pensée. Dans les prochains chapitres de ce mémoire, les discours des participants sont d'abord présentés en français, que ces derniers aient parlé ou non dans cette langue. Lorsqu'ils ont utilisé l'espagnol, la version originale de leur propos se retrouve en note de bas de page. Ces entretiens ont eu lieu là où les répondants le désiraient soit, pour seize d'entre eux, à leur domicile. Deux personnes ont été interviewées dans la cour arrière du dépanneur Multi-Choix, deux autres au restaurant Delia et une dernière personne dans une cafétéria de l'Université Laval. Avec le consentement écrit des participants, les entretiens (les voix seulement) ont été enregistrés à l'aide d'un appareil numérique.

Dans la première section des entrevues, je me suis intéressée aux pratiques d'approvisionnement actuelles des participants : où ils les réalisaient, pourquoi, avec qui, les produits qu'ils se procuraient ainsi et à qu'elle fréquence. Je leur ai aussi demandé en quoi leurs pratiques ressemblaient ou divergeaient de leurs pratiques d'approvisionnement pré-migratoires et de comparer leurs pratiques actuelles avec celles de Colombiens et de Québécois. J'ai sensiblement posé les mêmes questions visant à détailler les pratiques, à les comparer à leurs anciennes pratiques individuelles et à celles de Colombiens et de Québécois dans la deuxième section de l'entretien, mais cette fois-ci en fonction de leurs pratiques de consommation. J'ai finalement terminé les entrevues en parlant plus généralement de leurs pratiques alimentaires, en les questionnant sur ce qui les poussait à les préserver ou les changer ainsi que sur leur vision de l'importance accordée à l'alimentation et la cuisine dans les cultures colombienne et québécoise (voir l'annexe #2 : Schéma d'entrevue). L'ordre et la formulation de ces questions ont été adaptés lors de chaque entretien offrant ainsi une certaine liberté aux répondants, favorisant l'échange et permettant de recueillir de l'information nuancée (Quivy et Van Campenhoudt, 2006 : 173-174). Ne pas utiliser ce schéma d'entrevue comme un cadre rigide d'échange m'a effectivement permis de laisser les participants aborder les différents thèmes par l'angle et

au moment où ils le désiraient. Je m'assurais simplement au final que nous ayons abordé toutes les thématiques prévues dans le guide d'entretien. Les termes plus techniques tels que « pratiques d'approvisionnement » utilisés dans le schéma d'entrevue ont été expliqués aux participants au fur et à mesure qu'ils se présentaient. Voulant être certaine que nous comprenions de la même manière les termes que j'employais, je leur ai donné de nombreux exemples tout au long des entrevues.

### **1.3.5 L'analyse des données**

J'ai réalisé l'analyse des données par l'entremise d'une analyse de contenu soit une méthode systématique et rigoureuse d'inférence à partir d'un corpus de données textuelles à l'aide de procédures de description en profondeur du contenu des entrevues et des observations (Bardin, 1993 : 47; Huberman et Miles, 1991). Voici un survol des étapes, inspirées de Massé (2011), que j'ai utilisées. La première étape a été celle du traitement préalable des données soit de la transcription des entrevues semi-dirigées dans des dossiers Word et de leur transfert dans le logiciel d'analyse de contenu N'Vivo. Cette étape a été suivie d'une lecture préliminaire de chacune des transcriptions. Une troisième étape a été celle de la codification descriptive des unités minimales de sens du corpus de données. Ces codes découlaient à la fois de l'opérationnalisation des concepts et de l'induction à partir des données présentes dans les entrevues. Par exemple, une phrase a pu être codée « évocation d'un souvenir x », « approvisionnement dans un dépanneur ayant des produits d'importation », « commentaires sur la fraîcheur des aliments » ou encore « évocation de joie lors de la réalisation d'une pratique ». À la suite de ces étapes, il a été question de classer les codes attribués dans des catégories plus larges. Ces catégories étaient des codes thématiques soit des catégories interprétatives mutuellement exclusives qui englobaient les unités minimales de sens (Huberman et Miles, 1991 : 18). Par exemple, ces codes ont été classés sous « interprétations symboliques collectives justifiant une pratique », « expériences sensorielles individuelles positives liées au vécu pré-migratoire », « absence d'expérience sensorielle individuelle », « émotions collectives liées au vécu pré-migratoire ». Puis, une seconde catégorisation encore plus large a été effectuée créant ainsi des catégories explicatives toujours mutuellement exclusives englobant les catégories interprétatives. Il a, par exemple, été question de « mémoire alimentaire individuelle justifiant la présence d'une

pratique » et « de mémoire culinaire collective justifiant l'absence d'une autre ». Ces deux niveaux de catégories créées en nombre limité ont été accompagnés de définitions. Le code « expérience sensorielle individuelle positive liée au vécu pré-migratoire » par exemple, a été défini comme une expérience reliée aux cinq sens vécue agréablement par l'immigrant lors d'une pratique alimentaire lui rappelant une situation pré-migratoire. Cette double étape a été accompagnée de vérifications des codifications des unités minimales de sens et d'une vérification de la cohérence interne de l'arbre de codification qui a été produit. Une dernière étape a consisté en une certaine comptabilisation de la fréquence des codes et des catégories afin de dresser un bref portrait de l'importance relative de certains éléments de réponse des participants. Les données provenant des notes d'observation ont par la suite été ajoutées et comparées au matériel de l'analyse de contenu en suivant les étapes de codification ci-haut mentionnées. À la suite de cette analyse de contenu, certaines étapes supplémentaires d'analyse s'inspirant de la théorisation ancrée telle que présentée par Laperrière (1997) ont été réalisées. J'ai ainsi effectué une mise en relation plus large et plus théorique des catégories conceptuelles précédemment créées. Cette étape allait entre autres permettre de constater que de nombreuses pratiques alimentaires sont réalisées afin de respecter une mémoire alimentaire individuelle cognitive, que certaines pratiques qui ne sont pas réalisées pour revivre des expériences sensorielles en font toutefois vivre et que le prix des produits alimentaires oriente grandement les pratiques. Une dernière étape d'analyse a permis de sortir des concepts explicatifs centraux du phénomène observé. Par ce type d'analyse, j'espérais par exemple constater que les nouvelles pratiques alimentaires intégrées dans la vie des immigrants le sont principalement en fonction d'une mémoire culinaire collective et que les nouvelles pratiques les amènent à transformer leur mémoire alimentaire individuelle dans sa dimension cognitive.

#### **1.4 Conclusion**

M'inscrivant dans les approches constructivistes des identités culturelles étudiées par le biais de l'alimentation, le présent projet s'est construit sur l'idée que l'alimentation et la cuisine offrent des repères identitaires aux immigrants, que leurs pratiques alimentaires sont constituées à la fois d'adoption, d'adaptation et de conservation de manières de faire de la société d'accueil et de la société d'origine de l'immigrant et que les diverses

transformations de leurs pratiques sont principalement réalisées en fonction d'un « continuum alimentaire » (Calvo, 1982 : 385, 424; Harbottle, 2000 : 25; Hamlett *et al.*, 2008 : 92; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378; Sercia et Girard, 2009; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). Désirant confirmer la validité de ces propositions d'un point de vue empirique à Québec, j'ai choisi de m'intéresser à la manière dont les différentes pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaires mobilisées par les immigrants colombiens de la ville s'inscrivent dans leurs mémoires alimentaire individuelle et culinaire collective, substrat de leur identité culturelle. Partant, l'objectif principal de ce projet est d'examiner les rapports dialogiques entre les mémoires et les pratiques alimentaires. Les principaux outils de collecte de données dont je me suis servi pour réaliser ce projet sont des activités d'observation parfois participante et des entrevues semi-dirigées. Les données ainsi récoltées ont ensuite été analysées en fonction principalement d'une méthode d'analyse de contenu.

À la suite d'une mise en contexte sur la situation politique et sociale en Colombie, l'immigration au Canada, au Québec et à Québec ainsi qu'une présentation plus en profondeur des lieux d'observation de ce projet proposées dans le prochain chapitre, les autres chapitres présenteront justement les principaux résultats de cette analyse de contenu.

## **Chapitre 2 : Le contexte de la recherche**

### **2.1 Introduction**

Dans le dernier *Portrait de la population immigrante de la ville de Québec*, les Colombiens se dénombrèrent à 1200 soit la troisième population de personnes immigrantes la plus importante (Ville de Québec, 2009 : 40). Selon Humanez-Blanquicet (2012), qui s'est intéressé à l'histoire de l'immigration colombienne au Québec, se sont des facteurs de nature interne (facteurs dits « d'expulsion »), tels que la violence, la criminalité, les bas salaires et les taux de chômage élevés, qui ont poussé ces Colombiens à quitter leur pays. Selon ce même auteur, se sont des facteurs de nature externe (dits « d'attraction »), tels que les programmes d'accueil et d'intégration offrant une aide financière aux personnes immigrantes, les possibilités d'emploi étant donné le besoin de main-d'œuvre de la province et la présence d'autres immigrants, qui les ont menés à s'établir au Québec. Considérant que plusieurs Colombiens ont quitté leur pays par nécessité et non par choix, ce contexte de départ a certainement un impact sur la grande valeur qu'ils accordent à leurs pratiques alimentaires et sur leur désir de les conserver. Dans un même ordre d'idée, le contexte culturel et alimentaire qu'ils trouvent à leur arrivée à Québec modifie aussi leurs perceptions de leurs pratiques et leur permet d'en préserver (ou non) certaines.

Étant donné qu'une attention portée à ces contextes permet de mieux saisir les pratiques alimentaires des immigrants colombiens et leurs perceptions des cuisines colombienne et québécoise, je dresse un portrait de la situation sociopolitique de la Colombie dans la première section de ce chapitre. J'aborde ensuite, dans une deuxième section, l'histoire de l'immigration colombienne au Canada et au Québec. Dans la dernière section de ce chapitre, je traite finalement de la présence de Colombiens à Québec et présente des lieux d'intérêt dans le domaine alimentaire de la ville de Québec pour des personnes d'origine colombienne.

### **2.2 La situation en Colombie**

Bien que la Colombie soit officiellement un État de droit, une démocratie, un violent conflit armé qui génère des milliers de morts chaque année, fait des millions de déplacés et à travers lequel se perpétuent de nombreuses violations des droits de l'homme y perdure

depuis près de 50 ans (Daviaud, 2010; Parlement du Canada, 2002 : 1, 9; Restrepo, 2002 : 140). Parmi les principaux belligérants dans ce conflit, mentionnons le groupe de guérilleros d'inspiration communiste les Forces Armées Révolutionnaires de Colombie (FARC) (Bouvier, 2009; Girard *et al.*, 2002; Mackenzie, 2005). Présents depuis le début du conflit, les FARC lutteraient aujourd'hui pour une réforme sociale et l'instauration de ce qui à leurs yeux consisterait en une réelle démocratie (Bouvier, 2009; Quesada, 2011). Moins important en nombre que les FARC, mais encore présent dans le conflit est l'Armée de Libération Nationale (ELN), un autre groupe rebelle de gauche ayant sensiblement les mêmes objectifs que les FARC (Bouvier, 2009; Girard *et al.*, 2002). De l'autre côté du spectre politique, on trouve des groupes de paramilitaires de droite (des milices armées privées), mis en place par des propriétaires fonciers pour lutter contre les groupes rebelles (Bouvier, 2009; Girard *et al.*, 2002; Mackenzie, 2005 : 11). Le principal groupe de paramilitaires toujours actif est l'Autodéfense Unie de Colombie (AUC). Comme d'autres groupes de paramilitaires, ce dernier est soupçonné d'être appuyé par l'armée et la police colombienne (BBC News, 2013a; Girard *et al.*, 2002; Quesada, 2011 : 33). Une enquête menée en 2008 par des journalistes, des juges et des défenseurs des droits de l'homme en Colombie a d'ailleurs décelé des liens entre des membres du gouvernement et certains groupes de paramilitaires (Bouvier, 2009 : 10). Sans en être des acteurs principaux, des groupes de narcotrafiquants ayant pris leur essor dans les années 1980 viennent aussi alimenter et complexifier le conflit (Laperrière, 2006 : 71; Parlement du Canada, 2002 : 9). Les exactions de groupes rebelles comme celles de paramilitaires semblent effectivement aujourd'hui plus motivées par l'argent de la drogue que par leurs idéologies politiques (BBC News, 2013a; Bouvier, 2009 : 3-4; Laperrière, 2006 : 71). S'ajoutant finalement à ce conflit, l'armée colombienne lutte officiellement contre les groupes rebelles et pour le désarmement des paramilitaires.

Le résultat est une guerre de rectification sur plusieurs fronts, qui prend la population civile en otage (BBC News, 2013a; Bouvier, 2009 : 3-4; Quesada, 2011 : 33). Les groupes de rebelles comme ceux de paramilitaires imposent leur tutelle lorsqu'ils arrivent dans un village et l'occupent. Fournir de la nourriture ou toute autre ressource aux belligérants, bien que ce soit par obligation, est perçu comme une collaboration par les groupes adverses. Coopérer avec « l'ennemi » ou ne pas coopérer avec l'occupant est compris comme une



trahison qui peut coûter la vie (Girard *et al.*, 2002; Laperrière, 2006 : 84). Tout ceci, plus des bombardements aériens sur des villages de civils dans des zones rurales perpétrés par le gouvernement colombien sous prétexte qu'il s'agirait de quartier militaire des FARC (Revelli, 2001 : 9-12), pousse de nombreux habitants à quitter leur territoire (Laperrière, 2006 : 84; Quesada, 2011). Il en résulte les millions de déplacés mentionnés précédemment qui font de la Colombie un des trois États dans le monde, avec le Soudan et l'Iraq, où l'on retrouve les plus importantes populations de déplacés à l'intérieur du pays (Bouvier, 2009 : 4; Haut Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (UNHCR), 2013b; Laperrière, 2006 : 84). Dans un même ordre d'idées, environ 10 % de la population née en Colombie résidait à l'extérieur du pays en 2009 (Arsenault, 2009).

Selon Restrepo (2002 : 140), il faut considérer les 200 ans d'indépendance du pays, marquées par l'inertie des structures découlant du colonialisme et de l'autoritarisme oligarchique et religieux, pour comprendre comment les conditions – une société hautement stratifiée ayant une faible mobilité sociale (Quesada, 2011) – menant au conflit armé ont progressivement été mises en place. Depuis le milieu du XIXe siècle, la Colombie a été « gouvernée par deux partis politiques rivaux composés d'élites représentant les intérêts de l'oligarchie nationale : le parti libéral et le parti conservateur » (Charland, 2006 : 9). Ce système politique bipartite et clientéliste (Laperrière, 2006 : 72-73) a permis la préservation des positions des élites économiques et ainsi contribué à élargir les inégalités sociales. En ajoutant à cela la prégnance de l'Église dans la vie publique, les réformes sociales étaient peu envisageables au début du XXe siècle en Colombie (Laperrière, 2006 : 72-73).

Critiquant ouvertement les inégalités sociales et économiques du pays, les propos du *leader* Jorge Eliener Gaitân au milieu des années 1940 trouvent leur écho dans la classe populaire. Considérant l'emprise des partis politiques de l'époque, ce mouvement social représenté par Gaitân a rapidement été inséré dans le parti libéral qui n'était alors pas au pouvoir. En 1948, l'assassinat de ce *leader* a déclenché des émeutes populaires qui ont entre autres mené à la destruction du centre de Bogotá, la Capitale. Ces émeutes ont conduit les conservateurs alors au pouvoir à demander à la population rurale conservatrice de combattre la population rurale libérale ennemie et à procéder à une « purification par le feu et par le sang » (Charland, 2006 : 9; Laperrière, 2006 : 74). C'est ainsi qu'entre 200 000 et

300 000 personnes ont trouvé la mort de 1948 à 1958, une décennie qui sera plus tard nommée la *Violencia* (Charland, 2006 : 12; Laperrière, 2006 : 74). Craignant de perdre le contrôle des groupes de paysans et désirant rétablir l'équilibre économique et social, les libéraux et les conservateurs ont instauré la formule du « Front national » en 1958. Ils se sont ainsi partagé les fonctions gouvernementales et administratives et assuré une rotation à la présidence. Cette formule mettait officiellement fin à la *Violencia* (Charland, 2006 : 13; Laperrière, 2006 : 76; Parlement du Canada, 2002 : 9). Or, certains groupes de paysans, d'artisans, d'ouvriers et d'universitaires n'étaient pas en accord avec l'ordre établi et souhaitaient renverser les anciens pouvoirs (Laperrière, 2006 : 76). Entre 1964 et 1970, quatre principales organisations armées se sont successivement formées soit les FARC (1964), l'ELN (1965), l'Armée Populaire de Libération (EPL) (1967) et le Mouvement du 19 avril (M-19) (1970) (Charland, 2006 : 14; Laperrière, 2006 : 77). C'est aussi au courant des années 1960 qu'une diversité de groupes armés se rassemblait sous la bannière de l'AUC pour combattre ces divers groupes de guérillas. Soutenus par les grands propriétaires terriens, ces groupes de paramilitaires luttèrent contre les rebelles pour le contrôle des terres, des ressources et contre leurs enlèvements de membres de familles riches en échange d'une rançon (Girard *et al.*, 2002; Laperrière, 2006 : 80).

Comme il a été mentionné précédemment, c'est au courant des années 1980 que l'on voit les organisations de narcotrafiquants s'insérer dans le conflit colombien et commettre différents attentats ciblés afin d'assurer leur commerce illicite (Charland, 2006 : 15; Laperrière, 2006 : 81). Pensons par exemple, aux attentats du Cartel de Medellín, alors dirigé par Pablo Escobar, commis entre 1987 et 1990 contre des personnalités politiques (Laperrière, 2006 : 81). Dès l'arrivée de ces nouveaux acteurs, des groupes de guérilleros et de paramilitaires ont profité des revenus de la drogue en échange de protection offerte aux narcotrafiquants (Charland, 2006 : 15; Laperrière, 2006 : 81).

À la suite de négociations entamées entre l'EPL, le M-19 et l'État colombien menant à la mise en place d'une nouvelle constitution en 1991 – instaurant entre autres des mécanismes pour une démocratie plus représentative et participative –, l'EPL et le M-19 ont opté pour une démobilisation de leurs groupes armés respectifs (Charland, 2006 : 15). C'est d'ailleurs depuis le début des années 1980 que les différents gouvernements colombiens ont

successivement amorcé des négociations pour la paix et alterné entre des stratégies de guerre et de paix pour gérer les différents groupes armés (Bouvier, 2009 : 9; Girard *et al.*, 2002; Mackenzie, 2005).

Depuis l'arrivée au pouvoir du président Juan Manuel Santos en 2010, des processus de négociations de paix ont à nouveau été entrepris. Ces derniers laissent voir au Haut Commissariat aux droits humains sur la Colombie (Consejo de Derechos Humanos, 2013) des signes positifs pour le règlement des conflits et la mise en place d'une paix stable. Or, même s'ils sont plus faibles qu'auparavant, les rebelles sont toujours actifs et ne veulent pas être inactifs unilatéralement. En d'autres termes, ils observeront un cessez-le-feu seulement si l'armée colombienne fait de même. De son côté, l'armée colombienne n'acceptera pas tant qu'une entente de paix ne sera pas signée (BBC news, 2013b). Cela laisse croire qu'une résolution du conflit est peu envisageable à court et moyen terme sans compter que de nombreux groupes de paramilitaires sont toujours armés et que des narcotrafiquants sont encore présents sur le territoire. Considérant ce contexte politique, nombreux sont les émigrants qui quittent le pays avec le statut de réfugié politique et qui n'ont souvent pas longuement planifié leur migration ni leur lieu de destination avant leur départ (Laperrière, 2006 : 105; Marcotte, 2009).

## **2.3 L'immigration colombienne au Canada et au Québec**

### **2.3.1 Au Canada**

Peu nombreux, à cette époque, les premiers Colombiens sont arrivés au Canada en 1965 (Humanez-Blanquicet, 2012 : 18). Ayant signé la *Déclaration universelle des droits de l'homme* en 1948 et ratifié la *Convention relative au statut des réfugiés* (1951) en 1969, le Canada était alors dans une période de redéfinition des conditions d'admissibilité des personnes voulant immigrer sur son territoire. Supprimant les critères d'admission racistes (basés sur la nationalité ou la couleur) et orientant l'admission de ses immigrants sur des principes de réunification familiale, des raisons humanitaires et pour l'économie du pays, le Canada a commencé à accueillir des personnes en provenance de pays dits du Tiers monde (Kelley et Trebilcocks, 2010 : 471; Laperrière, 2006 : 34; Nupur et Slade, 2011 : 18-19, 27-28, 51). La ratification en 1976 des actes ajoutés à la *Déclaration universelle des droits de*

*l'homme*, les modifications amenées à la *Loi [canadienne] sur l'immigration* (1978, 1987) et les pouvoirs accordés à la *Charte des droits et libertés* canadienne (1982) ont aussi favorisé l'arrivée de personnes non européennes en territoire canadien (Laperrière, 2006 : 34). Le Canada est ainsi passé d'une immigration à 90 % constituée de personnes originaires d'Europe, avant 1960, à une immigration dont 25 % provenait de ce continent au début des années 1990 (Kelley et Trebilcocks, 2010: 381). Malgré cette ouverture, le nombre de Colombiens au Canada est demeuré peu élevé jusqu'en 1996, nonobstant une légère augmentation au début des années 1990 (Arsenault, 2009; Humanez-Blanquicet, 2012 : 18). Près de 9 000 Colombiens ont émigré au Canada entre 1965 et 1996 dont environ 1 600 entre 1991 et 1995 (Statistique Canada, 2010).

Au courant de cette période, la majorité des immigrants colombiens sont arrivés au pays sous les catégories d'« immigrants économiques » (travailleurs qualifiés, gens d'affaires) et d'« immigrants du regroupement familial » (Humanez-Blanquicet, 2012 : 18). Bien que les transformations des conditions d'admission aient aussi modifié la composition des catégories sous lesquelles pouvaient arriver les immigrants – avant la Seconde Guerre mondiale, seules les catégories des « travailleurs qualifiés » et du « Regroupement familial » étaient reconnues (Nupur et Slade, 2011 : 29) –, la catégorie des immigrants économiques était et demeure encore aujourd'hui celle d'où sont issus la majorité des immigrants canadiens (Becklumb, 2008; Nupur et Slade, 2011 : 7). En 2009, six immigrants sur dix provenaient de cette catégorie (Statistique Canada, 2012 : 130). Depuis l'avènement de la *Loi sur l'immigration* (1976), le Canada mentionne d'ailleurs ouvertement qu'un des premiers objectifs de son immigration est la contribution à la croissance démographique du pays pour pallier le faible taux de natalité et le vieillissement de sa population (Kelley et Trebilcocks, 2010: 381). Le Canada a aussi officiellement ajouté aux objectifs de l'immigration ceux de favoriser la réunification familiale et de se soumettre à des obligations internationales en matière de respect des réfugiés (Kelley and Trebilcocks, 2010: 381). La *Loi sur l'immigration* (1976) intégrait justement la notion de réfugié telle que définie par la *Convention relative au statut des réfugiés* (1951) (Laperrière, 2006). Encore aujourd'hui, le *Programme Canadien d'Immigration* (BP-190F) (Becklumb, 2008) comprend trois composantes soit économique (travailleurs qualifiés, gens d'affaires et candidat d'une province), sociale (réunification familiale) et humanitaire

(réfugiés au sens de la convention outre-mer, personnes de pays source<sup>4</sup> et personnes de pays d'accueil).

C'est principalement à partir de 1997, lorsque le Canada a inclus la Colombie dans la liste des pays source (une sous-catégorie de l'immigration liée à des raisons humanitaires – réfugiés et cas assimilés) et mis en place avec l'Organisation internationale pour les migrations (OIM) un programme humanitaire favorisant l'accueil de ces ressortissants, qu'une vague d'immigration colombienne a eu lieu (Arsenault, 2010 : 56; Humanez-Blanquicet, 2012 : 18). Selon la *Convention relative au statut des réfugiés* (1951) :

[...] le terme de réfugié s'applique à « toute personne qui, craignant avec raison d'être persécutée du fait de sa race, de sa religion, de sa nationalité, de son appartenance à un certain groupe social ou de ses opinions politiques, se trouve hors du pays dont elle a la nationalité et qui ne peut ou, du fait de cette crainte, ne veut se réclamer de la protection de ce pays (l'UNHCR, 2013a).

Un immigrant qui correspond à la catégorie de personne de pays sources est une personne qui répondrait à cette définition de réfugié si elle résidait à l'extérieur des limites de son pays d'origine. Or, les immigrants relevant de la catégorie « personnes de pays source » ne seraient pas en mesure de quitter leur pays d'origine et ne recevraient donc pas de protection internationale aux termes du mandat du UNHCR (Becklumb, 2008; Charland, 2006 : 7; Kelley et Trebilcocks, 2010 : 440; Statistique Canada, 2011b). C'est ainsi que figurent aussi dans cette catégorie les personnes « détenues ou emprisonnées qui sont sévèrement privées du droit à la liberté d'expression, du droit à la dissidence ou du droit à la participation à des activités syndicales » (Charland, 2006 : 7). En 2005, la Colombie était au 9<sup>e</sup> rang des 10 principaux pays de provenance des nouveaux arrivants au Canada. Cette même année, 4 519 des 6 031 immigrants colombiens admis l'étaient sous la catégorie des réfugiés d'un pays source (Arsenault, 2009; Arsenault, 2010 : 56). Je tiens d'ailleurs à préciser que la majorité des participants réfugiés politiques de ce projet sont arrivés au Canada sous cette catégorie de « personne de pays source ». En 2011, la Colombie était toujours au 9<sup>e</sup> rang des 10 principaux pays de provenance de ces immigrants, précédée par les Philippines, la Chine, l'Inde, les États-Unis, le Pakistan, le Royaume-Uni, l'Iran, la Corée du Sud et suivie par le Mexique (Statistique Canada, 2011b).

---

<sup>4</sup> Cette sous catégorie n'existe plus depuis le 7 octobre 2011.

Le 7 octobre 2011, Citoyenneté et Immigration Canada (CIC) a abrogé cette catégorie de « personnes de pays source », en affirmant qu'elle était rigide (ne permettait pas de réagir rapidement aux situations d'urgence) et restrictive (peu de pays sur la liste). Le CIC (2011b) considérait qu'il pourrait de ce fait destiner plus de ressources à son travail effectué avec l'UNHCR ainsi qu'à son programme de réinstallation, ce dernier ayant à son avis prouvé son efficacité. Depuis octobre 2011, les immigrants colombiens ne sont ainsi plus en mesure de faire une demande de réinstallation directement à l'ambassade canadienne en Colombie. Ils doivent maintenant se trouver à l'extérieur de leur pays pour obtenir une recommandation de réinstallation du UNHCR, d'un organisme de recommandation désigné ou d'un répondant privé afin d'être admissibles à une demande de réinstallation comme réfugiés politiques au Canada (CIC, 2011b). Le prochain recensement canadien permettra de constater un éventuel impact de l'annulation de cette catégorie.

### **2.3.2 Au Québec**

Les grandes lignes de l'histoire de l'immigration colombienne au Québec sont sensiblement les mêmes que celle de l'immigration colombienne au Canada. Les premiers Colombiens sont arrivés dans la province au milieu des années 1960 (Delpozo, 1997; Gosselin *et al.*, 1984) et étaient peu nombreux jusqu'à la fin des années 1990 (Arsenault, 2010 : 57; Humanez-Blanquicet, 2012 : 19; Piché et Laroche, 2007 : 16). Selon Humanez-Blanquicet (2012 : 18-30), les Colombiens arrivés au Québec avant 1971 étaient principalement des étudiants et des personnes en quête d'aventure. En ce qui a trait à ceux arrivés entre 1971 et 1997, il considère qu'il s'agissait d'une deuxième vague d'immigration colombienne plutôt motivée, cette fois-ci, par des raisons d'ordre économique. C'est au courant de cette période – autour de 1985 – que sont arrivés les premiers réfugiés et demandeurs d'asile, mais ils n'étaient pas encore très nombreux.

Selon Gosselin *et al.* (1984), les Colombiens s'installaient alors principalement à Montréal (métropole de la province) et ils choisissaient leur quartier en fonction du prix des logements et de la diversité des commerces situés aux alentours. Malgré un faible taux de chômage au sein de la population colombienne, leur situation économique était alors inférieure à celle de la moyenne des Québécois non immigrants, et cela en dépit d'un niveau de scolarité supérieur à cette moyenne. Leur niveau de formation scolaire ne leur

étant souvent pas reconnu, ils n'avaient pas accès aux emplois qui le représentaient (Gosselin *et al.*, 1984). De l'avis de Delpozo (1997), cette situation économique était toujours celle des immigrants en provenance d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud à la fin des années 1990. Il est donc possible de considérer qu'il en était de même pour les immigrants colombiens. Selon le Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC, 2012), la situation d'emploi des immigrants, toutes origines confondues, était encore légèrement inférieure à celle de l'ensemble de la population en 2011. Cette situation économique inférieure à la moyenne québécoise trouve d'ailleurs écho dans la situation des participants de ce projet, dans la mesure où plusieurs d'entre eux ont des emplois n'étant pas à la hauteur de leur niveau de scolarité ou simplement des situations financières plutôt précaires. Quelle que soit l'origine de ces situations, cela donne un indice des ressources financières disponibles pour l'achat de denrées alimentaires par les participants.

Mentionnons en passant que les participants de ce projet sont tous arrivés au courant de ce que Humanez-Blanquicet (2012 : 18-30) présente comme la troisième vague d'immigration colombienne au Québec, allant de 1997 à 2011<sup>5</sup>. Les raisons qui poussaient alors les ressortissants colombiens à venir s'installer dans la province étaient, tout comme au niveau canadien, majoritairement d'ordre politique (fuir les conflits armés). Cela correspond d'ailleurs à la réalité de la majorité des informateurs de ce projet. Depuis 1997, les Colombiens, comparativement à des ressortissants d'autres nationalités, sont les plus nombreux à être venus s'établir au Québec en tant que réfugiés politiques (Arsenault, 2010 : 57; Humanez-Blanquicet, 2012). Continuant à s'accroître au courant des années 2000 (Humanez-Blanquicet, 2012 : 83-84), la population totale de Colombiens dans la province était à plus de 20 000 en 2009. En 2011, la Colombie était au 6<sup>e</sup> rang des pays d'où provenaient le plus d'immigrants, précédée par Haïti, la Chine, l'Algérie, la France, le Maroc et suivie par la Tunisie, l'Égypte, le Liban et l'Iran (MICC, 2012).

L'intégration de la Colombie dans les pays sources du Canada (1997-2011) a certainement été un des facteurs expliquant cette présence accrue de Colombiens au Québec. Cette

---

<sup>5</sup> Les dernières analyses de Humanez-Blanquicet (2012) ont été réalisées au printemps 2011. Ces propos concernant des périodes d'immigration ne tiennent donc pas compte de l'impact possible de l'abrogation de la catégorie de personne de pays source en octobre 2011.

politique fédérale facilitait l'admission des Colombiens sélectionnés par le Québec. Bien que la province soit en mesure de sélectionner ses immigrants<sup>6</sup>, le gouvernement fédéral doit encore leur accorder, ou non, le statut de résident permanent (MICC, 2013a : 7). Le Québec choisit les immigrants qui à son avis sont le plus à même de s'établir sur son territoire et une fois leur admission effectuée par le Canada, la province s'occupe de leur accueil et de leur intégration (Charland, 2006 : 8; Nupur et Slade, 2011 : 42; Quesada, 2011 : 21).

Au sujet de cette augmentation progressive de Colombiens au Québec, Arsenault (2010 : 57) affirme que les immigrants qui étaient sélectionnés à Bogotá comme personne de pays source étaient informés par des agents d'immigration qu'en s'installant plus spécifiquement au Québec, ils bénéficieraient d'un programme d'accueil et d'installation : « Réussir l'intégration » en vigueur depuis 2011. Puisqu'ils allaient arriver au pays avec la résidence permanente, cela leur permettait d'avoir accès à ce programme provincial (Osorio Ramírez, 2009 : 50-51). Remplaçant l'ancien Programme d'accueil et d'installation des réfugiés (PAIR) propre à la province, ce programme assure un accompagnement à l'arrivée ainsi qu'un soutien technique et matériel à ces immigrants. Ces derniers reçoivent, entre autres, un montant forfaitaire sous forme de chèque leur permettant de se procurer différents articles de bases tels que des vêtements et des produits alimentaires. Ils peuvent aussi bénéficier de services d'orientation sur la vie au Québec dans leur langue maternelle et d'accompagnement pour l'inscription à différentes institutions comme l'assurance maladie, l'aide sociale ou l'école (MICC, 2013b; Osorio Ramírez, 2009 : 50-51). En fonction de différents critères, cette aide peut durer jusqu'à cinq ans après l'arrivée des immigrants dans la province (Osorio Ramírez, 2009 : 51). Enfin, Arsenault (2010 : 57) affirme que l'arrivée croissante d'immigrants colombiens a eu l'effet d'un pôle d'attraction sur la population en processus d'immigration, qu'il soit question d'immigration économique, sociale ou humanitaire. Les futurs immigrants étant conscients qu'en allant s'établir au Québec, ils pourraient entrer en contact avec d'autres Colombiens et trouver des ressources

---

<sup>6</sup> « Sommairement, le Québec assure la sélection des immigrants du volet économique, des réfugiés se trouvant à l'étranger et des demandes traitées pour des considérations humanitaires ou d'intérêt public. Le Québec délivre un certificat de sélection aux candidats qui satisfont à ses exigences. Les immigrants de la catégorie du regroupement familial ne font pas l'objet d'une sélection. Le traitement des demandes d'asile présentées au Canada est de la responsabilité exclusive des autorités fédérales » (MICC, 2013a : 7).



qui leur sont destinées. Dans un même ordre d'idées, de plus en plus d'immigrants colombiens connaissent une personne, un ami ou un membre de leur famille éloignée déjà installé au Québec.

## **2.4 Le contexte du terrain**

### **2.4.1 L'immigration colombienne à Québec**

Comme la majorité des immigrants, les Colombiens ont eu tendance à s'installer dans les métropoles canadiennes. En 2001, 60,6 % des Colombiens de la province de Québec résidaient à Montréal (Humanez-Blanquicet, 2012 : 81, 84-85). Comme l'a observé Houle (2010 : 60), la ville de Montréal est souvent perçue par les immigrants<sup>7</sup> comme étant attirante pour sa composition ethnique, l'accessibilité et la diversité des produits qu'on y retrouve ainsi que pour l'ouverture de sa population envers les immigrants. Présentant une moins grande diversité ethnique, la ville de Québec est quant à elle souvent perçue comme étant plutôt homogène et moins ouverte à la différence culturelle (Athanassiou *et al.*, 2009; Houle, 2010 : 61). En 2006, seulement 4,5 % de la population de Québec était constituée de personnes immigrantes, alors que dans l'ensemble de la province ce chiffre s'élevait à 12 %. Une ville moins peuplée, comme Sherbrooke, comptait la même année un plus grand pourcentage d'immigrants soit 5,6 % de sa population (Statistique Canada, 2011a : 10). Ce pourcentage pour la ville de Québec représentait toutefois une augmentation de 30 % du nombre d'immigrants par rapport à 2001, ce qui était beaucoup plus élevé que la moyenne canadienne (Ville de Québec, 2009 : 8). En effet, bien qu'une grande proportion d'immigrants de la communauté colombienne demeurait encore à Montréal (48 %) en 2006, elle avait certainement diminué par rapport à 2001 au profit d'autres villes de la province telles que Québec (Humanez-Blanquicet, 2012 : 81, 84-85). Cette même année, 1200 Colombiens résidaient à Québec, ce qui représentait 5,4 % de la population totale d'immigrants de la ville (Ville de Québec, 2009 : 40). Ce pourcentage plaçait la Colombie au 3<sup>e</sup> rang des pays d'où provenaient le plus d'immigrants. Elle était précédée par la France (17,5 %) et l'ex-Yougoslavie (5,8 %) et suivie par les États-Unis (4,4 %), la Chine (4,1 %),

---

<sup>7</sup> Houle ne fait pas de distinction en fonction de l'origine des immigrants.

le Maroc (3,9 %), l'Algérie (3,8 %), la Roumanie (3,4 %), Haïti (2,8 %) et l'Allemagne (2,6 %) (Ville de Québec, 2009 : 20).

Une des raisons justifiant cette augmentation d'immigrants dans la ville de Québec et, par le fait même, d'immigrants colombiens est la politique provinciale de régionalisation de l'immigration dont s'est doté le Québec en 1998 (Humanez-Blanquicet, 2012 : 81). Depuis l'instauration de cette politique, des sessions d'information ont été mises en place à l'étranger afin de présenter les différentes régions de la province aux futurs immigrants et ainsi influencer leur choix de destination en faveur de ces régions. Dans le cas des réfugiés politiques, une ville de destination leur est attribuée par le gouvernement du Québec avant leur arrivée au pays. Considérant la politique de régionalisation, ces villes se trouvent à l'extérieur de la métropole montréalaise (Osorio Ramírez, 2009 : 49). Comme le précise toutefois Osorio Ramírez (2009 : 49), l'établissement des immigrants demeure « volontaire » malgré cette attribution. Par ailleurs, le site internet du MICC s'est positionné comme une vitrine économique, sociale et culturelle des différentes villes et régions de la province (Laperrière, 2006 : 59). Depuis le début des années 2000, les services d'intégration et de francisation ont aussi subi de nombreuses réformes afin de favoriser l'intérêt pour, et la rétention, des immigrants dans les différentes villes et régions du Québec. La principale modification est l'instauration des « carrefours d'intégration » permettant d'offrir les services en collaboration avec les partenaires communautaires, les ressources déjà présentes dans les milieux de vie et non seulement au sein des instances provinciales. Proposant un arrimage plus étroit entre les ressources provinciales et municipales, cette approche territoriale hausse la part de personnes rejointes par les services et permet qu'ils soient mieux adaptés aux réalités locales des immigrants. Diverses ententes ont ainsi été conclues entre le gouvernement provincial et les différentes régions du Québec (Charland, 2006 : 9; Laperrière, 2006 : 54).

Convaincue que l'immigration est une source d'enrichissements multiples qui contribue entre autres à freiner le vieillissement de sa population et le déclin démographique de son territoire (Athanasios *et al.*, 2009; Ville de Québec, 2010a), la Ville de Québec a signé une entente avec le MICC au courant de l'année 2001 – entente renouvelée les quatre années suivantes – afin que la Capitale-Nationale devienne le deuxième pôle d'attraction des

immigrants après Montréal (Laperrière, 2006 : 59). Par la suite, en 2004, la Ville s'est dotée d'une *Politique municipale sur l'accueil, l'intégration et la rétention des personnes immigrantes* (Athanassiou *et al.*, 2009; Ville de Québec, 2010a). Depuis l'instauration de cette politique, la Ville continue d'entreprendre diverses démarches pour attirer et maintenir des immigrants sur son territoire. Étant fort probablement le résultat de ces efforts de régionalisation, mentionnons que les personnes qui ont pris part à mon projet de recherche se sont toutes installées à Québec entre 2001 et 2010. Cette ville était de plus leur première destination au Canada.

Parmi les actions entreprises par la Ville de Québec pour mieux accueillir, intégrer et retenir les immigrants sur son territoire, elle a rendu disponible un répertoire de tous les services offerts aux immigrants (Athanassiou *et al.*, 2009). En consultant ce répertoire, on constate qu'ils se trouvent principalement dans les arrondissements centraux de la ville de Québec, qu'il soit question des services de première instance tels l'accès au logement et la francisation, des services d'accès au premier emploi ou de ceux qui concernent l'accès au loisir (Répertoire des services aux immigrants dans la Ville de Québec, 2010b). Cette proximité avec les services et ressources est certainement un des facteurs expliquant que les Colombiens de la ville de Québec résident en plus grand nombre dans ces arrondissements et non en périphérie (comme dans les arrondissements de la Haute-Saint-Charles et Laurentien). Pour dresser un portrait plus précis, mentionnons qu'en 2006, les Colombiens résidaient majoritairement dans Sainte-Foy-Sillery (27,1 %), La Cité-Limoilou (19,6 %), les Rivières (19,6 %) et Charlesbourg (17,1 %). Ils représentaient 5,6 % des immigrants habitant dans Sainte-Foy-Sillery, 3 % de ceux de La Cité-Limoilou, 9,7 % dans des Rivières, 9,5 % dans Charlesbourg et 3,5 % à Beauport (Ville de Québec, 2009 : 42-65). Les immigrants colombiens se retrouvaient de plus concentrés dans certains quartiers. Ils étaient par exemple plus nombreux à résider dans Saint-Roch que dans Saint-Sauveur pour l'arrondissement La Cité-Limoilou. Ils se retrouvaient aussi en plus grand nombre dans Duberger-Les Saules et Vanier qu'à Neufchâtel pour l'arrondissement des Rivières (Ville de Québec, 2009 : 42-65). S'ajoutant à la proximité des services et ressources, ces choix de quartiers s'expliquent aussi par les coûts des logements qui y sont généralement moins chers que dans d'autres secteurs de la ville (Ville de Québec, 2007a). Considérant les types d'emplois (comme l'entretien ménager, la transformation alimentaire en usine et la

restauration) occupés par la majorité des participants de ce projet, l'arrivée récente (5 ans et moins) de la moitié d'entre eux et le portrait de la situation économique des immigrants de la ville de Québec<sup>8</sup> (Ville de Québec, 2009), la situation financière d'un grand nombre de Colombiens a certainement joué dans la localisation de leur résidence. En effet, selon ce portrait réalisé par la Ville de Québec, la situation économique de la population immigrante est en décalage avec celle de la population non immigrante. En 2006, le taux d'emploi des immigrants était de 60,5 % tandis qu'il était de 62,5 % chez les non-immigrants et surtout, le taux de chômage des immigrants était de 9,7 % tandis qu'il était de 5 % pour les non-immigrants. En ce qui a trait au revenu, la population immigrante se trouvait aussi en décalage par rapport à la population non immigrante – malgré un niveau de scolarité supérieur tel que mentionné précédemment – avec un revenu annuel médian de 20 494 \$ comparativement à 26 178 \$ pour les non-immigrants (Ville de Québec, 2009). Comme nous le constaterons dans les chapitres suivants, cette situation économique a un impact sur leurs pratiques alimentaires et les perceptions qu'ils en ont.

#### **2.4.2 Deux quartiers où l'on se nourrit**

En plus d'être des quartiers où de nombreux Colombiens résident, Vanier et Saint-Roch sont aussi des secteurs de la ville où ils réalisent plusieurs de leurs pratiques alimentaires. Avant de dresser un portrait des principaux lieux d'approvisionnement et de consommation d'intérêt (des lieux qui leur sont destinés ou que plusieurs se sont appropriés) pour des Colombiens dans Vanier et Saint-Roch, je vais d'abord décrire brièvement ces quartiers.

Situé au centre de la ville de Québec dans l'arrondissement des Rivières, Vanier se trouve à proximité des quartiers centraux. Considéré comme un facteur facilitant l'accès au quartier en transport motorisé, mais limitant l'accès à pied ou à bicyclette, le secteur est desservi par des axes de transport important soit les autoroutes Félix Leclerc et Laurentien. Il est de plus traversé d'ouest en est par la rivière Saint-Charles. D'une superficie de 6 km<sup>2</sup>, il comprend une zone résidentielle centrale desservie par des commerces de proximité situés principalement sur l'avenue Plante. Ce secteur résidentiel est entouré d'une zone industrielle (Parc industriel Cardinal) et de zones commerciales (Place Fleur de Lys et les

---

<sup>8</sup> Dans ce portrait, aucune distinction n'est faite en fonction des origines des immigrants.

Halles Fleur de Lys notamment). Il s'agit de plus d'un quartier où les ménages ont généralement des revenus moins élevés que le reste de la population de l'arrondissement, où il y a plus de locataires que de propriétaires et où les immeubles locatifs sont majoritairement de petite taille (moins de cinq étages). Comme je l'ai déjà mentionné, le coût des loyers y est généralement plus bas qu'ailleurs dans la ville (Ville de Québec, 2007a).

Lors de mon terrain, trois commerces de ce quartier se sont avérés être d'un grand intérêt. Le premier commerce est le dépanneur Multi-Choix situé sur l'avenue Plante. Il s'agit d'une petite épicerie de quartier où l'on trouve autant des produits latinos<sup>9</sup> que des produits habituellement vendus dans des dépanneurs au Québec<sup>10</sup>. Il en sera plus amplement question dans la prochaine section de ce chapitre. Un second lieu d'intérêt est la Fruiterie 440, soit un détaillant de fruits et de légumes frais vendus à bas prix, situé sur la rue Soumande à quelques rues du dépanneur Multi-Choix. On y retrouve généralement des produits très peu emballés provenant de divers continents (des mangues, des avocats, des pommes, du manioc, des patates douces, une variété de piments forts, de la coriandre fraîche, etc.). Situé aussi sur la rue Soumande, vis-à-vis de la fruiterie, se trouve un troisième et dernier lieu d'intérêt soit un Maxi, un supermarché de la catégorie des magasins à escompte. Il s'agit d'un commerce de vente au détail alimentaire où l'on trouve des produits frais, en conserve, congelés, transformés et prêts-à-manger qu'il soit question de fruits et légumes, de viande, de produits laitiers, de pâtes, de pizzas, etc. Les prix des produits dans ce supermarché sont généralement moins élevés que dans d'autres supermarchés de l'arrondissement (Loblaws inc., 2013).

En ce qui a trait au quartier Saint-Roch, qui est situé au nord-est de l'arrondissement historique, il est l'un des plus vieux quartiers de la ville de Québec et en processus de revitalisation depuis le début des années 1990. Névralgique au cœur de la ville, ce quartier d'une superficie de 1,5 km<sup>2</sup> regorge de commerces, d'organismes communautaires et

---

<sup>9</sup> Les participants de ce projet de recherche utilisaient le terme latinos pour parler des commerces qui proposent des produits, aliments et plats comme ceux qui sont consommés dans les pays d'Amérique latine. Ce terme était aussi utilisé pour lesdits produits, aliments et plats. Aucune connotation péjorative n'y était associée.

<sup>10</sup> Par exemple, du pain tranché, des boissons gazeuses, du lait, des croustilles, de la bière, etc., de marques américaines, canadiennes ou québécoises.

compte aussi un bon nombre de logements et d'écoles. Les deux artères principales, le Boulevard Charest et la rue Saint-Joseph accueillent la majorité des commerces, organismes et institutions tandis que les résidences, des immeubles locatifs de moins de cinq étages, se trouvent principalement en périphéries de ces artères (Ville de Québec, 2007b). Au moment de mon terrain, plusieurs commerces alimentaires de ce quartier étaient fréquentés par les participants du projet. Parmi ceux-ci, il y avait deux petites épiceries latines où l'on trouvait exclusivement des produits d'importation typiques d'Amérique latine soit *Las Américas* et *La Fiesta*. Ayant une importance moins centrale, mais étant aussi fréquentée par des répondants, on trouvait dans le quartier une épicerie africaine, Épiafrica, et dans le quartier voisin accessible à pied (Saint-Sauveur) deux épiceries asiatiques nommées La Montagne Dorée et Lao-Indochine. Ces épiceries étaient aussi fréquentées par des Colombiens qui précisaient alors qu'il y avait plusieurs ressemblances entre ces différentes cuisines surtout en terme de produits de base qu'on y trouve. Par exemple, il serait plus facile de trouver du manioc dans une épicerie africaine que dans un supermarché. Un dernier commerce du quartier Saint-Roch, situé sur la rue Saint-Joseph, s'est avéré être significatif pour les participants et pour ce projet : le restaurant Delia qui offre de la cuisine colombienne. Il en sera plus amplement question dans une section ci-dessous.

C'est ainsi que Vanier et Saint-Roch ont été identifiés comme deux quartiers névralgiques pour l'étude des pratiques alimentaires des immigrants d'origine colombienne. Plus de détails seront d'ailleurs donnés sur la fréquentation de ces lieux lorsqu'il sera question des pratiques individuelles et collectives de Colombiens dans les prochains chapitres. Voici tout de même dès maintenant des descriptions de deux de ces lieux où j'ai réalisé la majorité des observations de ce projet et fait plusieurs rencontres soit le dépanneur Multi-Choix et le restaurant Delia.

### **2.4.3 Le dépanneur Multi-Choix**

Premier mercredi soir du mois d'août, il est 19 h 30, je suis chez Camilo dans le quartier Saint-Roch avec son voisin Martin et leurs enfants respectifs. Bien qu'ils n'aient pas l'habitude de faire leur épicerie ensemble, considérant que cela pouvait être pertinent pour mon projet, ils ont décidé d'aller faire leurs courses et m'ont proposé de les accompagner.

Leurs conjointes n'étant pas à la maison, ils ont préféré demander à une voisine, elle aussi colombienne, de garder leurs enfants le temps que nous allions faire les achats. Cette dernière a gentiment accepté. Nous sommes ainsi partis tous les trois en voiture en direction de Vanier. Après être allés faire la majorité de leurs achats au Maxi de ce quartier, ils m'ont dit qu'ils leur restaient à aller « chez Mario<sup>11</sup> » sur l'avenue Plante dans un secteur résidentiel tout près d'où nous étions. Nous nous sommes donc retrouvés devant un quadruplex dont un des appartements du bas était transformé en commerce. À l'extérieur, une enseigne sur laquelle il était inscrit « Le dépanneur Multi-Choix ». Sur le perron, un banc de parc, un cendrier et la lumière provenant de l'intérieur. Le lieu paraissait bien tranquille... Lorsque nous sommes sortis de la voiture, de la musique dansante est tout de suite venue à nos oreilles. La porte du commerce était grande ouverte et nous pouvions entendre de la salsa jusque dans la rue. Nous sommes entrés et aussitôt Camilo et Martin se sont mis à plaisanter, en espagnol, avec l'homme au comptoir. C'était Mario, le copropriétaire du dépanneur. Je constate alors qu'il s'agit d'un petit commerce où l'on peut échanger avec la personne au comptoir de n'importe quel endroit à l'intérieur du commerce. Il y a des produits partout, les nombreuses étagères d'environ cinq pieds de haut sont remplies d'articles et divisent la pièce en plusieurs petites allées. Tous les murs supportent de hautes étagères tout aussi pleines de marchandises ou des réfrigérateurs et congélateurs bondés. Certains produits se retrouvent dans des paniers suspendus au plafond. Pendant que Camilo, Martin et Mario discutaient, je me suis promenée entre les étagères en tentant de photographier du regard l'ensemble du commerce. Comme il y avait beaucoup à voir, j'ai finalement décidé de simplement m'imprégner de l'ambiance des lieux en me disant que ce n'était de toute manière pas la dernière fois que j'allais m'y retrouver. Après quelques instants, tout en continuant leurs échanges empreints de moquerie amicale, Camilo et Martin ont saisi des produits tels que de la *panela* (sucre de canne en galette) et de la *pasta de guayaba* (friandise faite à partir d'un fruit nommé goyave réduit en purée à laquelle du sucre est ajouté). Camilo voulait offrir la pâte de goyave à la voisine pour la remercier de s'être occupée des enfants. Ils se sont par la suite dirigés vers la caisse. Au comptoir, Camilo a acheté des *empanadas* (chaussons de pâte farcis généralement avec du bœuf haché) prêts-à-manger qui s'y trouvaient dans un

---

<sup>11</sup> Il s'agit d'un nom fictif que j'ai attribué au propriétaire du dépanneur Multi-Choix.

présentoir pour les ramener à son fils. Ils se sont aussi tous les deux procuré des cartes d'appels. Nous avons discuté encore un peu avec Mario puis nous sommes partis. Pendant notre retour vers leur résidence, ils ont affirmé que si je voulais vivre l'ambiance colombienne à Québec, il fallait que je retourne dans ce lieu. Ils ont aussi précisé qu'il y avait beaucoup de Colombiens qui s'y retrouvaient, qu'ils échangeaient tous avec Mario, que des gens mangeaient sur place et parfois même, prenaient une bière le vendredi... Ils avaient vu juste! C'est d'ailleurs pour ces raisons que ce dépanneur est devenu un des endroits clés de mon projet.

Pour en dire un peu plus sur ce commerce, mentionnons qu'il s'agit d'une petite entreprise familiale tenue par le copropriétaire Mario, sa conjointe qui est l'autre copropriétaire, un de leurs fils, ainsi qu'un membre de la famille éloignée des propriétaires. Ils sont les seuls à travailler dans ce commerce qui ouvre ses portes tous les jours de 8 heures à 23 heures. Bien que ce soit un peu plus tranquille les lundis, mardis et mercredis, il y a toujours beaucoup de va-et-vient. L'été, la porte est généralement grande ouverte. Dans le commerce, été comme hiver, une station de radio colombienne captée sur internet est syntonisée en permanence. Il s'agit souvent de la station Caracol. On y entend alors des nouvelles et de la musique colombienne en espagnol. Bien que les propriétaires soient Colombiens, Mario préfère dire que ses produits sont latinos. Il considère que l'alimentation des pays d'Amérique Centrale et du Sud se ressemble et préfère avoir une approche plus inclusive qui n'aura pas l'effet de « ghettoïser<sup>12</sup> » la population colombienne. Bien qu'il ne l'ait pas mentionné, il est aussi probable que de parler de produits latinos en général soit une meilleure approche pour atteindre une plus grande clientèle. C'est ainsi qu'en plus des cartes d'appel et du service d'envoi d'argent dans les pays d'Amérique latine, le commerce propose une variété de produits latinos. Par exemple, on y retrouve des haricots rouges séchés, de la farine de maïs, du sucre de canne, des yuccas et de la pulpe de fruits « exotiques » congelée, des produits transformés comme des friandises ou du bouillon du poulet Maggi (une marque présente en Colombie), des mets colombiens prêts-à-manger préparés par des familles colombiennes de Québec comme des *empanadas* ou des *tamales* (un plat cuit dans une feuille de bananier principalement fait de farine de maïs et de

---

<sup>12</sup> Terme que le participant a lui-même utilisé.



viande), des boissons à base de lait de vache, d'avoine et de cannelle présentées dans un contenant en carton, des boissons sucrées et gazéifiées de marques latines et des ustensiles et chaudrons utiles à la cuisine colombienne.

À la suite de mes observations, je peux dire qu'environ la moitié des clients sont d'origine québécoise et l'autre est constituée de personnes immigrantes d'Amérique latine dont une majorité viendrait de Colombie. Ayant passé beaucoup de temps dans ce commerce, je peux aussi mentionner que la clientèle est plutôt régulière, car on revoit souvent les mêmes personnes. Il y a généralement peu d'échanges entre les clients colombiens et les clients québécois qui n'utilisent d'ailleurs pas le dépanneur de la même manière. Les Colombiens qui entrent dans ce commerce se saluent, se connaissent, connaissent les propriétaires et discutent entre eux. Ils viennent généralement accompagnés des membres de leur famille ou d'amis, restent plus longtemps dans le commerce que les Québécois et ne sont pas tous des résidents du quartier. Les clients colombiens achètent uniquement ou presque des produits d'importation, des produits latinos. Quelques-uns repartent avec de la bière, mais c'est plus rare. Les Colombiens y consomment parfois les produits qu'ils achètent. Par exemple, ils réchauffent des *empanadas* dans le micro-onde mis à leur disposition. Bien sûr, tout se passe en espagnol et l'humour et les bavardages sont au rendez-vous. Selon Mario, le meilleur lieu pour savoir ce qui se passe dans un quartier en Colombie est d'ailleurs le dépanneur. Comme il le dit « le dépanneur, c'est le lieu du commérage<sup>13</sup> ». En ajoutant à cela la musique, l'ambiance et les produits, nombreux sont les clients colombiens qui ont mentionné se sentir au pays, en Colombie, lorsqu'ils sont dans ce lieu. Selon certains participants et clients, le propriétaire lui-même est aussi une raison pour se déplacer, pour souhaiter y passer du temps. Mario m'a d'ailleurs déjà précisé qu'il trouvait important de prendre le temps de parler avec les clients, qu'ils étaient avant tout des personnes. Ce qui participe fort probablement aussi au plaisir qu'ont les Colombiens à fréquenter ce lieu.

En ce qui a trait aux Québécois, ils viennent généralement seuls et bien que certains échangent avec Mario, ils y entrent et sortent plus rapidement que les Colombiens. Les clients d'origine québécoise achètent les produits que l'on retrouve dans la majorité des

---

<sup>13</sup> ¡La tienda es el sitio del chisme!

dépanneurs à Québec comme du pain tranché, du lait, des bonbons, de la bière, des cigarettes et des billets de loterie. Quelques-uns repartent avec des produits latinos, mais ils ne sont pas majoritaires. Les clients québécois sont tous des résidents du quartier. Pour cette clientèle, ce dépanneur est un commerce de proximité qu'ils fréquentent pour des raisons utilitaires. Au contraire, les personnes immigrantes d'origine latine s'y retrouvent parce qu'il leur permet de se procurer des produits spécifiques indispensables et parce qu'il s'agit d'un lieu de sociabilité qui leur fait retrouver l'ambiance de leur pays d'origine.

#### **2.4.4 Le restaurant Delia**

Le restaurant Delia, situé dans le quartier Saint-Roch, est un tout petit établissement ouvert tous les jours de 10 heures à 17 heures et contenant environ une dizaine de tables et une minuscule cuisine. La copropriétaire de ce restaurant est la gestionnaire, la cuisinière et la principale serveuse du commerce. Elle reçoit toutefois l'aide de son mari copropriétaire en cuisine et de ses trois enfants pour la vaisselle et le service. Lorsqu'on entre dans ce restaurant, on est généralement accueilli par cette femme et son chaleureux sourire. Ajoutant à l'ambiance du restaurant, aux murs peints aux couleurs et symboles représentant la Colombie avec quelques touches du Québec (un drapeau du Québec est peint sur un des murs), une télévision joue en boucle le concert d'une artiste d'origine colombienne connue internationalement, Shakira. Sur le menu, on retrouve uniquement des plats colombiens. Par exemple, on peut y commander des soupes qui se mangent en entrée, telles que des *sancocho* (un bouillon dans lequel on retrouve de gros morceaux de légumes et de viande, par exemple du maïs en épis, du bœuf et de la coriandre fraîche). Encore, des *ajiaco* (une soupe typique de la capitale, Bogotá, qui contient aussi des morceaux d'épis de maïs, des morceaux de pommes de terre, du poulet et du yucca pour épaissir la soupe). Pour les plats principaux, on trouve entre autres les *comunes* soit les plats communs, les plats typiques, de tous les jours en Colombie. Ces derniers sont constitués de riz, de haricots rouges, de patates frites, de bananes plantain frites, de viande de bœuf cuite avec des tomates et des oignons, de morceaux d'avocats, de laitue et de tomates. Ces plats sont copieux, car aux dires de la propriétaire, le contraire insulterait les Colombiens. Comme autre plat principal, on peut aussi y manger des *tamales*, des *empanadas* et du riz au poulet. Étant longs à élaborer, certains plats sont seulement disponibles la fin de semaine comme la *bandeja de*

*pais*, un plat dont une des particularités est d'être composé d'une grande quantité d'aliments tels que des haricots rouges, du porc effiloché, du riz, des saucissons, des œufs frits, des bananes plantains frites et des *arepas* (une galette de farine de maïs). Et pour accompagner le tout, on nous propose des limonades, des jus de fruit ou des *agua panela* (du sucre de canne dissout dans de l'eau chaude) faits maison. Comme le précise la propriétaire, elle n'achète aucun produit déjà préparé, elle fait tout elle-même dans sa cuisine. Généralement plus tranquille du lundi au vendredi, le restaurant est majoritairement fréquenté en semaine entre midi et une heure par des personnes non immigrantes travaillant dans le quartier. Les Colombiens s'y rendent en plus grand nombre les fins de semaine, qu'ils soient ou non résidents de Saint-Roch. Pour une majorité de Québécois, ce commerce leur permet de manger des plats « exotiques » lorsqu'ils travaillent. Pour les Colombiens, il s'agit plutôt d'un lieu leur offrant l'habituel de leur pays d'origine. Il en sera plus amplement question dans les prochains chapitres.

## **2.5 Conclusion**

Selon Humanez-Blanquicet (2012) et comme nous venons de le constater, ce sont autant des facteurs de nature interne, des facteurs dits d'expulsion, tels que la violence et la criminalité que des facteurs de nature externe, des facteurs dits d'attraction, tels que les programmes d'accueil et d'intégration offrant une aide financière aux personnes immigrantes, les possibilités d'emploi étant donné le besoin de main-d'œuvre de la province et les quotas d'accueil de réfugiés qui expliquent la présence d'une importante population d'origine colombienne à Québec. Considérant le nombre de Colombiens ayant immigré sous le statut de réfugié politique, une majorité d'entre eux ont immigré par dépit et n'ont pas choisi leur pays de destination. Pour ces derniers, l'attraction du Canada, du Québec et de la ville de Québec n'a probablement pas été très présente dans leur prise de décision de quitter la Colombie. Il est donc fort probable que ce contexte de départ ait un impact sur leur désir de préservation de leurs pratiques alimentaires pré-migratoires. Dans un même ordre d'idées, la présence accrue de Colombiens à Québec, qui rend possible l'existence de commerces alimentaires colombiens, permet aussi cette préservation de pratiques. Des arrondissements et quartiers tels que les Rivières, avec Vanier, et la Cité-Limoilou, avec Saint-Roch, proposent

effectivement de nombreux commerces d'approvisionnement et de consommation alimentaire d'intérêt pour des immigrants colombiens.

Avant d'aborder les dimensions individuelles des pratiques alimentaires des participants de ce projet – ce qui est fait dans le chapitre 4 –, le prochain chapitre s'intéresse plutôt aux pratiques culinaires des groupes culturels que sont les Colombiens et les Québécois et à la perception qu'en ont les participants. La mise en contexte ci-haut présentée permet de situer en partie le cadre à l'intérieur duquel les participants construisent leur mémoire culinaire collective, leur représentation des cuisines colombienne et québécoise dont il est question dans le prochain chapitre.

## **Chapitre 3 : Pratiques culinaires collectives**

### **3.1 Introduction**

Désirant observer comment la mémoire culinaire collective dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive se manifeste et participe au processus d'identification des Colombiens à Québec, je me suis intéressée aux représentations des cuisines colombienne et québécoise partagées par les participants de ce projet. Par ces représentations, il est possible d'observer comment ils construisent, bricolent et réactualisent leur mémoire culinaire collective pour imaginer les différentes communautés et ainsi maintenir leur identité à travers le temps (Calvo, 1982 : 424; Hamlett *et al.*, 2008; Harbottle, 2000; Richards-Greaves, 2012 : 153; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). S'intéressant donc aux cuisines des groupes et aux représentations qu'ils s'en font, ce chapitre porte plus spécifiquement sur les techniques et processus de préparation et de transformation des produits alimentaires en aliments et en plats propres à la consommation ainsi qu'à la prise alimentaire des dits aliments et plats par les groupes (Bonte et Izard, 2007 : 186).

Dans les première et deuxième sections de ce chapitre, je présente les portraits qu'ont dressés les participants des cuisines colombienne et québécoise. Je mentionne d'emblée que plusieurs des traits distinctifs de la cuisine colombienne ont été présentés par les répondants avec une grande fierté; il s'agit d'éléments qu'ils apprécient et auxquels ils s'identifient. Je mentionne de plus qu'ils considèrent les cuisines colombienne et québécoise comme étant bien différentes et qu'ils les définissent l'une par opposition à l'autre. Cela permet d'ailleurs dès maintenant de voir à l'œuvre la part relationnelle de l'identification (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 134). Au fil des descriptions concernant ces cuisines, je présente de plus différentes justifications données par les participants et trouvées dans la littérature permettant d'expliquer ces diverses caractéristiques. Au centre de ces explications se trouvent les actes mémoriels des informateurs. Par exemple, les Colombiens disent agir ainsi parce qu'il s'agit de leurs habitudes, de leurs savoirs (mémoire cognitive), de leur préférence en terme de saveur, d'odeur (mémoire sensorielle) ou parce que cela les rend heureux (mémoire émotive). Parmi ces explications, se trouveront de plus les inévitables cadres sociaux et matériels à l'intérieur desquels évolue chacune de ces cuisines tels le niveau de vie de la population ou l'accessibilité (ou non) de certains produits

(Bauman, 2010 : 69; Cuche, 2004 : 86, 93). Ces explications trouvées dans les affirmations des participants et dans la littérature permettent parfois de mieux comprendre les propos des premiers, parfois de les relativiser ou encore de donner d'autres pistes de réflexion pour expliquer les cuisines colombienne et québécoise ainsi que les perceptions qu'en ont les répondants.

Dans la troisième section de ce chapitre, j'aborde brièvement l'idée proposée par les participants voulant que la cuisine soit à l'image de la culture dans laquelle elle s'inscrit et qu'elle permet ainsi de décrire les groupes. Cela illustrera aussi comment les mémoires culinaires collectives peuvent symboliser les identités en contexte d'immigration et même au-delà des pratiques alimentaires (Calvo, 1982 : 424; Harbottle, 2000; Hamlett *et al.*, 2008; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). Afin d'être fidèles à ce qui a le plus fait parler les répondants, les exemples donnés concernent majoritairement la cuisine québécoise. Puis, dans la quatrième et dernière section de ce chapitre, je m'intéresse à la place occupée et au rôle joué par la cuisine dans les cultures colombienne et québécoise, de l'avis des répondants. Cette section aborde ainsi la part consciente de l'identité culturelle (Cuche, 2004 : 83; Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 135). En somme, ce chapitre permet de mieux comprendre comment les mémoires culinaires collectives se manifestent et se transforment dans les processus d'identification et de différenciation des participants de ce projet.

Je tiens à préciser qu'au contraire de ce qui était anticipé, le temps écoulé depuis l'immigration, le genre et l'âge des informateurs semblent avoir peu d'impacts dans leurs perceptions des cuisines colombienne et québécoise. Il est toutefois probable que le type de questions posées, le petit échantillon utilisé et le fait que les mêmes répondants n'aient pas été interviewés à plusieurs reprises dans le temps ne m'aient pas permis de constater l'impact de ces critères. En ce qui a trait aux quelques propos qui ont divergé entre les participants ou qui n'ont simplement pas été mentionnés par tous, ce sont plutôt les profils socio-économiques, celui des maisonnées, qui ont influencé les expériences et par le fait même, les perceptions des cuisines colombienne et québécoise et des Colombiens et Québécois en général. Cette influence est toutefois principalement perceptible dans le prochain chapitre sur les pratiques individuelles.

### **3.2 La cuisine colombienne vue du Québec : caractéristiques et éléments distinctifs**

Afin de résumer les descriptions et les perceptions des participants concernant la cuisine colombienne, je mentionne qu'ils la considèrent comme étant confectionnée à la maison quotidiennement avec des produits frais non transformés, au contraire de la cuisine québécoise. Par le fait même, la cuisine colombienne serait plus complexe et prendrait plus de temps à préparer que la cuisine québécoise. Les femmes auraient de plus un rôle central à jouer dans cette cuisine caractérisée par des spécificités régionales et par le fait que les Colombiens consomment une plus grande quantité de nourriture que les Québécois lors d'un même repas. Je présente plus en détail ces différentes caractéristiques dans les quelques pages qui suivent.

#### **3.2.1 Une cuisine préparée quotidiennement avec des produits frais et non transformés**

Pour définir la cuisine colombienne, les répondants ont d'abord mentionné que les Colombiens cuisinent quotidiennement et réalisent eux-mêmes les différentes étapes de la confection des plats qu'ils consomment. Ils achètent ainsi très peu de produits transformés qu'ils soient congelés, en conserve ou prêt-à-manger « frais » ou congelés pour consommer à la maison. Selon les répondants, les Colombiens cuisineraient ainsi beaucoup plus que les Québécois et valoriseraient plus la nourriture cuisinée à la maison que ces derniers. Le fait qu'ils n'utilisent pas le micro-onde pour réchauffer des repas achetés prêts-à-manger comme les Québécois en serait pour Luz un exemple probant : « [j]e pense qu'essentiellement les Colombiens nous utilisons plus la cuisine, nous utilisons plus la cuisinière, nous préparons le riz, nous cuisinons la banane mûre. Les Québécois utilisent le micro-onde, beaucoup les conserves, beaucoup le téléphone pour commander une pizza ou mangent au restaurant<sup>14</sup> » [entrevue 21]. Faisant sensiblement le même type d'affirmation, Carolina donne l'exemple de la sauce tomate qui, chez les Colombiens, est préparée à la maison à partir de tomates fraîches chaque fois que cela est nécessaire. Comme elle le précise : « [n]otre sauce tomate est totalement différente parce qu'ici ils [les Québécois]

---

<sup>14</sup> « Yo pienso que básicamente los Colombianos utilizamos mas la cocina, utilizamos la estufa, hacemos el arroz, hacemos el plátano maduro. Los quebequenses utilizan el horno microondas, muchas latas, mucho teléfono para pedir una pizza o comer en un restaurante » [entrevue 21].

utilisent les tomates en conserve et nous [les Colombiens] la préparons directement avec des tomates [fraîches]. C'est très différent en ce qui concerne les saveurs. C'est différent, c'est incroyable! Mêmes tomates...<sup>15</sup> » [entrevue 4]. Ainsi, au contraire des Québécois, les Colombiens cuisineraient tous les jours la quantité d'aliments nécessaires à leur consommation. Angie m'a d'ailleurs répondu avec vigueur « Non, non! Du jour!<sup>16</sup> » [entrevue 14] lorsque je lui ai demandé s'il est habituel pour les Colombiens de manger des produits prêts à l'emploi, qu'ils soient frais ou congelés.

Ces caractéristiques seraient d'ailleurs aussi présentes dans les restaurants en Colombie, car les plats y seraient préparés quotidiennement directement à partir de produits frais. Selon Yvonne, chaque aliment contenu dans les plats est aussi plus apprêté, plus travaillé par la ou le cuisinier avant d'être servi aux clients. La cuisine colombienne est ainsi « [o]ui, plus assaisonnée<sup>17</sup> » [entrevue 23] que la cuisine québécoise. « Par exemple, quand nous achetons une pizza pour la maison, l'ananas est comme ça et c'est normal [au Québec]. Ils le coupent et l'ajoutent à la pizza. En Colombie, non! En Colombie, ils font cuire l'ananas dans l'eau, ils lui ajoutent du sucre et cela fait comme un miel d'ananas. Alors quand ils l'ajoutent, c'est de la confiture, c'est comme sucré<sup>18</sup> » [entrevue 23]. On retrouve ainsi l'idée que les produits et les plats sont principalement cuisinés par les gens qui les consomment ou qui les vendent directement aux consommateurs.

Parmi les explications données par les informateurs au fait que la cuisine colombienne est cuisinée quotidiennement à la maison ou dans les lieux où elle est consommée à partir de produit frais, les notions de disponibilité des produits et des types de commerces (ce que l'on retrouve sur le marché) et d'accessibilité de ces produits et commerces (la possibilité de se payer certains produits ou d'accéder à certains commerces) ont d'abord été mentionnées. Les participants ont de plus mobilisé les savoirs et les habitudes des

---

<sup>15</sup> « La salsa de nosotros es totalmente diferente porque aquí se utilizan tomates que vienen en tarro y nosotros la preparamos con tomates directos. Es muy diferente en sabor ¡Diferente, que increíble! Mismo tomate... » [entrevue 4].

<sup>16</sup> « ¡No, no! ¡Del día! » [entrevue 14].

<sup>17</sup> « Si, es mas sazónada » [entrevue 23].

<sup>18</sup> « Por ejemplo, cuando compramos una pizza para el domicilio, la piña es así y es normal. La pican y la echan. ¡En Colombia, no! En Colombia ponen la piña a cocinar en agua y echan azúcar y hacen como miel de piña. Entonces, cuando la echan, es mermelada, es como dulce » [entrevue 23].



Colombiens ainsi que leurs préférences organoleptiques pour expliquer ces caractéristiques de la cuisine colombienne.

En commençant avec ces notions de disponibilité et d'accessibilité, des participants affirment qu'en Colombie il y a surtout des kiosques, des petits commerces et des marchés publics de proximité où l'on trouve des produits frais, peu transformés et moins dispendieux que dans les grandes surfaces, qui y sont tout de même présentes. Comme l'ont mentionné Lorena et Yvonne, les prix sont plus économiques dans les marchés publics parce qu'on y trouve justement ces produits moins transformés; par exemple, des pommes de terre non lavées et non emballées [entrevues 2 et 23]. Il serait aussi possible d'y trouver des produits plus frais tels que la viande d'un animal abattu le matin même ce qui, selon Luz, est impossible dans les épiceries à grande surface en Colombie comme au Québec [entrevue 21]. C'est d'ailleurs pour ce type de raison qu'Hernan a mentionné qu' « [e]n Colombie, c'est plus artisanal. Aussi il y a des petits propriétaires de terrains [des producteurs] qui offrent leurs produits [...]»<sup>19</sup> [entrevue 12] et que la nourriture y est conséquemment moins industrielle. Mis à part le thon et les sardines, il y aurait très peu de produits en conserve, congelés ou prêts-à-manger qui seraient disponibles dans ces commerces de proximité.

Tel qu'Hernan l'a mentionné, le secteur alimentaire en Colombie est encore dominé par les entreprises locales et les détaillants traditionnels (Agroalimentaire et Agriculture Canada (AAC), 2011). Près de 90 % de la production alimentaire pour répondre aux demandes intérieures provient de production paysanne (Guarin, 2013 : 19). L'arrivée de supermarchés est récente et les marchés traditionnels où l'on trouve des produits moins transformés offrent encore de meilleurs prix (Guarin, 2013 : 9). Malgré que les produits en conserve et prêts-à-manger « frais » ou congelés soient en progression sur le marché, ce type de produits n'est pas encore établi comme au Québec (AAC, 2011). Comme l'a aussi mentionné Yvonne, il en est de même pour les restaurants qui sont plutôt artisanaux et permettent aussi d'offrir de meilleur prix, ce qui contribue à la perception qu'ont les Colombiens de leur cuisine. La nourriture de rue quasi clandestine et très artisanale dont ont parlé de nombreux participants abonde effectivement dans les pays d'Amérique latine

---

<sup>19</sup> Le participant parlait en français.

et offre à prix abordables des plats qui répondent aux goûts de ces populations (Arambulo *et al.*, 1994).

En ce qui a trait d'ailleurs à cette notion d'accessibilité, elle a certainement aussi un impact sur la cuisine colombienne et l'image qu'en ont les répondants. La majorité de ces derniers avaient des revenus modestes lorsqu'ils demeuraient en Colombie. Loin d'être financièrement marginaux dans leur pays, cette situation précaire est le lot de la majorité de la population colombienne qui n'aurait donc généralement pas accès à des produits transformés. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, 2013), bien que la Colombie compte des familles riches, la majorité de la population de ce pays en développement vit dans la pauvreté et l'insécurité alimentaire. En d'autres termes, la majorité de la population colombienne vivrait dans l'« absence de niveau de vie socialement acceptable ou [dans l'] incapacité à l'atteindre » (FAO, 2006 : 1) et n'aurait pas un « [...] accès physique et économique à tout moment à des aliments suffisants, sûrs et nourrissants répondant aux besoins et aux préférences alimentaires nécessaires pour mener une vie active et en bonne santé » (FAO, 2006 : 6).

Dans un même ordre d'idées, le manque d'accès aux électroménagers pour expliquer le fait que les Colombiens cuisinent beaucoup au jour le jour avec des produits frais a aussi été soulevé. Camilo, qui vivait en ville, a par exemple mentionné qu'il n'avait pas de réfrigérateur ni de congélateur ce qui l'amenait à acheter des produits frais et surtout à tous les jours en fonction des besoins de sa famille. Selon Eduardo, il en est de même pour plusieurs Colombiens parce qu' « [e]n Colombie, c'est différent. Surtout en campagne parce que dans la campagne, il n'y a pas beaucoup de congélateurs. Il n'y en a presque pas en campagne en Colombie<sup>20</sup> » [entrevue 10]. Certains ont expliqué cette moins grande présence de réfrigérateurs et de congélateurs par le climat plus sec du pays qui permettrait de préserver plus longtemps des aliments à température de la pièce, au contraire du climat humide du Québec. Suivant cet argumentaire, les Colombiens n'auraient pas besoin de ces électroménagers. La majorité des participants prioriseraient toutefois la raison du manque d'accessibilité pour justifier que plusieurs Colombiens ne possèdent pas ces appareils.

---

<sup>20</sup> « En Colombia, es diferente. Sobre todo en el campo porque en el campo no hay muchas congeladores. Casi no hay en Colombia en el campo » [entrevue 10].

Selon Prada *et al.* (2007 : 14, 32), bien que les questions d'habitudes et de connaissances influencent les pratiques alimentaires, la pauvreté (le manque d'accessibilité) expliquerait en grande partie l'absence d'appareils électroménagers permettant la transformation et la conservation des aliments comme les réfrigérateurs. Par le fait même, cette question d'accessibilité influencerait la cuisine colombienne.

En ce qui a trait à la mémoire cognitive évoquée par les participants pour justifier les caractéristiques de la cuisine colombienne jusqu'à présent énoncées, plusieurs ont soulevé la notion des savoirs. La cuisine colombienne serait cuisinée quotidiennement avec des produits non transformés parce que les Colombiens la considèrent ainsi meilleure pour la santé. À l'avis de certains d'entre eux, l'importance d'une alimentation saine est plus marquée chez les Colombiens ayant des enfants et est aussi plus importante pour leurs enfants que pour eux-mêmes. Des participants ayant des enfants ont par exemple mentionné qu'à leur avis les produits en conserve contiennent une grande quantité d'agents de préservation et que tout comme les produits congelés, ils perdent beaucoup de leurs valeurs nutritives dans cet état. C'est ainsi qu'Angie affirme que les Colombiens préfèrent lorsqu'il y a « [m]oins de préservatifs, moins d'agents de conservation. Les gens n'aiment pas manger des choses congelées ou des choses en conserve<sup>21</sup> » [entrevue 14]. En ce qui a trait aux plats prêts à l'emploi, Consuela mentionne qu'il est difficile de savoir quels aliments ils contiennent et ainsi de savoir s'il s'agit de bons produits. Comme elle l'affirme, « [...] non, c'est mieux la nourriture de la maison, de manger de la soupe. On ne sait pas ce qu'il y a dans la viande [dans les plats prêts-à-manger], on ne sait pas si...<sup>22</sup> » [entrevue 16]. Considérant que ce type de produits et plats étaient peu présents et non habituels, en Colombie, il est probable que cette perception d'une nourriture plus « santé » parce qu'elle est cuisinée quotidiennement avec des produits frais et non transformés se soit imposée dans les savoirs culinaires des Colombiens une fois les participants arrivés au Québec. Ils se seraient principalement positionnés par rapport à ces produits une fois qu'ils y ont plus fortement été confrontés. Ces éléments sont donc devenus des nouveaux traits permettant de marquer des frontières symboliques entre les cuisines, entre les groupes (Cuche, 2006 :

---

<sup>21</sup> « Menos preservativos, menos conservados. La gente no gusta comer cosa congelada o cosa en lata » [entrevue 14].

<sup>22</sup> « [...] no, es mejor la comida de la casa, de comer sopa. No sé que hay en la carne, no sabes si... » [entrevue 16].

94). Dans leur étude portant sur les habitudes et les préférences alimentaires de personnes immigrantes à Montréal, Sercia et Girard (2009) ont d'ailleurs rencontré le même type d'argumentaire voulant que l'alimentation soit un vecteur de santé. Ils ont de plus observé que les produits en conserve, congelés ou prêts-à-manger, peu présents dans les pays d'origine des participants de leur étude, ont aussi soulevé de la méfiance chez les immigrants au Québec.

Les notions d'habitudes et de coutumes qui viennent d'être évoquées sont aussi revenues dans les propos des répondants pour expliquer les caractéristiques de la cuisine colombienne et surtout, pour expliquer pourquoi elle perdure au Québec. Sans donner de plus amples détails, des répondants ont en effet fréquemment et spontanément justifié de nombreuses pratiques colombiennes en affirmant simplement « [...] c'est la coutume<sup>23</sup> » [entrevue 17]. Comme autre exemple, Jasleen mentionne « [n]on, cela [les repas prêts-à-manger] ne se voit pas en Colombie parce que tout le monde cuisine<sup>24</sup> » [entrevue 24]. Les produits et repas prêt à l'emploi préparés industriellement n'y sont pas habituels, ils ne sont pas la norme. Comme l'affirme Yvonne, « [e]n Colombie, les conserves sont plus dispendieuses parce que les gens ne les utilisent pas. [...] Ce n'est pas populaire, les gens préfèrent faire [leurs plats]<sup>25</sup> » [entrevue 23]. Ce dernier commentaire amène aussi l'idée que les cuisines ou certaines caractéristiques des cuisines, se perpétuent parce que ces habitudes sont perçues comme agréables, ces caractéristiques sont appréciées des membres des communautés.

Faisant ainsi aussi intervenir la dimension sensorielle de la mémoire culinaire colombienne, des participants ont mentionné que cette préférence pour la cuisine préparée quotidiennement avec des produits non transformés provient en grande partie du fait qu'elle permet de recréer ses qualités sensorielles. Les personnes d'origine colombienne au Québec respectent ces caractéristiques parce qu'ils désirent recréer les saveurs, les textures, les odeurs et les couleurs qu'ils associent à la cuisine colombienne, auxquelles ils sont habitués et qu'ils apprécient. Selon les participants, les produits en conserve n'ont pas les mêmes

---

<sup>23</sup> « [...] es como la costumbre » [entrevue 17].

<sup>24</sup> « No, eso no se ve en Colombia porque todo el mundo cocina » [entrevue 24].

<sup>25</sup> « En Colombia las latas son más caras porque la gente no la utiliza. [...] No es popular la gente prefería hacer lo » [entrevue 23].

saveurs que les produits « frais » et il s'agit de la principale raison justifiant que les Colombiens achètent très peu ce type de produit au Québec. Aux dires d'Alejandro, « [t]out doit être acheté, mais les conserves non, parce qu'elles ont une saveur différente [des produits consommés en Colombie]<sup>26</sup> » [entrevue 8]. La saveur (le goût) a d'ailleurs été la caractéristique sensorielle à préserver qui a le plus fréquemment été mentionnée. À cet effet, l'exemple qui est revenu souvent est celui des haricots rouges qui sont achetés séchés, qu'on laisse tremper une nuit puis qu'on fait cuire longuement, car il s'agirait du seul moyen pour recréer leur saveur colombienne. Ces propos correspondent ainsi à ce qui a été observé dans la revue de littérature voulant que les immigrants tendent à recréer des qualités organoleptiques de leur alimentation pré-migratoire, car ces remémorations sont agréables et réconfortantes (Amerlinck, 2012 : 220; Calvo, 1982 : 419, 421; Jourdan et Poirier, 2012, 288). Comme le propose Wilk (2012, 216), le normal, le quotidien, a un sens familier de confort.

### **3.2.2 Une cuisine complexe qui prend du temps à préparer**

Partant des caractéristiques déjà mentionnées, la cuisine colombienne « [p]rend plus de temps à préparer et demande d'être présent. Au contraire, la nourriture d'ici [du Québec] se fait plus rapidement<sup>27</sup> » [entrevue 10] et demanderait moins d'attention. Des informateurs affirment qu'il y a aussi dans cette culture culinaire où les plats prennent du temps à préparer, une importance accordée au fait de prendre son temps pour manger. Cela ne signifie pas qu'il faut passer de longues périodes à table pour manger ou encore mastiquer longuement les aliments, mais plutôt qu'il faut mettre le fait de se nourrir en priorité dans les activités quotidiennes. Voici un exemple donné par Camilo à ce sujet : « [...] des fois [au Québec], mon frère il part sans prendre son café ou sans manger. Un peu plus de pression sociale pis là... C : C'est une chose qui ne serait pas arrivée en Colombie? Camilo : Ben c'est sûr que si on est en retard on va partir à la course là. On mange pas chez nous, mais on va chercher de quoi à l'école avant de rentrer. On manquera pas le bus, mais on va manger avant d'entrer dans le cours, oui!<sup>28</sup> » [entrevue 22]. Certains informateurs ont

---

<sup>26</sup> « Todo hay que comprarlo y las latas, no, porque tienen un sabor diferente » [entrevue 8].

<sup>27</sup> « Toma más tiempo la preparación, tiene uno que estar aquí. En cambio las comidas de aquí se hacen más rápido » [entrevue 10].

<sup>28</sup> Le participant parlait en français.

de plus brièvement mentionné que les Colombiens prennent plus le temps d'apprécier<sup>29</sup> ce qu'ils consomment que les Québécois. Ils auraient ainsi plus conscience du fait qu'ils sont en train de manger et porteraient une plus grande attention à distinguer les saveurs et les textures des aliments, plats et repas qu'ils consomment. De fait, il n'est pas rare de voir un Québécois manger en marchant vers une destination, manger en travaillant, manger sans porter attention à ce qu'il mange, ce qui semble plutôt inconcevable dans la mémoire culinaire colombienne.

Plusieurs participants ont voulu préciser qu'il en est ainsi parce que le rythme de vie colombien le permet. Le rythme de vie serait plus lent en Colombie qu'au Québec, ce qui permettrait de prendre son temps pour cuisiner des repas convenables (c'est-à-dire des repas cuisinés quotidiennement à partir de produits frais non transformés). Aux dires d'Eduardo, « [e]n Colombie nous sommes habitués d'avoir un rythme de vie tranquille parce que les jours sont plus longs. Il y a plus d'heures<sup>30</sup> » [entrevue 10]. Comme l'ont précisé des participants et le confirment certains auteurs dont Himmelgreen *et al.* (2007 : 435), dans les maisonnées d'Amérique latine telles qu'en Colombie, il n'est pas rare que seul un des deux membres adultes du couple, généralement l'homme, travaille à l'extérieur de la maison. Cela participerait à cette perception d'un rythme de vie plus tranquille. Comme le précise Jasleen, « [j]e crois qu'en Colombie, il y a plus de chance qu'un des deux ne travaille pas parce que la vie y est moins coûteuse. Ici la vie est très chère alors il y a une obligation de travailler pour les deux [...]»<sup>31</sup> [entrevue 24]. Il faut toutefois préciser que la situation commence à changer et que les femmes colombiennes entrent de plus en plus sur le marché du travail ou font des études supérieures ce qui leur laisse moins de temps pour cuisiner (AAC, 2011; Leterme et Carmenza Muños, 2002 : S254). Partant de ces modifications dans les emplois du temps, de l'augmentation des revenus des ménages due au travail des femmes ainsi que de l'importante urbanisation découlant de la plus grande présence de rebelles et de paramilitaires dans les campagnes (Girard *et al.*, 2002; Laperrière, 2006 : 84), les Colombiens sont plus qu'avant exposés aux solutions culinaires permettant de sauver du

---

<sup>29</sup> « Disfrutar ».

<sup>30</sup> « [...] En Colombia nosotros somos acostumbrados a tener un ritmo de vida tranquilo, pausado, porque los días son más largos. Hay más horas » [entrevue 10].

<sup>31</sup> « Creo que en Colombia hay mas *chances* que uno de los dos trabaje porque la vida no es tan costosa. Aquí la vida es muy costosa entonces obligatorio toca trabajar los dos » [entrevue 24].

temps telles que les repas prêts-à-manger (AAC, 2011; Leterme et Carmenza Muños, 2002 : S253). Malgré ces changements, il est important de préciser que la situation majoritaire dans les ménages colombiens demeure qu'un seul des deux membres du couple travaille à l'extérieur de la maison, que la production alimentaire est principalement artisanale – tel que mentionné précédemment – et que la majorité des repas sont encore cuisinés quotidiennement par des femmes, avec des produits frais et peu transformés (Himmelgreen *et al.*, 2007 : 435; Leterme et Carmenza Muños, 2002 : S253; Sercia et Girard, 2009). Lorsque les répondants de ce projet sont arrivés au Québec et que les femmes ont par exemple commencé leur francisation et qu'elles ont trouvé un emploi tout comme leur conjoint, ils ont trouvé le rythme de vie moins tranquille. C'est aussi ce qu'ont constaté Sercia et Girard (2009) dans leur étude auprès d'immigrants à Montréal.

Toujours selon Sercia et Girard (2009), certaines cuisines de pays moins touchés par l'industrialisation agro-alimentaire prennent du temps à préparer parce qu'elles sont plus complexes que les cuisines simplifiées à la québécoise. Cela fait écho aux propos de participants qui, comme Alejandra, considèrent que la cuisine est « [...] plus compliquée dans la tradition colombienne<sup>32</sup> » [entrevue 15]. Selon de nombreux répondants, cette complexité due au fait que la cuisine colombienne est apprêtée quotidiennement avec des produits non transformés et qu'elle prend ainsi du temps à préparer est encore une fois le seul moyen de préserver les qualités organoleptiques de nombreux aliments et plats et donc d'avoir accès au « vrai » repas, au repas idéal. De plus, certains plats typiques comme les *tamales* demandent plus de temps de préparation que d'autres plats, car ils impliquent plusieurs opérations et parfois des périodes d'attente entre certaines d'entre elles. Par exemple, afin de confectionner des *tamales*, il faut préparer les différents aliments qui les composent séparément avant de les réunir. On doit entre autres apprêter la pâte de farine de maïs, faire cuire les viandes séparément, attendrir les feuilles de bananier dans l'eau bouillante, etc. Une fois ces différentes étapes réalisées, ce plat demande en plus de faire cuire à nouveau tous ces aliments à la vapeur pendant deux ou trois heures, mais cette fois-ci ensemble à l'intérieur des feuilles de bananier. Ce plat est donc en lui-même complexe et long à préparer.

---

<sup>32</sup> « [...] más complicado a la tradición colombiana » [entrevue 15].

### 3.2.3 La cuisine au féminin

Plusieurs auteurs, dont Jourdan et Poirier (2012) et Sercia et Girard (2009), ont constaté que les femmes sont généralement responsables de la planification, de l'approvisionnement et de la préparation des repas; les participants du présent projet ont également mentionné qu'en Colombie ce sont les femmes à l'intérieur de chaque famille qui possèdent les savoirs culinaires. Les femmes transmettent l'information concernant ce qui est bon pour la santé au niveau culinaire ainsi que les bonnes méthodes pour apprêter les aliments, réaliser les mets et les plats afin qu'ils soient savoureux, qu'ils aient les bonnes textures, etc. Principalement dans leur statut de mère ou de grand-mère, les femmes jouent donc un rôle central dans cette transmission des savoirs culinaires. Comme l'a mentionné Camilo « [o]n écoute encore la grand-mère qui va te dire : « OK, pour le mal de dos... pour le mal d'estomac... prends ça! Pis on croit encore un peu à ça<sup>33</sup> » [entrevue 1]. Dans un même ordre d'idées, « [...] ça continue encore que les gens qui sont experts dans la cuisine, c'est les femmes<sup>34</sup> » [entrevue 1]. Ainsi, une majorité de participants considèrent que ce sont les femmes colombiennes qui établissent les règles et imposent les normes de ce qui doit ou non être consommé lors d'un repas.

Ce type d'affirmation permet de mieux comprendre lorsque des auteurs (Appadurai, 1981 : 496; Calvo, 1982 : 405; Hamlett *et al.*, 2008 : 105, 110; Narayan, 1995 : 73; Poe, 2001 : 144; Sercia et Girard, 2009; Valentine, 2002; Young, 2005 : 121) suggèrent que les femmes immigrantes ont le rôle de gardienne des traditions alimentaires, le rôle de « *gate-keepers* ». Ce sont donc elles qui déterminent quels sont les changements alimentaires acceptables ou non et ce sont – tel que mentionné ci-dessus – elles qui sont responsables de la planification, de l'approvisionnement et de la préparation des repas. Or, les propos de certains des participants imposent de nuancer cette affirmation des femmes gardiennes de la tradition. Des hommes tout comme des femmes ont affirmé que ce sont les femmes qui cuisinent et s'occupent de l'alimentation des Colombiens, mais que les hommes jouent un rôle central dans l'établissement des normes culinaires. Autant en Colombie qu'au Québec, ce seraient les hommes colombiens qui demanderaient plus de préserver la nourriture

---

<sup>33</sup> Le participant parlait en français.

<sup>34</sup> Le participant parlait en français.



« traditionnelle », c'est à dire cuisinée quotidiennement avec des produits frais non transformés. Selon quelques-uns, cela viendrait du fait que la culture colombienne est machiste ou permet le machisme, ce que ces informateurs ont critiqué. Par exemple, Alejandra a précisé « [j]'ai la chance de ne pas avoir un mari macho, fatigant, que s'il ne mange pas ceci...<sup>35</sup> » [entrevue 15]. Encore, Carolina affirme : « [o]ui, nous les Colombiens... Je reproche cela que la femme doit vivre enfermée dans la cuisine... Préparer le déjeuner, toujours le diner, le souper... [...] Oui, c'est une culture... L'homme là-bas aime... Les gens préparent toujours la nourriture. Non au riz congelé, non à la nourriture congelée... Là-bas, on prépare et on mange<sup>36</sup> » [entrevue 4]. Selon le mari d'Alejandra, qui était présent lors de son entrevue, ce trait dit culturel n'est pas présent dans toute la société colombienne et dépend de la classe sociale des individus. Comme il le précise, « [e]n Colombie les classes sociales sont très marquées. Il y a une classe moyenne, une classe de transition et une classe au bas [...] Cela influence la manière de cuisiner, de traiter les femmes, tout!<sup>37</sup> » [entrevue 15]. Ainsi, bien que les femmes réalisent la majorité des tâches culinaires, elles ne seraient pas seules à fixer les normes. Comme le précisent d'ailleurs Jourdan et Poirier (2012 : 285), par de simples commentaires concernant leurs préférences, les hommes exercent un pouvoir sur le devenir alimentaire de leur famille.

### 3.2.4 Des cuisines et des régions colombiennes

Un autre des éléments proposés par une grande majorité de participants pour caractériser la cuisine colombienne est qu'elle varie en fonction des régions. Plusieurs ont effectivement tenu à préciser que chaque région a ses manières de préparer certains plats et offre aussi des plats typiques qui lui sont propres et qui la distingue. Comme le dit Angie, « [c]haque région a ses traditions, sa culture, ses manières de manger aussi<sup>38</sup> » [entrevue 14]. Lorena en donne un exemple bien précis lorsqu'elle mentionne « [o]ui, alors la banane verte se

---

<sup>35</sup> « Yo tengo la fortuna de no tener el marido macho, cansón, que si no come esto... » [entrevue 15].

<sup>36</sup> « Si nosotros los Colombianos... Yo reprocho eso que la mujer tiene que vivir muy pegada en la cocina... Prepara el desayuno, siempre prepara el almuerzo, la cena... [...] Si es una cultura... El hombre allá le gusta... La gente, la comida siempre preparada. No el arroz congelado, no que las comidas congeladas... Allá se prepare y se come » [entrevue 4].

<sup>37</sup> « En Colombia las clases sociales están muy marcadas: hay una clase media y una clase en transición y una clase baja [...] influencia la forma de cocinar, de tratar la mujer, todo! » [entrevue 15].

<sup>38</sup> « Cada región tiene sus tradiciones, su cultura, sus maneras de comer también » [entrevue 14].

coupe en petits morceaux, mais avec les doigts, avec les mains. Les *Paisas*<sup>39</sup>, nous faisons comme ça<sup>40</sup> » [entrevue 2]. Au contraire, les gens des autres régions colombiennes couperaient la banane verte avec un couteau avant de la mettre dans les haricots rouges, ce qui aurait pour effet de modifier la saveur du plat qui serait alors moins *paisa*. Ainsi, la mémoire cognitive et les savoirs culinaires peuvent aussi être régionaux et par le fait même, permettre de construire des identités à l'intérieur d'une même société (Sercia et Girard, 2009). Partant donc à nouveau de l'idée que ces identités sont relationnelles et situationnelles (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 134), il était fort probable que cette dimension régionale allait être plus centrale dans la définition de la cuisine colombienne en Colombie qu'au Québec. Le contact avec un « autre » au niveau national étant moins quotidien en Colombie que dans un contexte d'immigration, le processus de différenciation nationale est moins présent, ce qu'ont d'ailleurs confirmé les participants en précisant qu'au Québec, et surtout vis-à-vis des Québécois, ils sont originaires de Colombie plutôt que d'une ville ou d'une région spécifique.

Ces aspects relationnels et situationnels de la mémoire culinaire suggèrent la part consciente de l'identité, qui est d'ailleurs confirmée dans les propos des participants. Comme l'a mentionné Madison, « [...] en Colombie c'est par région, et chacun est fier de dire que sa cuisine est la meilleure, que sa région cuisine mieux<sup>41</sup> » [entrevue 20]. Dans un même ordre d'idées de conscience et de connaissance des cuisines régionales, les participants sont effectivement en mesure d'en dresser des portraits. Voici un exemple d'une des nombreuses fois où, lors des entrevues, les répondants se sont mis à m'énumérer les plats typiques de chaque région :

---

<sup>39</sup> Nom donné aux gens qui vivent dans la région de Medellín en Colombie. Ces habitants sont réputés pour être de bons commerçants.

<sup>40</sup> « Si, entonces el plátano verde se parte en pedacitos pequeños pero con los dedos, con las manos. Los Paisas hacemos eso » [entrevue 2].

<sup>41</sup> « [...] en Colombia es por regiones y es cada uno sacando ese orgullo que mi comida es mejor, mi región cocina mejor » [entrevue 20].

Alejandra : [...] Quelqu'un de la côte... Pedro<sup>42</sup>: Ils mangent du poisson.  
Alejandra : Quelqu'un du centre du pays a aussi ses plats typiques. Pedro : Ils mangent des *ajiacos*. Alejandra : Celui du sud, autre chose et ça c'est frappant.  
Pedro : Ceux de la plaine, ils mangent de la viande à la manière de la plaine, de la viande grillée [...] Alejandra : Et ceux du sud, nous mangeons ce qui est de l'Amazonie comme le poisson grillé [...] Le *sancocho*, c'est de Tolima et de Caquetá [...] Nous, c'est banane, yucca et de la viande de vache. C'est comme...  
Pedro : Le plus populaire [...] <sup>43</sup> [entrevue 15].

Ces mêmes personnes ont aussi expliqué que tous ces aliments et plats typiques « [c]'est parce qu'ils se retrouvent dans tout le pays ces plats, c'est seulement que nous reconnaissons qu'ils sont de telle ou telle autre région<sup>44</sup> » [entrevue 15]. Ce qui réitère cette idée de conscience d'appartenance.

### 3.2.5 Déjeuner, diner et souper de manière appropriée

La division d'une journée en fonction de trois repas consommés le matin, le midi et le soir telle qu'observée au Québec est compatible avec la culture culinaire colombienne. Lorsqu'il était question des différents repas d'une journée, les répondants les ont en effet spontanément divisés en trois, soit un déjeuner consommé le matin, un diner pris en milieu de journée et un souper mangé le soir. En ce qui concerne les autres prises alimentaires moins formelles, moins complètes et plus facultatives réalisées à divers moments non fixés au courant de la journée, les participants ont parlé de collations. En semaine, le déjeuner est souvent pris entre 7 et 9 heures le matin, le diner entre midi et 14 heures et le souper vers 19 ou 20 heures. La fin de semaine, les heures des repas sont beaucoup plus flexibles et fonction des activités familiales et de l'appétit des participants.

Le repas qui a le plus fait parler les informateurs et dont les réponses étaient les plus similaires entre ces derniers est le diner. La majorité des descriptions d'un diner typique se ressemblaient grandement autant en termes de composition (les différents plats et aliments

---

<sup>42</sup> Le conjoint de cette participante s'est joint à nous pour une partie de l'entrevue.

<sup>43</sup> « Alejandra : [...] Alguien de la Costa... Pedro : Comen pescado. Alejandra: Alguien del centro del país tiene platos típicos. Pedro : Comen ajiao. Alejandra: Lo del sur, otra, y eso es marcara. Pedro : Lo llanos comen carne a la llanera, carne asada [...] Alejandra: Y lo del sur comemos lo de la amazonia como pescado asado [...] El sancocho de Tolima y Caquetá [...] Nosotros es plátano, yuca y carne de vaca. Es como lo... Pedro : Lo fuerte [...] » [entrevue 15].

<sup>44</sup> « Es porque son en todo el país esos platos, es solo que nosotros reconocemos que son de tal o tal parte » [entrevue 15].

qui le composent) que de structure (différentes combinaisons d'aliments) (Poulin, 2002 : 63). Le vrai dîner, le « *proper meal* » qui a lieu lorsqu'aucune contrainte organisationnelle ou matérielle ne vient perturber sa préparation et son déroulement (Poulin, 2002 : 61-62), est inévitablement, pour les répondants, composé des deux aliments de base que sont le riz et les haricots rouges. Comme l'a mentionné Daniela, « [u]n dîner sans riz, ce n'est pas un dîner<sup>45</sup> » [entrevue 18] ou encore Yvonne, « [l]e dîner c'est toujours le riz, jamais il ne manque. [...] les haricots rouges, les lentilles, [...]»<sup>46</sup> [entrevue 23]. À ces deux aliments indispensables, les participants ont de plus ajouté la viande, les pommes de terre frites et fréquemment les bananes plantain, le yucca ainsi que les galettes de maïs. Comme l'affirme Luz, pour qu'un Colombien considère avoir devant lui un « vrai » dîner ça lui « [...] prend son riz, sa viande, tout. Son paquet de haricots rouges, de lentilles [...]»<sup>47</sup> [entrevue 21]. C'est ainsi que Victor considère que les Colombiens adoptent « [...] la diète comme un peu riz, patate, viande [...]»<sup>48</sup> [entrevue 22]. Bien que la manière de les apprêter varie d'un pays à l'autre, Leterme et Carmenza Muños (2002), Mintz (2012) et Wilk (2012) affirment que le riz et les légumineuses (les haricots rouges pour la Colombie) sont les aliments communs de base des populations moins favorisées à travers le monde. Ces aliments sont peu coûteux et sont aussi très caloriques. Selon Pertierra (2012 : 37) et Mintz (2012 : 269), le riz et les légumineuses ont de plus la propriété de donner rapidement l'impression de satiété, de « *fullness* » et d'être ainsi considérés par ces populations comme des aliments lourds souvent mêmes difficiles à digérer. Cela fait d'ailleurs écho aux propos de plusieurs informateurs qui ont affirmé que les dîners qui ne contiennent pas de riz ou de légumineuses ne coupent pas suffisamment la faim et ne sont donc pas de « vrais » repas. C'est ainsi qu'ils vont considérer les sandwiches, les *hot dog* et les hamburgers comme des collations plutôt que des dîners convenables. Comme Lorena le précise, « [o]n mange un hamburger et on est rempli, mais deux heures après on a à nouveau faim. [...] Ce n'est pas la même chose que de manger un dîner, le riz, la viande, la salade [...], la soupe. Ça, c'est

---

<sup>45</sup> « Un almuerzo sin arroz, no es un almuerzo » [entrevue 18].

<sup>46</sup> « El almuerzo siempre el arroz, nunca falta. [...] los frijoles, lentejas, [...] » [entrevue 23].

<sup>47</sup> « [...] lleva su arroz, carne, todo. Su paquete de frijoles, de lentejas [...] » [entrevue 21].

<sup>48</sup> « [...] la diète comme un peu *arroz, papa, carne* [...] » [entrevue 22].

un diner. Non?<sup>49</sup> » [entrevue 2]. Pablo en donne un autre exemple en affirmant « [t]u peux diner et prendre deux *hot dog* en même temps, mais pour nous ce n'est pas un diner un hamburger. [...] Oui comme une collation parce que pour un diner, noooooon! Tu vas avoir faim<sup>50</sup> » [entrevue 11].

En ce qui a trait à la structure d'un diner, deux idées sont revenues fréquemment soit d'abord qu'il doit y avoir une soupe servie en entrée, avant le plat principal. Comme le dit Lorena, « [p]our eux, c'est important que la soupe nourrisse, que la soupe... De la soupe un point c'est tout<sup>51</sup> » [entrevue 2]. Ce qui a toutefois plus fréquemment été mentionné est que le plat principal doit être accompagné de quelque chose à boire, de préférence un jus de fruit. Les boissons gazeuses, les chocolats chauds et le café ont toutefois aussi été mentionnés. Comme le dit Camilo, il y a « [t]oujours, toujours, une boisson qui accompagne mon repas. C'est ça les Colombiens!<sup>52</sup> » [entrevue 1].

En plus de la composition et de la structure du diner, les répondants s'entendent aussi généralement pour dire que ce repas est le plus important de la journée des Colombiens à la différence des Québécois. À leur avis, les Québécois, qui ne portent pas une grande attention à ce qu'ils mangent, consomment généralement un sandwich pour diner. Pour les informateurs, il s'agit d'un mets qui ne constitue pas un repas convenable en ne contenant pas les aliments nécessaires (le riz et les haricots rouge, par exemple) et en n'étant pas suffisamment nourrissant. Considérant le temps qu'ils passent à la préparation du repas du soir, le fait que ce repas est souvent plus élaboré et plus souvent consommé en famille et que le plus gros apport calorique de leur journée se fait dans leur repas du soir (Blanchet *et al.*, 2009), il est en effet fort probable que le souper des Québécois leur soit plus significatif que le repas du midi.

Partant de cette plus grande importance accordée au diner chez les Colombiens, le déjeuner et le souper ont généré moins de commentaires de la part des participants. Il est toutefois

---

<sup>49</sup> « Uno se come un hamburguesa y uno se llena pero después dos horas tiene hambre otra vez. [...] No es lo mismo que comerse un almuerzo, el arrozito, la carne, la ensalada [...] una sopita. Eso es un almuerzo. ¿No? » [entrevue 2].

<sup>50</sup> « Puedes almorzar y tomar dos *hot dog* al mismo tiempo pero para nosotros no es un almuerzo una hamburguesa. [...] ¡Sí, como una colación, porque por almuerzo, noooo! Vas a tener hambre » [entrevue 11].

<sup>51</sup> « Por ellos, es importante que la sopa alimenta, que la sopa... apunta la sopa » [entrevue 2].

<sup>52</sup> Le participant parlait en français.

possible de mentionner qu'en ce qui a trait au déjeuner typique, certains aliments et plats ont aussi été plus mentionnés que d'autres comme les œufs, les galettes de maïs, les *caldo* (les bouillons avec des pommes de terre) et les *calentados* (ce qu'il reste du souper de la veille et que l'on réchauffe). L'idée que les Colombiens prennent de plus gros déjeuners que les Québécois qui, à leur avis, mangent des rôties ou des céréales dans du lait est aussi revenue fréquemment. En ce qui a trait au souper, la moitié des participants ont affirmé que les Colombiens consomment « [l]a même chose qu'au diner<sup>53</sup> » [entrevue 21] soit du riz, des haricots rouges et de la viande. Bien que dans la famille d'Eduardo, ils n'aient pas l'habitude de souper, mais plutôt de prendre des collations en soirée, ce dernier affirme que « [...] dans les autres familles, le souper typique est toujours les haricots rouges, le riz, la viande. C'est le plat principal pour le souper des Colombiens<sup>54</sup> » [entrevue 10]. La structure change toutefois par rapport au diner, car la soupe et les jus n'ont pas été mentionnés comme faisant partie du souper. Sans la soupe ni le jus et consommé en plus petite quantité qu'un diner, le souper est pour les participants le repas le plus léger de la journée d'un Colombien.

### **3.2.6 De tout et en grande quantité!**

Un autre point qui a été mentionné par la plupart des participants pour définir la cuisine colombienne est que les Colombiens mangent beaucoup, du moins beaucoup plus que les Québécois. À la suite de leur description de repas typiquement colombiens, la majorité des participants ont ajouté un commentaire du type « nous mangeons beaucoup! ». Bien que certains aient tenu à préciser que cela s'appliquait davantage aux paysans étant donné qu'ils travaillent généralement plus physiquement que ceux habitant la ville, cette caractéristique est pour les participants généralisables aux Colombiens. Voici un extrait de l'entrevue d'Eduardo qui en fait une bonne démonstration : « C'est une soupe avec des patates et de la viande et une galette de maïs... Et un chocolat chaud aussi... Et du pain, s'il y en a. On mange beaucoup! (rire) [...] Vous, vous ne mangez pas beaucoup, vous ne mangez pas en

---

<sup>53</sup> « Lo mismo que el almuerzo » [entrevue 21].

<sup>54</sup> « [...] en las otras familias su cena típico siempre los frijoles, el arroz, la carne. Es el plato principal para la cena de los Colombianos » [entrevue 10].

quantité. Ils mangent peu [les Québécois]. Nous, nous mangeons en quantité! (rire)<sup>55</sup> » [entrevue 10]. Comme il est possible de le constater, à la suite de ces deux mentions du fait que les Colombiens mangent beaucoup, Eduardo a ri. À la relecture des transcriptions, je constate qu'il en a été de même presque toutes les autres fois où des participants ont abordé ce point. Sur le moment de l'entrevue, cela ne m'avait pas particulièrement frappé et c'est pour cette raison que je ne leur ai pas posé de question à ce sujet. En reprenant les propos de Calvo (1982 : 425) voulant que l'importance que les immigrants accordent à leur acceptation par la société d'accueil a un impact sur la vision qu'ils ont de leurs pratiques culinaires, je considère maintenant que ces rires n'étaient pas banals. La vision qu'ont les répondants des préférences et des normes de la culture culinaire québécoise peut effectivement avoir eu un impact sur la manière de parler de leurs pratiques, des pratiques de leur groupe culturel. En cohérence avec cette idée, Schinz (2007 : 4) affirme que par le rire, il est possible d'exprimer des idées sans avoir à se défendre par la suite. Le rire aurait une force d'interdiction à une réplique qui ne serait pas de la plaisanterie. Cela permettrait de ne pas recevoir le jugement de l'autre. Étant donné que plusieurs participants ont affirmé que la cuisine québécoise est plus « santé » que la cuisine colombienne, une interprétation envisageable des rires entendus serait qu'ils manifesteraient ainsi un désir qu'eux, les Colombiens, soient acceptés par la société québécoise.

### **3.2.7 Moins bon pour le corps, mais bon pour le moral!**

Partant à nouveau de l'idée que la mémoire culinaire se reconstruit continuellement à travers les relations entre les groupes, les participants ont aussi marqué une frontière entre la cuisine colombienne et la cuisine québécoise en qualifiant la première de moins bonne pour la santé que la seconde<sup>56</sup>. Au regard des propos des participants, la division symbolique ainsi suggérée entre ces deux cuisines est à la fois le résultat d'une transformation de la mémoire cognitive des Colombiens et d'un désir des participants d'être acceptés par la société d'accueil.

---

<sup>55</sup> « Si es una sopa con papa y carne y arepa... Y chocolate también... Y pan si hay. ¡Comemos mucho (risa)! [...] Ustedes no comen mucho, no comen cantidad. Ellos comen muy poquito. ¡Nosotros comemos cantidad (risa)! » [entrevue 10].

<sup>56</sup> Bien que l'utilisation des conserves, des produits congelés et prêts-à-manger dans la cuisine québécoise a été jugée comme une pratique non « santé », le jugement général porté par les informateurs envers l'aspect « santé » des cuisines a été plus sévère envers la cuisine colombienne que québécoise.

Pour ce qui est de la transformation de la mémoire cognitive, les propos des participants ont en effet laissé voir que c'est au contact avec la cuisine québécoise que leurs savoirs culinaires se sont transformés. Comme le mentionne Eduardo, « [a]u début, c'était très difficile d'accepter ça parce qu'ici on mange très santé. Parce qu'ici, on mange beaucoup de légumes, beaucoup de fruits. En Colombie, non. En Colombie, on mange beaucoup de friture, des choses frites qui contiennent beaucoup de gras<sup>57</sup> » [entrevue 10]. Manifestant plus clairement ces transformations ou ajouts aux savoirs culinaires, Victor affirme « [o]ui, oui, des légumes on en mange aussi là quand même, mais le bon repas [celui à base de riz, de haricots rouges, de pommes de terre frites, etc.] ce n'est pas selon le guide alimentaire canadien » [entrevue 22]. Cela montre qu'au contact de la société québécoise/canadienne, les participants ont intériorisé certaines normes en ce qui a trait à la cuisine « santé ». Tout comme Victor, les participants qui ont le plus approfondi cette idée de cuisine québécoise « santé » sont ceux qui sont arrivés adolescents ou jeunes adultes au Québec et ont ainsi fréquenté les institutions scolaires ou qui sont arrivés adultes et suivent présentement des formations professionnelles dans les domaines de l'alimentation comme Isabel ou la conjointe d'Eduardo. Il en va de même de ceux qui ont des enfants en bas âge, ce qui les amène à fréquenter souvent des institutions de santé. C'est la seule occasion où l'âge des participants a semblé avoir un certain impact sur leurs propos et leur vision des choses. En effet, les plus jeunes, les moins de trente ans, ont été plus en contact avec des institutions véhiculant des normes concernant les bonnes pratiques alimentaires. Connaissant mieux les normes et préférences québécoises, les répondants qui désiraient plaire, être acceptés par la société d'accueil, et par le fait même, par moi lors de leur entretien, ont certainement ajusté leur discours sur la cuisine colombienne afin de la présenter comme étant moins bonne pour la santé. Ils ont tenu à partager avec moi le fait qu'ils connaissaient cette information concernant la cuisine colombienne, quelque soit leur avis personnel à ce sujet. Il est d'ailleurs intéressant de constater que ces savoirs et discours concernant la cuisine colombienne n'ont pas affecté leur mémoire sensorielle de cette cuisine. Comme Isabel, plusieurs ont affirmé que « [...] pour la santé, la nourriture québécoise me paraît meilleure.

---

<sup>57</sup> « Al principio fue muy difícil para aceptar eso porque aquí se come muy *santé*. Porque aquí se come mucha legumbre, mucha fruta. En Colombia no. En Colombia se come mucha frituras, cosas fritas que contenía mucha grasa » [entrevue 10].



Mais pour la saveur, la nourriture colombienne me paraît meilleure<sup>58</sup> » [entrevue 19]. Les caractéristiques de base de la cuisine colombienne se perpétuent donc plus ou moins fidèlement malgré les perceptions d'une cuisine moins bonne pour la santé étant donné l'attachement marqué aux qualités sensorielles de cette cuisine par de nombreux Colombiens.

Parmi les éléments qui ont fait mériter à la cuisine colombienne d'être considérée comme étant moins « santé », plusieurs participants tels Eduardo ont mentionné que les Colombiens mangent peu de fruits et de légumes, mais beaucoup (sous-entendant trop) de viande. Eduardo affirme aussi que les Colombiens « [...] nous mangeons beaucoup de farine [féculents] dans la même assiette, trop<sup>59</sup> » [entrevue 10]. Plusieurs autres participants ont comme Isabel mentionné que la cuisine colombienne « hummm, est très grasse (rire) » et « très salée<sup>60</sup> » [entrevue 19]; ou alors, comme le mentionne Jasleen « [...] dans mon pays, nous mangeons beaucoup de gras, beaucoup de fritures, beaucoup de viande. Nous sommes très carnivores et [nous mangeons] beaucoup de riz<sup>61</sup> » [entrevue 24].

Plusieurs ont expliqué cette caractéristique de la cuisine colombienne en considérant qu'il s'agit simplement d'habitudes. D'autres proposent plutôt qu'il en est ainsi parce que manger des fruits et des légumes coûterait plus cher dans leur pays que de consommer du gras et de la friture. Bien que ces propos puissent sembler particuliers étant donné la grande quantité de fruits et de légumes produits en Colombie chaque année, la majorité d'entre eux sont destinés à l'exportation (Prada *et al.*, 2007). Par le fait même, ces produits seraient suffisamment onéreux pour que la majorité de la population n'en consomme pas en grande quantité. La consommation de fruits se limiterait principalement au jus du midi pour ceux qui ont accès à un mélangeur (le possèdent ou l'empruntent à un voisin). En ce qui a trait à la consommation de légumes, Prada *et al.* (2007) affirment que plusieurs Colombiens n'ont pas accès aux appareils électroménagers qui leur permettraient de les conserver et qu'ils ne

---

<sup>58</sup> « Pues por la salud me parece mejor la *québécoise*. Pero por el sabor, me parece mejor la colombiana » [entrevue 19].

<sup>59</sup> « [...] comemos muchas harinas en el mismo plato, demasiada » [entrevue 10].

<sup>60</sup> « Ummm, es muy grasosa (risa) [...] está muy salada [...] » [entrevue 19].

<sup>61</sup> « Porque en mi país consumemos mucho grasa, mucho fritos, muchas carne. Somos muy carnívoras y bastante mucho arroz » [entrevue 24].

possèdent pas les connaissances concernant leurs bienfaits dans une alimentation quotidienne.

### **3.3 La cuisine québécoise vue d'ailleurs**

Étant donné que plusieurs idées sur la cuisine québécoise viennent d'être présentées et que plusieurs informateurs ont mentionné qu'ils connaissent peu cette cuisine, cette section est plus brève que la précédente. En effet, Camilo qui habite la ville depuis près de 10 ans a entre autres mentionné « [b]ien la nourriture québécoise, je ne la connais pas très bien. Bon y'a le pâté chinois, le gâteau chômeur [pouding chômeur], y'a la poutine [...]»<sup>62</sup> » [entrevue 1]. Bien qu'ils aimeraient qu'il en soit autrement, plusieurs participants ont peu de fréquentations québécoises, ce qui influence effectivement leur connaissance de cette cuisine, mais surtout leur impression de la connaître peu. Or, après un tel aveu, tous les participants ont ensuite donné leur avis la concernant. Le fait qu'ils font leur épicerie au même endroit que des Québécois, qu'ils fréquentent certains restaurants à Québec ou qu'ils mangent à côté de collègues de classe ou de travail, par exemple, leur a certainement donné toutes sortes d'outils pour imaginer et analyser la culture culinaire québécoise. Dans le cadre de cette section, il est principalement question de traits distinctifs : la cuisine québécoise serait plus « santé » que la cuisine colombienne et elle serait préparée et consommée plus rapidement que la cuisine colombienne.

#### **3.3.1 Des légumes crus dans une fête d'enfants : c'est quoi ça?**

Lorsqu'il a été question plus spécifiquement de la cuisine québécoise, les informateurs ont à nouveau mentionné qu'elle était plus « santé » que la cuisine colombienne parce qu'elle contenait plus de légumes. Cette fois-ci, ils ont toutefois ajouté la précision que les Québécois consomment plus de légumes crus que les Colombiens. Comme l'affirme Pablo, « [e]n Colombie il y a des légumes, mais ils ne sont jamais mangés comme ici en salade, laitue, brocolis, des choses comme ça [cru] [...]»<sup>63</sup> » [entrevue 11]. Plusieurs participants ont d'ailleurs mentionné avoir été bien surpris de constater que dans les fêtes d'enfants québécois, il y a des assiettes de crudités et que les enfants en mangent. Comme le fait

---

<sup>62</sup> Le participant parlait en français.

<sup>63</sup> « En Colombia hay mucho verdura pero jamás comen como aquí una ensalada, lechuga, brócolis, cosas así [...] » [entrevue 11].

remarquer Jasleen, « [p]our un enfant colombien, c'est plus une sucrerie, une sucrerie, une sucrerie et des *chips*... Dans une fête québécoise, tu vas voir des légumes. Je me suis dit : « c'est quoi ça? »<sup>64</sup> » [entrevue 24]. Dans un même ordre d'idée, Hernan, qui était aussi impressionné par la quantité de crudités consommées par les Québécois, m'a demandé si ces derniers avaient toujours un sac de carottes dans leur garde-manger, s'il était indispensable.

Les répondants considèrent aussi que les Québécois mangent plus « santé », car ils consomment plus de fruits, boivent plus d'eau et mangent moins de viande, de friture et de gras que les Colombiens. Certains participants, dont Alejandro, ont aussi mentionné que la cuisine québécoise est plus équilibrée et que c'est « [p]our cela que l'espérance de vie est plus longue ici parce que votre type d'alimentation est bon et équilibré<sup>65</sup> » [entrevue 8]. D'autres ont finalement aussi précisé que « [v]ous ne mangez pas beaucoup, vous ne mangez pas en grande quantité<sup>66</sup> » [entrevue 10], ce qui serait aussi perçu comme étant plus « santé ».

Pour certains, c'est à cause de cette nourriture santé que les Québécois sont, à leur avis, plus minces que les Colombiens, mais d'autres affirment plutôt que les Québécois mangent ainsi parce qu'ils veulent perdre du poids. Quelques informateurs considèrent finalement que les Québécois mangent plus de légumes crus et de salade parce que cela prend moins de temps à cuisiner. Selon ces derniers, le rythme de vie au Québec obligerait les Québécois à cuisiner et à manger plus rapidement. Cela les amènerait aussi à acheter des plats prêts-à-manger ou encore à aller dans des restaurants de cuisine rapide.

### 3.3.2 Une cuisine aux caractéristiques ambiguës

En ce qui a trait à l'appréciation de cette notion spécifique de rapidité qui caractériserait la cuisine québécoise, les opinions sont partagées. D'un côté, ce besoin de rapidité pousserait les Québécois à avoir de saines habitudes alimentaires en consommant des légumes crus, ce

---

<sup>64</sup> « Para un niño colombiano es más dulce, dulce, dulce y *chips*... Para la fiesta *Québécois* vas a ver los verduras. Me dice: « ¿Qué es eso? » » [entrevue 24].

<sup>65</sup> « Por eso la vida aquí es más prolongada porque su tipo de alimentación es bueno y balanceado » [entrevue 8].

<sup>66</sup> « Ustedes no comen mucho, no comen cantidad » [entrevue 10].

que les participants ont valorisé. Ce désir de rapidité mènerait de plus les Québécois à simplifier leur cuisine, leur permettant ainsi de libérer du temps pour faire autre chose que cuisiner, ce pour quoi quelques participantes ont manifesté un intérêt. De l'autre côté, cette notion de rapidité est à l'avis de plusieurs la cause de nombreuses pratiques qu'ils critiquent dans la cuisine québécoise. L'utilisation de produits en conserves pour sauver du temps est un exemple qui est revenu souvent.

Considérant cette fréquente dénonciation d'une grande utilisation de produits en conserve dans la cuisine québécoise, j'ai demandé aux répondants d'où leur venait cette perception. Plusieurs ont alors mentionné que les conserves sont disponibles en grande quantité sur les tablettes des épiceries à Québec et ils constatent que les Québécois en achètent beaucoup. D'autres, comme Jasleen, ont dès leur arrivée été mis en contact avec ces produits par l'entremise des banques alimentaires. Comme elle le mentionne, « [t]u savais qu'ici à Québec et je crois dans tout le Canada, dans les églises ils donnent de la nourriture? [...] Des choses pour les immigrants ou pour ceux qui sont sur l'aide sociale et c'est là que nous avons commencé à connaître les conserves [...] »<sup>67</sup> » [entrevue 24]. Par l'entremise des banques alimentaires, dont nombreuses se trouvent dans les sous-sols d'églises – les Colombiens sont majoritairement de confession catholique –, ils sont mis en contact avec une grande quantité de produits en conserve, des produits non périssables. Cela leur laisse ainsi supposer qu'il est normal pour un Québécois d'en manger. Considérant que plusieurs des répondants sont arrivés à Québec comme réfugié politique, que leur migration n'était pas longuement planifiée, qu'ils ne parlaient pas français, qu'ils n'avaient donc pas d'emploi à la hauteur de leur niveau de scolarité à leur arrivée et qu'ils avaient généralement des situations financières précaires (tel que mentionné dans la mise en contexte), plusieurs ont eu recours à ces banques alimentaires dans leur première année de résidence à Québec. D'autres répondants ont, comme Yvonne, finalement mentionné qu'ils avaient déjà cette idée à leur arrivée au Québec étant donné que les quelques produits en conserve qu'il y avait en Colombie lorsqu'ils y demeuraient provenaient des États-Unis.

---

<sup>67</sup> « ¿Tú sabes que aquí en *Québec* creo que en todo el Canadá en las iglesias dan mercados? [...] Cosas para los inmigrantes o los que están en la ayuda social y allí fue que nos empezamos a conocer las latas [...] » [entrevue 24].

Cette critique de la notion de rapidité concerne aussi des pratiques de consommation des Québécois. Comme il a déjà été mentionné, les Québécois ne prendraient pas suffisamment de temps pour apprécier leur repas et prendre conscience de ce qu'ils sont en train de manger. Dans un même ordre d'idée, les participants sont très critiques des restaurants de nourriture rapide. À l'avis de plusieurs, ces restaurants ne proposent que de la malbouffe<sup>68</sup> comme de la poutine, de la pizza, des *hot dog*, des sous-marins, etc. Voici ce qu'en dit Sebastian : « La majorité des restaurants québécois que je connais, la présentation du menu c'est des pizzas, pizzas, pizzas o *pollo* [poulet], pizzas, *pollo*, pizzas, *pollo*... Je ne sais pas s'ils manquent de créativité. De la poutine, c'est autre chose. C'est *como* [comme] de la nourriture de cochonnerie. Poutine, l'hamburger, les pizzas, toutes ces choses, c'est des cochonneries<sup>69</sup> » [entrevue 5]. Comme Sebastian le suggère, ces commerces de restauration rapide sont associés à la cuisine québécoise, aux restaurants québécois, tandis que les restaurants de cuisine française, italienne, grecque, japonaise, etc., ne feraient pas partie de la culture culinaire québécoise. Ces cuisines seraient plutôt associées aux immigrants habitant Québec. Aucun des participants n'a soulevé l'idée que la cuisine québécoise est maintenant cosmopolite et que de nombreuses dimensions des cuisines étrangères y sont intégrées (AAC, 2010; Jourdan et Poirier, 2012). Le commentaire de Sebastian permet aussi de constater que la situation financière des participants influence leur perception de la cuisine québécoise. N'ayant pas des revenus très élevés, les participants ne fréquentent pas les restaurants québécois plus haut de gamme dans lesquels des plats différents leur seraient proposés.

Un autre des éléments définissant la cuisine québécoise qui découlerait de ce manque de temps est qu'elle peut être cuisinée à l'avance, être préparée quelques jours avant d'être consommée. Bien que la plupart des participants n'aiment pas cette pratique, ils considèrent qu'il est normal que les Québécois l'apprécient, car ils y sont habitués. Comme le précise Lorena, « [m]ême le palais s'habitue aux choses déjà préparées alors ça leur paraît bon<sup>70</sup> » [entrevue 2]. Les participants sont ainsi conscients que les préférences sensorielles divergent entre les groupes et que cela relève d'habitudes.

---

<sup>68</sup> « Comida chatarra ».

<sup>69</sup> Le participant parlait en français.

<sup>70</sup> « Pues también el palet se acostumbro a la cosa precocinada entonces le parece rico » [entrevue 2].

Une dernière caractéristique définissant la cuisine québécoise mentionnée par la majorité des répondants qui n'a pas été liée au rythme de vie des Québécois, mais qui aurait pu l'être est le fait qu'il est acceptable de manger seul. Sofia affirme entre autres exemples : « [...] oui, ils mangent plus seuls [les Québécois], ça ne les dérange pas de manger... Au contraire par exemple pour moi, si je sais qu'il [mon mari] va revenir à une heure, je vais l'attendre pour que nous puissions manger ensemble. Eux non [les Québécois]. [...] Ils ont leur temps, ils dînent et ça ne les dérange pas<sup>71</sup> » [entrevue 17]. Comme Sofia le suggère et je reviendrai plus loin sur cette dimension, manger seul est peu envisageable dans la cuisine colombienne.

### 3.3.3 L'épreuve des faits

Force est de constater que les propos des informateurs concernant le désir de rapidité des Québécois collent à une certaine réalité. Pour pallier les rythmes de vie effrénés (Jourdan et Poirier, 2012 : 284) et les horaires chargés des ménages (Guarriguet, 2006 : 17), les mots d'ordre dans de nombreuses dimensions du quotidien des Québécois sont rapidité et efficacité (Aubé et Marquis, 2011 : 73). Cette tendance n'est pas seulement observable en comparant la cuisine québécoise à la cuisine colombienne, mais aussi par rapport à ce qu'a déjà été le Québec (Jourdan et Poirier, 2012 : 284). Bien que le manque de temps ou l'impression de manque de temps ne soit pas un phénomène récent, il s'est certainement accéléré dans les dix dernières années (Statistique Canada, 2011a). L'offre grandissante de programmes de télévisions, livres et magazines de recettes consacrés à faire des repas en moins de 30 minutes et à donner des idées de recettes simples et rapides à exécuter le démontre bien (Aubé et Marquis, 2011 : 74). Dans un même ordre d'idées, la hausse des ventes de produits congelés, séchés, en conserve, d'aliments transformés, prêts à l'emploi et de nourriture dans les restaurants rapides est aussi un témoin de cette importance accordée à la rapidité ainsi qu'à l'efficacité (Aubé et Marquis, 2011 : 70; Guarriguet, 2006 : 17). Il paraît toutefois important de préciser qu'au contraire des perceptions de participants, la nourriture rapide n'est pas uniquement composée de malbouffe et qu'il y a aussi une croissance de la nourriture déjà préparée dite santé, telles les salades de coucous, de

---

<sup>71</sup> « [...] si comen mas solo, no les incomoda de comer... En cambio por ejemplo para mi, si yo se que el llega a la una lo espero para que nosotros comen junto. Para ellos no. [...] Ellos tienen su tiempo, almuerzo, y no le molestan » [entrevue 17].

lentilles, de fruits de mer, etc. (Guarriguet, 2006 : 17; Žarnovičan et Couture, 2006 : 19). Il est par exemple de plus en plus fréquent de trouver des espaces de vente de mets santé préparés sur place dans les supermarchés du Québec (Žarnovičan et Couture, 2006 : 19). Les Québécois priorisent ainsi maintenant les préparations culinaires simplifiées, les repas demandant peu de temps de préparation et de nettoyage de vaisselle. Il en résulterait souvent des repas composés à la fois de plats cuisinés et d'aliments semi-préparés ou entièrement préparés achetés en épicerie ou au restaurant (AAC, 2010). Il est toutefois généralement plus coûteux d'acheter les mets santé prêts-à-manger que de cuisiner ces mêmes plats à partir de produits non transformés, ce qui expliquerait en partie que les répondants ne connaissent pas ou peu ces types de produits et plats. Dans un même ordre d'idées, ils ne connaissent pas ou peu ces produits parce qu'ils ne sont pas attirés par les mets québécois et ne cherchent pas à s'en procurer.

Paradoxalement à cette manière quotidienne de concevoir la cuisine dans la rapidité et l'efficacité, une autre dimension de la cuisine québécoise est plutôt associée aux loisirs. Elle est donc comprise comme une activité en soi, pour le plaisir, réalisée davantage les fins de semaine à la maison (Aubé et Marquis, 2011 : 74). Ayant peu de fréquentations québécoises, il est compréhensible que cette dimension de la cuisine québécoise ait échappé aux participants de ce projet.

### **3.4 Manger à notre image**

Partant de ces descriptions et d'autres éléments énoncés en définissant les cuisines des Colombiens et des Québécois qui seront présentés ci-dessous, plusieurs participants ont fait des ponts entre les cuisines et les cultures de ces deux groupes. Leurs observations leur ont à nouveau permis d'offrir des exemples de la manière dont les cuisines et les mémoires culinaires symbolisent les groupes (Calvo, 1982 : 424; Hamlett *et al.*, 2008; Harbottle, 2000; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). Certains participants ont par exemple mentionné que les Québécois prennent des pauses et mangent à des moments fixes lorsqu'ils sont au travail. À partir de ce constat, ces derniers ont soulevé l'idée que les Québécois sont très organisés, qu'ils ont un moment, une heure, pour chaque activité. C'est d'ailleurs ce que propose Lorena lorsqu'elle affirme : « [p]arce que si je sors à 7 heures du matin et que j'ai mangé du pain avec un café, c'est normal qu'à midi j'aie faim pour manger. Très bien. Ils

sont [les Québécois] très organisés. J'admire beaucoup ça... Très organisés. Ils ont une heure pour chaque chose<sup>72</sup> » [entrevue 2]. Dans un même ordre d'idées, ce sont les épiceries québécoises, leur propreté, la manière dont y sont placés les produits, qui ont fait dire à Madison « [c]e qui se passe c'est qu'ici tout est plus organisé, plus propre. Généralement, je me rappelle que quand nous allions au marché public...<sup>73</sup> » [entrevue 20], il en était tout autrement. Luz conclut ainsi que « [n]ous [les Colombiens] sommes désordonnés. Ici, ils [les Québécois] sont exagérément ordonnés<sup>74</sup> » [entrevue 21]. À partir de ce type d'affirmation, des participants comme Pablo ont proposé que ce souci d'organisation est observable dans d'autres dimensions de la culture québécoise. Par exemple « [i]ci, j'aime l'organisation d'ici, les choses sont bien fixes et plus ponctuelles. Tu as un rendez-vous à une heure [précise] et oui... En Colombie, il n'y a pas ce type de mécanisme<sup>75</sup> » [entrevue 11].

Réalisant ce même genre de généralisation quelques répondants ont affirmé que le peu d'interactions sociales liées à l'alimentation viendrait du fait que la société québécoise est individualiste. Après avoir par exemple mentionné qu'il y avait peu d'échanges dans les épiceries québécoises entre les employés et les clients, Luz affirme qu'en Colombie, il y a :

[o]ui plus d'interactions, plus de discussions, plus de communication, plus de relations, ici ça ne parle pas. [...] C'est très individuel. Ils sont [les Québécois] dans l'autobus et ils lisent, ça n'est pas important pour eux de parler. Dans une salle d'attente, ça n'est pas important pour eux de parler quand pour nous c'est parler, parler et parler, se connaître, communiquer, en savoir plus sur la vie des autres pour savoir plus comment gérer ma vie<sup>76</sup> [entrevue 21].

Du côté de Sofia et de Madison, c'est le fait que les Québécois acceptent de manger seuls qui les a menés à affirmer qu'ils sont plus individualistes que les Colombiens. Par

---

<sup>72</sup> « Porque si salgo a la 7 de la mañana, me comí un pan con un café es normal que a las 12 tengo hambre para comer. Muy bien. Son muy organizan. Yo le admiro mucho eso... Muy organizados. Tienen una hora para cada cosa » [entrevue 2].

<sup>73</sup> « Lo que paso es que aquí todo es más organizado, más limpio, generalmente me acuerdo que nosotros vamos a las plazas... » [entrevue 20].

<sup>74</sup> « Somos desordenados. Aquí son exageradamente ordenados » [entrevue 21].

<sup>75</sup> « Aquí me gusta la organización de aquí, las cosas son bien fijas y mas puntuales. Tienes una cita a ese hora y si... En Colombia no hay ese mecanismo » [entrevue 11].

<sup>76</sup> « Si mas interacciones, mas de hablar, mas de comunicaciones, mas de relación, aquí no habla. [...] Es muy individual. Eran en un bus y leer, no le importa de hablar. En una sala de atente no le importan de hablar cuando nosotros es hablar y hablar y hablar, conocernos, comunicarnos, saber más de la vida del otros para saber más como manejar mi vida » [entrevue 21].



exemple : « [...] m'asseoir à un endroit et manger seule, je me sens étrange. C : Qu'est-ce que tu penses du fait qu'ici il y a des gens qui mangent seuls? Madison : Parce qu'ici, ici il y a un peu d'individualisme, je pense, malheureusement oui<sup>77</sup> » [entrevue 20]. Ainsi, les participants ont parlé d'individualisme dans la société plutôt que de présence de personnes solitaires ou indépendantes. Ils ont de plus généralement critiqué cette caractéristique de la société québécoise. Les relations sociales impliquées dans les pratiques culinaires sont très importantes aux yeux de nombreux Colombiens. Cela peut expliquer qu'ils sont attentifs à cette présence ou non de relations et que le peu d'échange entre Québécois soit perçu comme malheureux. En somme, les mémoires culinaires collectives sont influencées par les traits réels ou fictifs qu'ils utilisent pour qualifier les groupes et symbolisent à leur tour ces identités. Leurs perceptions des cuisines colombienne et québécoise et les constructions qu'ils font de ces cuisines sont à l'image des identités qu'ils attribuent aux groupes.

### **3.5 Les rôles des cuisines dans les cultures colombienne et québécoise**

#### **3.5.1 La cuisine colombienne : des fonctions identitaire et sociale**

Désirant observer la part consciente de l'identité et considérant que la cuisine est une forte source d'identification, j'ai demandé aux répondants de me parler de l'importance de la cuisine dans la culture colombienne et du rôle qu'elle y joue. Je souhaitais vérifier s'ils allaient spontanément l'associer à leur identité nationale et s'ils allaient donner des éléments supplémentaires permettant de mieux définir cette cuisine. Pour répondre à mon questionnement, quelques répondants ont effectivement fait un lien entre la cuisine colombienne et l'identité colombienne en mentionnant qu'elle les représentait. Par exemple, Consuela mentionne simplement « [j]e dis qu'elle représente notre culture [...] »<sup>78</sup> » [entrevue 16]. À cela, Hernan ajoute que la cuisine représente encore plus la culture colombienne que d'autres éléments de la culture matérielle, que « [...] la nourriture c'est tellement important dans la culture colombienne. [...] Comme on dit, c'est l'attachement vraiment culturel qu'ils ont les Colombiens. C'est pas le fameux chapeau, le

---

<sup>77</sup> « [...] sentir en un lugar y a comer sola yo me siento extraña. C : ¿Qué piensas del facto que hay personas aquí que comen solas? Madison : Porque aquí, aquí hay un poco de individualismo yo pienso, lamentablemente si » [entrevue 20].

<sup>78</sup> « Yo digo que representa la cultura de nosotros [...] » [entrevue 16].

chapeau jaune avec les lignes noires [...] c'est la nourriture qui est directement, que c'est vraiment un lien culturel<sup>79</sup> » [entrevue 12].

Après avoir fait ce type de commentaire concernant l'importance de la cuisine en ce qui concerne l'identification colombienne, la majorité des participants ont surtout précisé que la cuisine joue un rôle social central dans leur culture. Selon les participants, la cuisine est un prétexte pour entrer en relation, pour maintenir certaines relations ou pour en créer d'autres et ces relations sont des moments privilégiés où ils partagent des référents mémoriels.

Ainsi, la cuisine est d'abord un prétexte pour planifier des rencontres et entretenir des relations avec des connaissances, des membres de la famille ou des amis. Comme le propose Yvonne : « Oui, oui, c'est vrai, nous mangeons beaucoup parce que comme je t'ai dit, c'est une manière d'entrer en relation. Par exemple, il y a des fois où je dis à mes amis, « je vais faire un barbecue à la maison ». Alors, j'achète les choses et après tout le monde va t'aider [...]»<sup>80</sup> » [entrevue 23]. Cette commensalité permet aux Colombiens de créer des événements, des rencontres. En ce qui a trait à cette seconde idée d'entretenir les relations, nombreux sont les répondants qui, comme Sofia, Lorena et Luz, ont précisé que chaque fois qu'un Colombien reçoit quelqu'un à la maison, qu'il soit prévenu à l'avance ou non, il se doit d'offrir quelque chose à manger ou à boire, au minimum un jus ou un café. Il s'agirait d'une politesse connue par tous les Colombiens qui indique aux gens s'ils sont (ou non) les bienvenus. Lorsque cette coutume est ignorée, cela est perçu comme un manque de courtoisie<sup>81</sup>, comme un message précisant aux gens qu'ils devront partir rapidement<sup>82</sup>.

Lorsqu'il s'agit de rencontres entre inconnus, Yvonne ajoute que la cuisine est une manière de faciliter les premiers contacts, de les rendre plus agréables. La cuisine devient ainsi « [o]ui, comme une carte de présentation [...] alors quand un Canadien va échanger avec moi, pour qu'il aime être avec moi. Alors, c'est pour cela que nous avons tous cette excuse

---

<sup>79</sup> Le participant parlait en français.

<sup>80</sup> « Por ejemplo hay veces yo digo a los amigos, « voy a hacer un asado en la casa ». Entonces yo compro la cosa y después todos te ayudan [...] » [entrevue 23].

<sup>81</sup> « Para nosotros es una falta de cortesía » [entrevue 2].

<sup>82</sup> « Luz: Si llega la familia, lo esperamos con una comida. C : ¿Si no hay? Luz: Es porque quieres que la gente se vaya rápido » [entrevue 21].

de faire ça [offrir de la nourriture]<sup>83</sup> » [entrevue 23]. Barbosa (2012 : 110), qui a étudié la place des légumineuses dans la cuisine brésilienne, présente ce même type de proposition voulant qu'un plat typique nommé *feijoada* est pour les Brésiliens une manière de rencontrer des gens, d'entrer en communication et surtout de « briser la glace » avec des étrangers. Lorsque quelqu'un se présente à leur domicile, ils mangent avec lui ce plat de légumineuses créant ainsi un moment agréable de partage.

Cette dimension sociale de la cuisine est aussi perceptible dans les pratiques d'approvisionnement. Plusieurs répondants ont, comme Pablo, mentionné que faire l'épicerie est en quelque sorte une activité familiale; tous les membres de la famille nucléaire y participent. Qui plus est, les Colombiens en profitent pour entrer en relation avec d'autres clients, avec les commerçants et leurs employés. C'est aussi ce que j'ai observé lors de mes nombreuses visites au dépanneur Multi-Choix.

Bien qu'il soit normal pour des Colombiens vivant en Colombie que les rencontres et rassemblements soient accompagnés de nourriture, elle est essentielle dans les rassemblements de Colombiens au Québec. En effet, les pratiques culinaires deviennent des manières de dire qui ils sont, de reprendre conscience de l'existence de leur groupe d'appartenance et surtout, de sentir qu'ils font à nouveau partie d'un groupe (Jourdan et Poirier, 2012 : 283; Codesal, 2010). Comme le précisent de plus Jourdan et Poirier (2012 : 288), Sercia et Girard (2009) et Wilk (2012), lorsque dans un contexte d'immigration une grande partie de notre existence s'est transformée et qu'on ne se sent pas encore complètement chez soi, la cuisine associée au pays d'origine offre le confort du familier. Elle devient ainsi une source d'apaisement. Leur faisant se sentir à nouveau dans leur pays d'origine, leur permettant de partager des référents mémoriels cognitifs, sensoriels et émotifs, la cuisine leur fait vivre des moments agréables. Elle leur fait revivre, ressentir et réimaginer des moments passés, les moments où ils avaient les codes pour comprendre la société qui les entourait, d'où le sentiment de continuité vécu par le biais des expériences culinaires. Imageant ainsi ce que plusieurs participants ont mentionné, Yvonne affirme que la cuisine colombienne consommée avec d'autres Colombiens à Québec « [...] est comme

---

<sup>83</sup> « Si es como una carta de presentación [...] entonces cuando un canadiense va a compartir con migo, para que él le gusto estar con migo. Entonces es por eso que todos tenemos ese excusa de hacer eso » [entrevue 23].

un morceau de pays. C'est ce qui nous sauve. C'est pour ça que quand tu m'as dit qu'il y avait une fête sans nourriture<sup>84</sup>, j'ai trouvé ça étrange<sup>85</sup> » [entrevue 23]. Réalisées avec d'autres Colombiens, ces pratiques alimentaires sont donc encore plus satisfaisantes et font vivre beaucoup de joie aux immigrants colombiens.

### 3.5.2 La cuisine québécoise aux fonctions inconnues

En ce qui a trait à la place que prend la cuisine dans la culture québécoise, les participants ont généralement été moins volubiles que lorsqu'il était question de la cuisine colombienne. Bien que certains aient mentionné que la nourriture est importante dans toutes les cultures et qu'elle doit l'être aussi pour les Québécois, la majorité a plutôt affirmé que la nourriture ne semble pas très importante pour les Québécois. Du moins, on considérait qu'elle est certainement moins importante dans leur culture que dans la culture colombienne. Lorsque j'ai demandé aux participants d'où leur venait cette idée, ils ont précisé que le fait de pouvoir dîner avec des repas aussi simples et faits aussi rapidement que des sandwichs ou encore des plats déjà préparés réchauffés au micro-ondes leur prouve que les Québécois n'accordent pas une grande importance à la nourriture. Le fait que les Québécois acceptent de consommer des plats qui ne correspondent pas aux « vrais » repas, aux repas « acceptables », est synonyme de ne pas accorder d'importance à la cuisine. C'est entre autres ce que suggère Lorena lorsqu'elle affirme que « [ç]a ne leurs importe pas s'ils mangent un sandwich, un hamburger ou un *hot dog* [...] Parce qu' imagine-toi que pour nous pour faire un dîner nous devons faire un riz, la soupe, la viande, la salade, le jus et tout le plat... Au contraire, les Québécois ne se compliquent pas la vie<sup>86</sup> » [entrevue 2]. Comme Lorena, la majorité des participants ont donné l'exemple du sandwich lorsqu'ils ont parlé de la cuisine simplifiée et peu importante pour les Québécois. Je me suis donc demandé s'il était réellement aussi présent dans cette cuisine que ce qui a été perçu par les participants et

---

<sup>84</sup> J'ai suggéré à la participante d'imaginer une fête sans nourriture, mais on ne m'a pas fait mention et je n'ai pas été témoin d'une telle fête. Il y avait effectivement de la nourriture dans tous les rassemblements auxquels j'ai participé.

<sup>85</sup> « [...] entonces es un pedazo de país. Y es lo que rescatamos nosotros. Por eso cuando me diste que hay fiesta sin comida es como raro » [entrevue 23].

<sup>86</sup> « Si porque no les importa que se coman un sándwich, un hamburguesa o un *hot dog* [...] Porque imagínate para nosotros no dejamos de hacernos un almuerzo haciendo un arroz, la sopa, la carne bien guisada, la ensalada, el jugo y todo el plato... En cambio los *Québécois* no se complican la vida » [entrevue 2].

selon Žarnovičan et Couture (2006 : 11), le sandwich faisait effectivement partie des 15 mets les plus consommés au Québec en 2003.

### **3.6 Conclusion**

En somme, les participants ont décrit la cuisine colombienne comme une cuisine confectionnée quotidiennement avec des produits frais peu transformés qui exige beaucoup de temps de préparation et est complexe à réaliser. Ils ont aussi mentionné que les femmes étaient les expertes de cette cuisine marquée par des spécificités régionales et qu'une grande quantité de nourriture est consommée lors d'un même diner. Ils ont de plus défini la cuisine colombienne comme étant moins « santé » que la cuisine québécoise parce qu'elle est plus grasse, plus salée et contient plus de féculents. En ce qui a trait à cette cuisine québécoise qualifiée de plus « santé », elle contiendrait plus de légumes crus, de fruits, d'eau accompagnant les repas et moins de viande que la cuisine colombienne. Elle serait aussi cuisinée plus simplement et rapidement que cette cuisine à cause du rythme de vie effréné des Québécois. Ce manque de temps mènerait ces derniers à adopter des pratiques peu valorisées par les répondants, et qui les distinguent de la « vraie » cuisine colombienne, comme l'utilisation de produits prêts-à-manger « frais » ou congelés ou d'aliments en conserve ou congelés pour confectionner les repas.

Les portraits ainsi dressés ont permis d'identifier des éléments centraux dans les constructions mémorielles des cuisines collectives colombienne et québécoise et par le fait même, dans les transformations identitaires des immigrants colombiens, tels le fait qu'elles se sont reconstruites au fil des relations et des situations (Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 134). L'attribution de nouveaux traits, de nouvelles manières de mettre de l'avant certains traits plutôt que d'autres, a permis de marquer des frontières symboliques entre les groupes (Cuche, 2006 : 94). Les répondants ont donc construit et reconstruit leur mémoire culinaire collective dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive au contact de la société d'accueil. C'est à partir de ce contact et de leur mémoire qu'ils ont ajusté et construit leur vision de la société québécoise. Ce que j'ai principalement pu observer, dans le cadre de cette recherche, ce sont les transformations qui ont trait à la dimension cognitive de la mémoire culinaire colombienne. Par exemple, la part plus régionale de la cuisine colombienne n'est probablement pas ressortie comme étant aussi centrale dans les traits

distinctifs de cette cuisine que si j'avais parlé avec des Colombiens en Colombie. Bien que cette caractéristique soit toujours présente aux yeux des personnes qui ont fait partie de ce projet, elle est moins dominante dans le contexte d'immigration où une cuisine nationale devient plus significative.

Ce qui a aussi été frappant, ce sont les reconstructions qui ont été faites en ce qui concerne des savoirs culinaires et plus précisément, l'aspect « santé » des cuisines. Le fait que la cuisine colombienne préparée quotidiennement avec des produits non transformés soit devenue un trait distinctif et une pratique « santé » est probablement apparu à partir du contact avec la société québécoise, avec de nouvelles manières de fonctionner (comme la cuisine au micro-ondes) et en présence de nouveaux produits (en conserve, congelés et prêts à l'emploi). Avant le contact avec la société québécoise, cette cuisine quotidienne avec des produits non transformés était la norme. Dans un même ordre d'idée, lorsque les participants affirment que la cuisine colombienne est sous un autre aspect moins « santé » que la cuisine québécoise parce qu'elle est plus grasse et plus salée, nous avons là un autre exemple de transformation de la mémoire dans sa dimension cognitive. Les nouvelles connaissances provenant de la société d'accueil s'ajoutent à leurs savoirs et influencent inévitablement leurs perceptions et la manière de présenter leur cuisine (Bouly de Lesdain, 2002 : 182; Mintz et Du Bois, 2002 : 109; Xavier Medina, 2001).

En ce qui a trait aux dimensions sensorielle et émotive de la mémoire culinaire colombienne, ce projet n'a pas permis d'observer de transformations significatives. Les participants continuent à considérer que pour des Colombiens, les meilleures caractéristiques sensorielles proviennent de leurs habitudes colombiennes, qu'ils tentent de reproduire le plus fidèlement possible, car elles leur sont agréables et les rendent heureux.

Les cuisines se perpétuent donc plus ou moins fidèlement en fonction des mémoires cognitive, sensorielle et émotive des immigrants colombiens, qui sont en constante actualisation. Malgré les réinterprétations mémorielles, la cuisine colombienne demeure, cependant, cuisinée quotidiennement parce qu'elle correspond aux savoirs (en termes de bonnes méthodes ou de pratiques « santé ») ainsi qu'aux habitudes des Colombiens, à ce qu'il est normal de faire. Elle continue aussi à être réalisée avec des produits frais entre autres exemples parce que cela permet aux Colombiens de recréer les qualités

organoleptiques de leur cuisine. Cette cuisine se perpétue de plus parce qu'elle est associée à des émotions agréables dont les participants seraient autrement privés. Les « bons » produits et procédés permettent de respecter les habitudes et les savoirs pour recréer les qualités sensorielles des aliments et des plats et ainsi faire vivre des expériences agréables. Recréant le familier, l'habituel, elle donne aux Colombiens une impression de continuité identitaire (Calvo, 1982 : 424; Hamlett *et al.*, 2008; Harbottle, 2000; Sutton, 2001; Turgeon, 2002). Tel que proposé par les participants, cette impression de stabilité a un effet réconfortant qui est de plus amplifié, lorsque confirmé par le groupe d'appartenance, lorsque les pratiques alimentaires sont vécues à plusieurs (Codesal, 2010; Jourdan et Poirier, 2012 : 283).

Ces portraits des cuisines colombienne et québécoise ont permis de constater que les différentes mémoires sont inévitablement construites à l'intérieur d'un cadre matériel et social. L'économie de la Colombie, le rythme de vie dans ce pays, les situations sociales personnelles des répondants, ont certainement construit leur cuisine et leur vision de cette dernière. Une fois au Québec, les caractéristiques du secteur agro-alimentaire, le rythme de vie, leur situation financière précaire ont à leur tour influencé leurs pratiques et le regard qu'ils portent sur la société d'accueil. L'identité n'est donc pas qu'une illusion (Bauman, 2010 : 69; Cuche, 2004 : 86, 93).

Les propos des participants concernant leur perception de la culture québécoise ont aussi permis d'imager encore plus clairement l'idée que les mémoires culinaires collectives représentent les groupes et que l'identification suppose une conscience identitaire. La cuisine est ainsi devenue un pont pour comprendre les cultures. Par exemple, leurs observations ont poussé les participants à considérer que les Québécois sont plus organisés (les produits dans les épiceries sont bien classés, les Québécois mangent à des heures fixes, etc.) et plus individualistes que les Colombiens (les Québécois n'échangent pas beaucoup lorsqu'ils font l'épicerie, ils mangent seuls). Concernant la part consciente de l'identité, plusieurs participants ont affirmé que la cuisine représente les Colombiens, l'identité colombienne.

Les participants ont finalement proposé que la cuisine joue un rôle central dans la culture colombienne à cause de sa fonction sociale. Ils ont affirmé qu'elle permet aux Colombiens

d'entrer en relation et qu'elle devient un prétexte pour entretenir et maintenir ces relations. Selon les participants, la cuisine québécoise, qui est simplifiée, exécutée rapidement et parfois confectionnée à l'avance ou mangée seule, occupe une place moins importante dans la culture québécoise et n'a pas les mêmes fonctions identitaire ou sociale que dans la culture colombienne.

Dans le prochain chapitre où je m'intéresse davantage aux pratiques individuelles des participants, je présente entre autres de quelle manière ils se sont identifiés aux différentes cuisines collectives. Bien qu'il soit possible d'observer une forte référence à la cuisine colombienne et à la justification de leurs pratiques du fait qu'ils sont Colombiens, on constate qu'ils ne respectent pas toutes les pratiques colombiennes, qu'ils se permettent certaines dérogations et s'en autorisent une interprétation individuelle.



## Chapitre 4 – Les pratiques alimentaires individuelles

« Passer de la *bandejas de pais* à la poutine, c'est difficile »

[Lorena, Entrevue 2]

### 4.1 Introduction

Tel que constaté dans le chapitre précédent et comme il est à nouveau possible de le faire dans le présent chapitre, la mémoire culinaire collective et la mémoire alimentaire individuelle dans leurs dimensions cognitive, sensorielle et émotive s'expriment à travers les pratiques alimentaires des immigrants. Lorsque, par exemple, des immigrants colombiens préparent et partagent un repas typique de leur région d'origine ou achètent du bouillon de poulet dans un dépanneur colombien, ils le font en fonction de ces mémoires (Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378). Néanmoins, étant une reconstruction dynamique du passé (Candau, 1998 : 7), la mémoire est continuellement actualisée et donne lieu à la conservation, mais aussi à des adaptations et adoptions de nouvelles pratiques (Calvo, 1982 : 385; Duque-Páramo, 2004 : 224; Hamlett *et al.*, 2008 : 92; Sercia et Girard, 2009). Assurant ainsi une impression de stabilité et de maintien des identités, l'adaptation de pratiques pré-migratoires et l'adoption de nouvelles pratiques se font au sein d'un « continuum alimentaire » associé à la première socialisation (Calvo, 1982 : 412; Sercia et Girard, 2009). Malgré la persistance de certaines pratiques alimentaires comme l'achat d'aliments spécifiques, la manière de préparer certains plats et leurs significations ne sont pas reproduites à l'identique; elles sont reformulées, ajustées, afin de créer une cohérence avec les nouvelles réalités alimentaires des immigrants (Crenn *et al.*, 2010).

Dans ce chapitre, je m'intéresse à nouveau aux mémoires liées aux pratiques alimentaires, en considérant cette fois-ci la mémoire alimentaire individuelle des immigrants. Il s'agit cette fois de montrer comment les participants conservent, adaptent et adoptent certains produits, manières de préparer les repas ou lieux pour manger en famille, non seulement en fonction de leur mémoire culinaire collective, mais aussi en fonction de leur mémoire alimentaire individuelle. Je m'intéresse de ce fait aux constructions du passé alimentaire

des participants de ce projet et à l'identité alimentaire de ces derniers plutôt qu'aux reconstructions qu'ils font des cuisines des groupes. Il est ainsi à nouveau question de croyances, de représentations, de savoirs et d'héritages, mais ils touchent cette fois des types d'aliments, des techniques, des lieux de production, des pratiques d'ingestion, etc., propres à l'individu qui les évoque. (Bonte et Izard, 2007 : 751).

Liant le concept de mémoire culinaire collective présenté au chapitre précédent à celui de mémoire alimentaire individuelle central dans celui-ci, la première section de ce chapitre donne des exemples de manifestations d'identification à différentes cuisines collectives à partir des propos tenus par les participants. Il est ainsi possible de voir comment ils s'approprient et utilisent leur mémoire culinaire collective pour actualiser leur mémoire alimentaire individuelle. Cette brève section montrera à nouveau la part consciente de l'identité culturelle (Cuhe, 2004 : 83; Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 135). La deuxième et plus importante section de ce chapitre est consacrée aux pratiques conservées par les répondants. En plus des descriptions de ce qu'ils achètent, comment ils conservent leurs aliments, qui prépare les repas et quels plats les composent, je porte un regard plus spécifique sur le sentiment de réconfort occasionné par les pratiques préservées, qu'elles soient perpétuées individuellement ou à plusieurs. Les propos des répondants sont comparés à ceux trouvés dans les écrits pertinents qui concernent le soulagement procuré par les pratiques habituelles, familières. La troisième section de ce chapitre porte sur les inévitables adaptations réalisées afin de conserver certaines pratiques alimentaires (acheter des fruits congelés pour préparer des jus ou manger moins souvent au restaurant). Il est donc question des adaptations qui sont envisageables et de celles qui ne le sont pas. En ce qui a trait à la quatrième section de ce chapitre, je traite de l'adoption de nouvelles pratiques par les participants, comme le fait de ne plus cuisiner un plat parce qu'un produit est introuvable à Québec. Les manières dont ces transformations adviennent sont exposées. Dans la dernière section du chapitre, je m'intéresse finalement à la vision qu'ont les participants de l'intégration. Ayant parlé de pratiques conservées, adaptées et adoptées, plusieurs ont spontanément voulu traiter de cette question d'intégration. Cette dernière section permet de constater que conserver des pratiques alimentaires ne constitue pas, pour les participants, une forme de repli sur soi.

Je précise à nouveau qu'au contraire de ce qui était anticipé, le temps écoulé depuis l'immigration, le genre et l'âge des participants a semblé avoir peu d'impacts sur les mémoires alimentaires individuelles et par le fait même, sur les pratiques des participants. Bien qu'il soit généralement accepté que ces facteurs ont différents impacts dans les processus d'intégration des immigrants (Citoyenneté et Immigration Canada, 2011a), ils se sont peu manifestés dans leurs propos. Il est toutefois probable que le type de questions posées, le petit échantillon utilisé et le fait que les mêmes participants n'aient pas été interviewés à plusieurs reprises dans le temps ne m'aient pas permis de constater un impact flagrant de ces facteurs.

#### **4.2 Identification et différenciation**

S'identifiant à et se différenciant des cuisines collectives colombienne et québécoise, les participants de ce projet ont à plusieurs reprises utilisé leur mémoire culinaire de ces cuisines pour donner une certaine cohérence à leurs pratiques individuelles (Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378). Afin de mieux comprendre comment les mémoires culinaires collectives se manifestent dans les processus d'identification des participants de ce projet, quelques illustrations sont ici présentées. Ces exemples se regroupent sous deux types de manifestations soit l'appel au groupe culturel et l'utilisation des pronoms « nous » et « nos ».

Les participants ont justifié plusieurs de leurs pratiques alimentaires individuelles en invoquant le fait qu'ils sont Colombiens et non Québécois. Ils ont des habitudes, des savoirs, ils apprécient, affectionnent, certains aliment et plats en fonction de leurs saveurs ou de leurs textures, « parce qu'ils sont Colombiens » et qu'ils partagent une mémoire culinaire collective. Par exemple, Camilo affirme qu'il y a « [t]oujours, toujours une boisson qui accompagne mon repas. C'est ça les Colombiens!<sup>87</sup> » [entrevue 1]. Il justifie ainsi une pratique individuelle du fait de son appartenance à un groupe culturel. Parmi ce type de manifestations, la question des préférences sensorielles et plus précisément olfactives est revenue souvent. Yvonne a entre autres donné l'exemple d'une fois où elle se trouvait assise à une table de la cafétéria de son école de francisation et qu'elle a senti, comme ses collègues

---

<sup>87</sup> Le participant parlait en français.

colombiens, une odeur qu'elle trouvait suffisamment désagréable pour changer de table. Après avoir mentionné la présence de cette odeur, elle a ajouté : « [j]'ai regardé et c'était quelque chose de jaune avec du riz et tous les Colombiens nous avons arrêté [de manger] et nous sommes partis de l'autre côté [de la salle] parce que ça sentait mauvais. Pour les Québécois c'était normal, pour nous non. Parce que c'est comme, je sais pas. [...] c'est leur culture, on ne peut pas juger<sup>88</sup> » [entrevue 23]. Ces propos d'Yvonne amènent aussi l'idée que les participants n'utilisent pas certaines manières de faire et n'aiment pas certains plats, parce qu'ils ne sont pas Québécois. Ils ont donc aussi utilisé la différenciation pour justifier leurs pratiques et leurs préférences. Lors de son entrevue, Juan a mentionné qu'il avait déjà mangé des céréales pour déjeuner, qu'il avait aimé ça, mais qu'il ne pouvait pas manger cela tous les matins parce que « [...] je ne suis pas Québécois! Un déjeuner c'est avec le *caldo*, avec le café!<sup>89</sup> » [entrevue 9]. Il a ainsi justifié le fait qu'il n'adopte pas une pratique parce qu'elle appartient à un groupe culturel autre que le sien et duquel il se dissocie. Cela montre à nouveau comment l'attribution de traits, de pratiques réelles ou fictives, permet de marquer des frontières entre les groupes (Cuche, 2006 : 94).

En ce qui a trait à l'usage du pronom personnel « nous » pour parler des Colombiens et en contrepartie du pronom « vous » pour faire référence aux Québécois (en m'incluant dans ce groupe), plusieurs répondants y ont aussi eu recours lorsqu'il était question de justifier leurs pratiques individuelles. Ils plaçaient ainsi leurs pratiques dans la catégorie du normal, de l'habituel, pour un groupe, pour leur groupe. Par exemple, lorsqu'Eduardo m'expliquait que pour certains de ses achats il devait prendre sa voiture, il a entre autres mentionné « [p]arce qu'ici à Québec, certaines parties de l'animal ne sont pas vendues, celles qui, pour vous, ne sont pas comestibles, mais qui pour nous sont délicieuses. Alors, nous allons à Saint-Silvestre<sup>90</sup> pour les acheter chaque mois<sup>91</sup> » [entrevue 10]. Dans un même ordre d'idée,

---

<sup>88</sup> « Y mire y estaba una cosa amarilla con un arroz y todo los Colombianos nos paramos y fuimos al otro lado porque era feo. Para los *Québécois* fue normal, para nosotros no. Porque es como, no sé. [...] es su cultura, no se puede opinar » [entrevue 23].

<sup>89</sup> Le participant parlait en français.

<sup>90</sup> Plusieurs participants ont parlé d'une boucherie dans un village à proximité de Québec qui vendrait les abats des animaux une journée de fin de semaine une fois tous les mois. Au moment de l'analyse des données, j'ai réalisé que certains participants avait parlé de Sainte-Marie situé environ à 50 kilomètres (30 minutes de voiture) au sud de la ville de Québec et d'autres d'un village à proximité de Sainte-Marie soit Saint-Sylvestre situé environ à 65 kilomètres (55 minutes en voiture) au sud de la ville de Québec.

<sup>91</sup> « Porque aquí, a *Québec*, no se venden ciertas partes del animal que por vosotros no son comestibles pero por nosotros son deliciosos. Entonces vamos a Saint-Silvestre a comprar todo cada mes » [entrevue 10].

plusieurs participants ont utilisé le pronom possessif « nos » pour parler de leurs pratiques. Par exemple, Alejandro affirme que dans sa maisonnée, la nourriture « est préparée ici avec nos assaisonnements et non avec les assaisonnements d'ici<sup>92</sup> » [entrevue 8]. Comme le proposent Codesal (2010) et Richards-Greaves (2012 : 153), en connaissant les pratiques d'un groupe culturel, en étant capables de les énumérer, les participants font exister ce groupe d'appartenance. En associant leurs pratiques à celles de ce groupe qu'ils mettent en scène, les répondants sentent qu'ils en font à nouveau partie et qu'ils appartiennent à quelque chose de plus grand qu'eux (Codesal, 2010; Jourdan et Poirier, 2012 : 283).

Malgré cette forte référence à la cuisine colombienne donnée pour expliquer leurs pratiques, une majorité des répondants ont précisé ne pas en respecter toutes les « règles » au quotidien. Leurs propos ont d'ailleurs été beaucoup plus diversifiés lorsqu'il était question de leurs pratiques individuelles que lorsque nous avons abordé les pratiques colombiennes collectives présentées au chapitre précédent. Bien qu'il soit possible d'observer un processus de transformation relative des pratiques alimentaires chez l'ensemble des participants, ils ont effectivement généralement donné des réponses plus variées lorsqu'il était question de leurs pratiques individuelles qu'elles soient conservées, adaptées ou adoptées.

### **4.3 Les pratiques conservées : se sentir chez soi**

Tel que proposé en introduction, j'expose dans cette section différentes pratiques alimentaires que les participants affirment avoir conservées. Il est d'abord question de leur résidence qui se présente comme le lieu de conservation par excellence, comme le lieu qui permet de se sentir à nouveau en Colombie. Cette section aborde donc les différents aliments, plats et manières de faire qui sont préservés dans ce lieu. Il est par la suite question des différents lieux que les participants doivent fréquenter afin d'acheter et de manger des aliments et plats correspondant à leurs habitudes alimentaires pré-migratoires. Les différentes expériences d'approvisionnement et de consommation ainsi décrites illustrent comment elles mobilisent leur mémoire alimentaire dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive. J'aborde aussi la période entourant la fête de Noël où les

---

<sup>92</sup> « [...] se prepara aquí con el sazón nuestro no como el sazón de aquí » [entrevue 8].

participants accordent une importance encore plus grande au fait de manger des mets spécifiques et de partager des repas. Certains répondants usent d'ailleurs à cette occasion de différentes stratégies, aussi présentées dans cette section, pour apprendre à cuisiner des plats colombiens qu'ils ne pourraient se procurer autrement.

#### **4.3.1 La maison, un lieu de préservation culturelle**

Selon les propos des informateurs et au regard de leurs pratiques, il s'est avéré que leur domicile ainsi que ceux des membres de leur famille et de leurs amis colombiens sont les principaux lieux où ils préparent et mangent des aliments et des plats colombiens. Ces résidences sont d'ailleurs des lieux de préservation culturelle à l'intérieur desquels une priorité voire une quasi-exclusivité est accordée aux manières de faire à la colombienne. C'est aussi ce qu'a pu observer Duque-Páramo (2004 : 223) dans son étude sur les pratiques alimentaires de Colombiens aux États-Unis, dont les repas pris à la maison sont généralement et principalement « colombiens ». Cela contribue à l'impression rapportée par de nombreux participants d'être en Colombie lorsqu'ils sont dans une demeure de Colombiens. Comme le précise Victor, « [o]ui, c'est comme ça chez des Colombiens. Je passe la porte et je me sens en Colombie, mais une fois qu'on sort ce n'est plus vrai et l'ambiance aussi est différente. Ouin, c'est comme des bulles [...]. Ça fait huit ans que je suis ici et ça me frappe encore<sup>93</sup> » [entrevue 22]. Le fait que l'espagnol est la principale voire l'unique langue parlée dans ces maisonnées participe également à cette impression d'être à nouveau en Colombie. Telle que le proposent Douglas (1979 : 150) et Sayaka (2006 : 62, 99), la langue maternelle joue tout comme l'alimentation un rôle central dans la préservation identitaire. Cette importance accordée à l'espagnol a d'ailleurs fréquemment été mentionnée par les participants en dehors des entrevues, à la suite de celles-ci. Isabel a, par exemple, mentionné qu'elle ne désirait pas retourner vivre en Colombie, mais qu'elle trouvait essentiel de transmettre à sa jeune fille la culture colombienne, notamment en lui parlant uniquement en espagnol à la maison.

Quelques participants ont mentionné conserver à l'identique leurs habitudes alimentaires pré-migratoires et ne pas avoir eu à faire d'ajustement. Pour ces répondants, leurs manières

---

<sup>93</sup> Le participant parlait en français.

de préparer des repas, les types de plats qu'ils consomment, etc., seraient diamétralement opposées aux pratiques québécoises, qu'ils ne pourraient envisager adopter. Par exemple, tout de suite après avoir affirmé consommer exactement les mêmes aliments et plats qu'en Colombie, Luz a mentionné « [s]implement ouvrir un repas<sup>94</sup> comme un pâté chinois, le mettre au micro-onde et ça c'est leur repas... C : Oui? Luz : Je ne peux pas manger ça<sup>95</sup> » [entrevue 21]. Conserver leurs manières de faire est donc synonyme d'éviter des pratiques qu'ils n'apprécient guère et qu'ils associent à la cuisine québécoise.

La majorité des informateurs a toutefois proposé une vision plus nuancée en affirmant que leur alimentation à la maison est principalement colombienne et qu'ils tentent de recréer le plus fidèlement possible leurs anciennes pratiques alimentaires malgré d'inévitables adaptations. Ce type de propos correspond d'ailleurs à ce que j'ai observé dans les maisonnées.

#### **4.3.2 Du riz, des haricots rouges et des pommes de terre**

La majeure partie des pratiques individuelles qu'ils affirment conserver fait écho à leur vision de la cuisine colombienne énoncée dans le chapitre précédent. Cela signifie entre autres qu'ils continuent à ne pas avoir d'heures fixes pour manger et prennent leur repas majoritairement en fonction des activités et des appétits des membres de la maisonnée : le tout, bien sûr, en dehors des contraintes imposées par les horaires de travail ou d'école. Cela signifie aussi qu'ils continuent à manger de grandes quantités de nourriture lors d'un même repas, et surtout lors du dîner, comme lorsqu'ils demeuraient en Colombie. Comme le mentionnait à nouveau Lorena, c'est « [p]arce que notre nourriture est plus lourde. Parce que si je mange beaucoup pour le souper, je vais faire des cauchemars, je vais avoir des crampes, me sentir lourde. Je ne vais pas dormir bien parce que je suis pleine<sup>96</sup> » [entrevue 2]. En ce qui concerne ce repas du midi, la majorité des répondants affirme qu'ils partagent la vision du « vrai » dîner qu'ils ont décrit pour les Colombiens en général. C'est d'ailleurs le repas qu'ils envisagent le moins de modifier, autant dans sa composition que dans sa

---

<sup>94</sup> Luz fait référence aux plats congelés prêts-à-manger.

<sup>95</sup> « Simple abrir una comida como un *pâté chinois*, meter lo al microondas y eso es sus comida... C: ¿Si? Luz: Yo no puedo comer eso » [entrevue 21].

<sup>96</sup> « Porque nuestra comida es más pesada. Porque si como mucho por la cena voy a tener pesadillas, voy a tener cólicos, pesadas. No voy a dormir bien porque estoy repleta » [entrevue 2].

structure, et c'est celui qu'ils préservent le plus farouchement malgré les contraintes imposées par les milieux de vie, d'apprentissage (école) ou de travail. Certains repas sont ainsi plus aisément transformés que d'autres (Sayaka, 2006). Au contraire de ce que Calvo (1982 : 406, 407) et Sayaka (2006 : 46) ont observé auprès d'immigrants, le dîner n'a pas été le repas le plus transformé chez les participants de ce projet ce qui se comprend considérant la centralité de ce repas dans la cuisine colombienne.

En ce qui a trait aux autres pratiques de consommation préservées, plusieurs ont affirmé continuer à manger le plus souvent possible en compagnie d'une autre personne, que ce soit un autre membre de leur maisonnée, un ami, un collègue. Les participants hommes et femmes ont de plus majoritairement affirmé que ce sont les femmes qui dans leur ménage sont encore les principales responsables de l'alimentation. Que ce soit par habitude, de par leurs connaissances culinaires ou par préférences, elles sont conséquemment les principales responsables de la conservation des pratiques alimentaires. Selon quelques participantes telles qu'Angie, c'est toutefois leur conjoint qui trouve essentiel de préserver à l'identique leurs habitudes alimentaires, de respecter leur mémoire alimentaire, comme nous l'avons déjà évoqué au chapitre précédent. C'est ainsi qu'Angie mentionne : « [p]lus lui. C'est que moi des fois j'aimerais, j'aimerais parce que je suis celle qui cuisine. Il y a des fois que j'aimerais manger quelque chose de déjà préparé. [...] Lui il aimerait manger tous les jours les haricots rouges, les lentilles et les grains comme ça, mais pas en conserve<sup>97</sup> » [entrevue 14]. Bien que cette participante soit responsable de préparer les repas, elle n'est pas la seule à choisir ce qui sera consommé ou non; son conjoint par ses préférences exerce un pouvoir dans le devenir alimentaire de leur maisonnée (Jourdan et Poirier, 2012 : 285).

En ce qui a trait à leurs pratiques d'approvisionnement, la majorité des participants ont affirmé continuer à se procurer leurs aliments une fois tous les quinze jours et faire l'épicerie avec les mêmes personnes qu'avant leur arrivée au Québec que ce soit seul, en couple ou en famille. Faisant directement appel à sa mémoire cognitive, Sofia affirme que « [o]ui exactement, nous continuons, nous tentons de faire la même chose ici [...] c'est la

---

<sup>97</sup> « Mas él. Que yo hay veces quisiera, quisiera porque yo soy la que cocina. Hay veces quisiera comer eso como ya prepara. [...] El quisiera comer todos los días frijoles, lentejas y granos así pero no en lata » [entrevue 14].



coutume<sup>98</sup> » [entrevue 17]. Concernant d'ailleurs les types de commerce où ils font leurs achats, les informateurs considèrent qu'ils sont très similaires à ceux qu'ils utilisaient en Colombie. Seuls quelques participants ont mentionné qu'il n'y avait pas de marchés publics à Québec comme en Colombie et qu'ils ne les fréquentaient donc plus. Cela m'a permis de constater qu'ils ne connaissent pas les marchés publics de Québec (c'est-à-dire, le marché du Vieux-Port et le marché de Sainte-Foy) et qu'ils n'essayaient d'ailleurs pas de retrouver ce type de lieu d'approvisionnement. Allant dans ces marchés principalement pour les prix et n'affectionnant pas particulièrement les expériences sensorielles qui y étaient vécues (non climatisés, odeurs peu agréables comme celle du chlore utilisé pour laver les planchers, etc.), les participants considèrent cette modification à leurs pratiques comme marginale et non significative.

Parmi les autres éléments conservés, les participants ont grandement traité des produits et types de produits qu'ils utilisent. En ce qui a trait aux produits essentiels ou produits centraux comme le riz, les haricots rouges, les pommes de terres, la viande, la farine de maïs, les tomates, les oignons et la coriandre, les participants affirment acheter et consommer les mêmes que lorsqu'ils demeuraient en Colombie. Certains ont tenu à préciser qu'il leur importait très peu de retrouver les mêmes marques de produits et que cela était de toute manière assez difficile. L'important est de retrouver des produits qui ont les mêmes propriétés sensorielles que ceux qu'ils consommaient en Colombie. Les textures et les saveurs sont les deux qualités organoleptiques qui sont revenues le plus fréquemment. Plusieurs ont fait des essais avant de trouver la marque de riz qui leur convenait vraiment, qui avait la même texture ou le même goût que le riz qu'ils utilisaient avant leur arrivée au Québec. À ce sujet, Consuela affirme qu'« [...] entre Colombiens nous nous parlons. Comme je te disais : « ah, ce riz non, achète l'autre. Celui-ci ne gonfle pas, il colle beaucoup alors achète telle marque au Maxi<sup>99</sup> » [entrevue 16]. Le « bouche-à-oreille » est donc une manière privilégiée pour trouver les commerces qui offrent les produits respectant le mieux les caractéristiques sensorielles des aliments consommés en Colombie. Certains ont simplement mentionné qu'il leur importait de retrouver les produits qu'ils utilisaient

---

<sup>98</sup> « Si exactamente, continuamos, intentamos hacer lo mismo aquí [...] es como la costumbre » [entrevue 17].

<sup>99</sup> « [...] entre Colombianos hablamos. Como lo que te dice: « a ese arroz no, compra el otro. Ese no crece, se pega mucho entonces compre tal marca en el Maxi » » [entrevue 16].

avant leur migration et n'ont pas abordé la part sensorielle de ces derniers. Étant donné la présence de ces produits en épicerie à Québec, la majorité des participants considèrent que leurs achats ressemblent à ceux qu'ils faisaient en Colombie. Ils commentent aussi que leurs achats ressemblent à ceux d'autres Colombiens résidant à Québec réaffirmant ainsi leur appartenance collective.

La majorité des répondants considère aussi globalement consommer des produits se présentant sous les mêmes formats que ceux utilisés lorsqu'ils demeuraient en Colombie, soit des produits « frais » et peu transformés. Ils ont affirmé ne pas consommer de produits congelés, en conserve ou prêts-à-manger. Partageant les savoirs, les habitudes et les préférences qu'ils ont attribués aux Colombiens en général, ils préfèrent ne pas acheter de produits congelés parce que les aliments frais sont plus « santé » et plus savoureux que les aliments congelés. Ils ont de plus majoritairement affirmé que tout comme leurs compatriotes ils n'utilisent pas les produits en conserve, bien qu'ils affirment que cela leur permettrait de sauver du temps. Dans le quotidien de plusieurs participants, acheter, cuisiner et manger des plats qui correspondent à leurs habitudes, leurs préférences sensorielles et leur vision d'une cuisine « santé » a généralement plus de poids que la possibilité de sauver du temps en utilisant des produits en conserve. Voici comment cela s'est traduit dans les propos de Luz :

J'ai l'impression qu'il y a beaucoup de produits chimiques, beaucoup d'agents de préservation et que ce n'est pas bon. C'est plus difficile, ça demande plus de travail pour faire la nourriture, mais c'est plus sain, meilleur pour la santé. Oui, pour la santé, c'est mieux. Oui en conserve c'est comme une minute pour les haricots et sinon c'est comme trois ou quatre heures. C'est le temps que ça prend pour les faire, mais ça vaut la peine. Ils sont plus riches, plus nutritifs et plus sains<sup>100</sup> [entrevue 21].

En ce qui a trait à la nourriture prêt-à-manger, qu'ils associent à la nourriture québécoise, telle que la pizza, le pâté chinois, la lasagne, la sauce à spaghetti, etc., la majorité précise qu'ils n'en achètent pas. Ainsi, comme les autres Colombiens au Québec, ils affirment ne pas consommer, ou très rarement, ce genre de plats, car cela ne correspond pas aux

---

<sup>100</sup> « Me parece que hay mucho químico, mucho conservante y no es bueno eso. Es más difícil, demanda más trabajo para hacer la comida, pero es más sano, saludable. Si, para la salud, es mejor. Sí, en lata, es como un minuto para las frijoles y si no, es como 3 o 4 horas. Es bastante el tiempo para hacerlo pero vale la pena. Son más ricos, mas nutritivos y más sanos » [entrevue 21].

habitudes qu'ils avaient en Colombie. En plus de ne pas concevoir leurs pratiques alimentaires en fonction de ces plats, la majorité des participants affirme qu'ils ne correspondent généralement pas à leurs préférences en termes de saveurs, qu'ils soient ou non congelés, en conserve ou prêts-à-manger. Bien qu'ils n'achètent pas non plus une grande quantité de produits typiquement colombiens congelés, en conserve ou prêts-à-manger, ils envisagent tout de même plus facilement de se les procurer lorsqu'ils sont associés à des produits et plats qu'ils consommaient en Colombie.

Bien que ce sujet n'ait pas occupé une grande place dans les propos des informateurs, quelques-uns ont fait des commentaires voulant que certains instruments et appareils leur aient permis de préserver leurs pratiques de consommation alimentaire. Ils ont par exemple acheté au dépanneur Multi-Choix une grille comme celle qu'ils utilisaient en Colombie, ce qui leur permet de cuire leur galette de maïs sur le rond de la cuisinière. D'autres ont donné l'exemple du batteur manuel utilisé pour faire du chocolat chaud. Ils se sont aussi procuré cet accessoire de cuisine au dépanneur Multi-Choix. J'ai d'ailleurs pu observer ce batteur, et son pichet, dans la cuisine d'une majorité de participants, bien qu'ils n'en aient pas fait mention.

#### **4.3.3 Des lieux d'approvisionnement et des expériences mémorielles**

Tous les participants de ce projet ont affirmé s'approvisionner en denrées alimentaires à plus d'un endroit. Ils doivent effectivement fréquenter plusieurs commerces afin de pouvoir reproduire leur alimentation pré-migratoire. Parmi ces différents commerces, ils ont tous mentionné qu'un des lieux qu'ils utilisent souvent est une des épiceries de la bannière Maxi, comme il a d'ailleurs été mentionné dans la mise en contexte. Étant donné les lieux de résidence de nombreux participants et la proximité de ce commerce avec d'autres commerces qu'ils utilisent, le Maxi de Vanier a plus souvent été mentionné, mais il n'a pas été le seul. Ceux demeurant à Duberger les Saules ont plutôt parlé du Maxi de leur quartier. La principale raison qu'ils ont donnée concernant leur fréquentation d'une épicerie de cette bannière est comme le propose Madison « [...] parce que c'est moins cher par exemple que IGA, Provigo ou Métro<sup>101</sup> » [entrevue 20]. Cela correspond à la mission que s'est donné

---

<sup>101</sup> « Maxi por lo que es más barato que por ejemplo IGA, Provigo o Metro » [entrevue 20].

cette épicerie soit « [...] devenir le détaillant en alimentation québécois qui vous fera réaliser le plus d'économies, jour après jour » (Loblaws inc., 2013). Plusieurs ont de plus mentionné qu'il est possible de « trouver là beaucoup de choses qui sont colombiennes [...] comme le yucca, la coriandre, les bananes plantain [...] » [entrevue 21]. Selon plusieurs, dont Carolina et Eduardo, ces produits sont « colombiens » parce qu'ils les utilisaient en Colombie et parce qu'ils ne voient pas de Québécois en acheter. Carolina s'est d'ailleurs à quelques reprises fait demander par des Québécois à l'épicerie comment se cuisinaient certains des aliments qu'elle se procurait, dont le yucca.

Selon Sebastian, il était plus difficile de trouver les mêmes aliments qu'il consommait en Colombie à son arrivée à Québec il y a dix ans qu'aujourd'hui. Comme a raconté la femme d'Eduardo :

Cette entreprise [Maxi], a vu que plusieurs Colombiens y vont, plusieurs latinos, alors ils tentent de répondre à leurs besoins parce qu'ils sont des clients. Ils voient ça, « il y a trop de clients latinos pour que nous les laissions de côté. Alors, nous allons mettre des produits de leur pays. Parce que ce sont des gens qui nous visitent beaucoup ». Alors, c'est ça que je pense. Par exemple, au Metro jamais ils ne conservent des bananes plantain. Je disais « *plátano, plátano* » et il me montrait des bananes...<sup>102</sup> [entrevue 10].

Un second lieu d'approvisionnement régulier dont j'ai parlé dans la mise en contexte et qui a aussi été mentionné par de nombreux participants est la Fruiterie 440. Partageant l'avis de Pablo, ceux qui fréquentent « la 440 [c'est] pour les produits plus frais [fruits et légumes], ils sont plus durables<sup>103</sup> » [entrevue 11]. Cette fruiterie proposerait de plus de nombreux fruits et légumes tels ceux qu'ils mangeaient en Colombie. Comme le dit Eduardo, « [t]out ce qui est colombien, ils le gardent là-bas. Tu vas à la fruiterie 440 et tu vas voir beaucoup de gens latinos là-bas. C'est comme à la maison, nous achetons le yucca, la banane plantain, ces choses colombiennes que nous trouvons ici<sup>104</sup> » [entrevue 10].

---

<sup>102</sup> « [...] es empresa [Maxi], ven que va muchos Colombianos, va muchos latinos, entonces ellos tratan de cubrir la necesidad porque son clientes de allá. Ellos están mirando a eso, « hay demasiado clientes latinos, nosotros nos podemos dejar ese cliente entonces vamos a meter productos del país de él. Porque son gente que nos visitan mucho ». Entonces eso que pienso. Por ejemplo en Metro nunca conserva plátano. Yo decía « plátano, plátano » y me monstraba banano... » [entrevue 10].

<sup>103</sup> « La 440 por los productos más frescos, son mas durables » [entrevue 11].

<sup>104</sup> « Todo los colombianos se consigue allá. Usted va a la 440 y ven muchas gentes latinas allá. Es como a casa, compramos la yuca, la plátano esas cosas Colombianas que nos encontramos allí » [entrevue 10].

Selon plusieurs, ces deux lieux sont ainsi fréquentés parce qu'ils sont près des lieux de résidence des participants et parce qu'ils proposent des produits comme ceux consommés en Colombie, à faible prix. C'est d'ailleurs à cause de cette proximité par rapport à leur résidence que certains participants ont mentionné aller parfois dans d'autres épiceries de Québec comme le Métro, le IGA, le Super C ou encore dans un dépanneur lorsqu'ils ont seulement besoin d'acheter rapidement un produit qui leur manque comme une pinte de lait. Le facteur qui, pour la fréquentation du Maxi, de la fruiterie et d'autres commerces alimentaires, s'est toutefois avéré le plus central est parce qu'on y trouve des produits comme ceux mangés en Colombie.

Allant de pair avec cette idée d'importance accordée à trouver des produits qu'ils consommaient dans leur pays d'origine et qui respectent leurs qualités organoleptiques, des répondants laissent de côté le critère de proximité et fréquentent entre autres le Costco, un détaillant de grande surface de la catégorie des clubs-entrepôts (Transformation Alimentaire Québec, 2008) qui fait de la vente en gros et au détail. Ce commerce leur permet de se procurer de la viande de bonne qualité à faible coût qui goûterait « comme la viande en Colombie ». Dans un même ordre d'idée, d'autres se rendent dans une boucherie à Saint-Sylvestre pour acheter les abats d'animaux qu'ils ne trouvent pas à Québec ou encore vont occasionnellement à Montréal pour acheter certains produits comme un poisson non disponible dans les poissonneries de la ville. Pour ces participants, le déplacement à Montréal doit toutefois être motivé par d'autres raisons que le seul achat d'aliments ou de plats.

Tout aussi occasionnellement, certains participants ont mentionné aller dans des épiceries africaines ou asiatiques de la ville de Québec, car ils y trouvent d'autres aliments qu'ils achetaient en Colombie comme certains poissons ou variétés d'avocats (plus gros) qu'ils ne trouvent pas dans les supermarchés ci-haut mentionnés. Comme a constaté Codesal (2010) dans une étude auprès d'immigrants équatoriens vivant à Londres, ces immigrants se sont approprié des ressources alimentaires d'autres groupes culturels ayant une certaine proximité avec les leurs.

Sur la base de cette importance accordée au fait de se procurer des produits et aliments considérés typiquement colombiens, une grande majorité de participants ont affirmé

fréquenter des épicerie latines (*Las Américas, La Fiesta* et le dépanneur Multi-Choix présenté dans la mise en contexte), même quand elles ne sont pas situées dans leur quartier de résidence. Ils ont généralement mentionné aller dans ces épicerie tous les mois, mais ne pas y acheter beaucoup d'articles à la fois. Ils achètent certains produits qu'ils ne trouvent pas ailleurs tels que le sucre de canne pour faire l'*agua panela* ou encore un assaisonnement nommé *Triguisar* qu'ils utilisaient en Colombie. Il permet de rehausser le goût du riz et de la viande. Comme le précise Sofia, « [c]'est un peu cher, mais c'est comme de manger quelque chose de notre pays tous les jours<sup>105</sup> » [entrevue 17]. Ou comme le mentionne Juan, « [c]'est un peu cher, mais c'est la nourriture de mon pays, de ma ville [...] C'est le petit pays<sup>106</sup> » [entrevue 9].

Ils vont aussi dans ces épicerie pour trouver les versions connues de certains produits, comme le bouillon de poulet en cubes, respectant ainsi les caractéristiques sensorielles auxquelles ils s'attendent en consommant ces produits qu'ils pourraient trouver dans n'importe quel autre supermarché. À leur avis, les aliments et produits québécois seraient plus sucrés que dans leurs versions colombiennes, qu'il soit question de produits « frais » non transformés comme les carottes, différentes variétés de pommes de terre ou de viande, de produits transformés tels la farine de maïs, le bouillon de poulet ou encore de produits en conserve tels que les haricots rouges. Comme a mentionné Madison, « [...] je ne sais pas, la terre doit être faite de miel [au Québec] [rire]<sup>107</sup> » [entrevue 20]. Voici d'ailleurs un échange que j'ai eu avec elle à ce sujet :

---

<sup>105</sup> « Es un poquito caro pero igual sea como que uno de comer alguno día de nuestro país... » [entrevue 17].

<sup>106</sup> « *C'est un peu cher, mais c'est la nourriture de mon pays*, de mi Ciudad, [...] *C'est el pequeño país* » [entrevue 9]. Le participant parlait en français et en espagnol dans la même phrase.

<sup>107</sup> « [...] yo no sé, la tierra es de miel [risa] » [entrevue 20].

Madison : Il y a disons certains produits que oui, par exemple le sucre de canne ou la farine ou le *Maggie*, le bouillon de poulet, qui n'est pas le même qu'ici [au Québec] alors il faut l'acheter là bas [dans une épicerie latine]. C : Il n'a pas la même saveur? Madison : Non, non, celui d'ici est comme sucré. C : Il y a du sucre à l'intérieur? Madison : Je ne sais pas. Vous le mettez dans la soupe et ça donne une saveur comme sucrée. Au contraire, avec le dépanneur [Multi-Choix] on sait que c'est vrai, le bouillon de poulet. C : Et de faire une soupe sans ce bouillon de poulet colombien ça ne fonctionne pas? Ce n'est pas bon? Madison : Non, non! [entrevue 20].

Ainsi malgré les prix parfois prohibitifs de ces produits, les participants se les procurent parce qu'ils permettent de conserver les saveurs des plats qu'ils apprécient et ainsi de se sentir à nouveau en Colombie. Lors d'une de nos rencontres au dépanneur Multi-Choix, Sebastian a entre autres affirmé que des Québécois trouvent ces produits chers parce qu'ils ne comprennent pas qu'ils permettent aux immigrants colombiens de se sentir à nouveau à la maison. Il a aussi tenu à préciser que tous les immigrants n'ont pas les moyens financiers de se payer ces produits, ce qui est probable considérant les situations souvent précaires des immigrants récents. J'ai toutefois pu constater que même les moins fortunés des participants de ce projet fréquentaient et achetaient des produits dans cette épicerie ou dans les deux épiceries latines du quartier Saint-Roch. Ils consommaient ces produits moins souvent, en plus petite quantité et se limitaient à l'essentiel – ils achetaient par exemple du bouillon de poulet, du sucre de canne, des haricots séchés et non des friandises –, mais ils consommaient certains produits d'importation. Comme l'ont observé Wang et Lo (2007), le respect de la mémoire alimentaire, de l'identité alimentaire, a parfois plus de poids que la rationalité économique dans les achats des immigrants. Les participants envisageaient donc difficilement de se passer de certains produits qu'ils affectionnent et qui leur font vivre d'agréables expériences mémorielles.

Au regard de propos des répondants, il est aussi possible de constater que ce ne sont pas seulement les produits et aliments qui leur font vivre des expériences mémorielles. Les épiceries latines, les dépanneurs latinos, où ils s'approvisionnent, leur font aussi cet effet. Et cela semble encore plus vrai pour le dépanneur Multi-Choix. L'expérience d'approvisionnement des participants y est à l'image de leur mémoire alimentaire individuelle de leurs pratiques pré-migratoires dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive. Dans ces lieux, ils côtoient d'autres Latins et Colombiens qui comprennent leurs

référents culturels, qui vivent les mêmes réalités liées à l'immigration, qui parlent espagnol. Ils partagent la même vision, la même mémoire cognitive de ce qu'il est normal de faire lorsqu'on se retrouve dans un dépanneur colombien, tel que de parler avec les autres clients, de prendre des nouvelles de la famille de la personne avec qui on parle, de faire des blagues et de taquiner son interlocuteur, par exemple. Ces rencontres avec des compatriotes sont agréables, simplifiées et rassurantes. Comme le propose Camilo « [d]ans un contexte comme ça [...] où tu ne te sens pas chez toi tout le temps, où tu te sens ailleurs tout le temps, c'est très bien là. Tu sors de l'isolement aussi. C'est très bien des lieux comme ça où hors de ta maison, tu peux te sentir chez toi aussi<sup>108</sup> » [entrevue 1]. En plus de ces rencontres, les musiques ou stations de radio latines que l'on peut y entendre participent, au même type que les produits qu'on y voit, que l'on prend, que l'on sent ou que l'on mange parfois sur place, à recréer une expérience sensorielle familière. Et le fait d'activer leur mémoire dans ses dimensions cognitive et sensorielle permet de vivre une expérience joyeuse, faisant ainsi intervenir la dimension émotive de leur mémoire alimentaire individuelle.

#### **4.3.4 Manger à l'extérieur de la maison : différents lieux, différents défis**

Diner au restaurant colombien Delia aurait aussi cette particularité de faire vivre une expérience mémorielle dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive aux immigrants colombiens. Au menu de ce restaurant, on retrouve des plats respectant la composition et la structure de « vrais » repas, de repas habituels de la cuisine colombienne faisant ainsi intervenir la dimension cognitive de leur mémoire. Le service en espagnol, la musique latine qu'on peut y entendre, les aliments et plats qu'on peut voir, sentir, goûter, participent, respectent et stimulent quant à eux leur mémoire dans sa dimension sensorielle. Toujours accompagnés lorsqu'ils vont dans ce restaurant et vivant avec leurs convives une expérience à l'image de leur mémoire, les participants expérimentent un moment réjouissant. Relatant un soulagement vécu par cette expérience familière, Victor mentionne : « [a]h oui, des fois on oublie un peu l'hiver, un peu trop l'individuel d'ici qui est quelque chose qui me dérange un peu plus. Je sens qu'il faut que je sois dans ma bulle, mais faut pas... C : Tu oublies ça au restaurant? Victor : Oui, au restaurant et [nom d'un

---

<sup>108</sup> Le participant parlait en français.



autre lieu] aussi. C'est comme « ahhhh, merci!<sup>109</sup> » [entrevue 22]. Comme le dépanneur Multi-Choix, ce restaurant est un « petit morceau de pays » pour les participants :

Bon, il y a des lieux colombiens où nous pouvons trouver de la nourriture colombienne et c'est très précieux parce que si je veux manger quelque chose de mon pays je peux aller là-bas et il y en a beaucoup pareil à mon pays. Par exemple, à côté de la *Fiesta* il y a le restaurant Delia et je suis allée quelques fois. Un jour, je sortais du travail à deux heures de l'après-midi et un ami m'a dit « allons manger ». Je voulais manger ça alors nous avons traversé la ville parce que je voulais quelques choses de nous. C'est le petit morceau... [de pays]<sup>110</sup> [entrevue 23].

Comme Yvonne, les participants qui ont parlé de ce restaurant affirment l'apprécier grandement, mais ne pas le fréquenter régulièrement. Bien que le type de plats, les saveurs et l'ambiance qu'ils y retrouvent les fassent se sentir de nouveau en Colombie et qu'ils apprécient fréquenter ce lieu, une sortie au restaurant est coûteuse pour une famille d'immigrants récents, bien plus que les quelques achats qu'ils font dans les épiceries latines et qui permettent de recréer plusieurs repas « colombiens » à la maison. Bien qu'il ne soit pas le premier facteur qui détermine leurs pratiques alimentaires, le revenu des participants demeure un élément à considérer, un élément qui influence leurs pratiques (Wang et Lo, 2007).

La majorité des participants affirme aussi manger « à la colombienne » dans d'autres lieux extérieurs à leur résidence comme dans les résidences d'autres Colombiens, comme mentionné précédemment, ou encore au travail ou à l'école. Pour les repas pris dans les résidences d'autres Colombiens, l'expérience est comparable à celle qu'ils vivent dans leur demeure; il s'agit d'endroits de préservation culturelle. En ce qui a trait à leur lieu de travail ou leur école, il en est autrement. Dans ces lieux, il serait plus difficile de consommer certains éléments de leur repas habituels, comme la soupe prise en entrée le midi. L'absence de vendeurs ambulants de soupe dans les lieux publics comme on en trouve en Colombie explique selon Pablo pourquoi les Colombiens en mangent moins au travail au

---

<sup>109</sup> Le participant parlait en français.

<sup>110</sup> « Bueno hay lugares colombianos donde podemos encontrar comida Colombiana y es rico porque si quiero comer algo de mi país puedo ir allá y hay mucho parecido a mi país. Por ejemplo, al lado de la Fiesta hay el restaurante Delia y he ido hay veces. Un día salía del trabajo a la dos de la tarde y un amigo me dice « vamos a comer ». Quería comer eso entonces travesamos la ciudad porque es algo de nosotros. Es el pedacito... » [entrevue 23].

Québec. Selon Madison, c'est toutefois le peu de cuisines fonctionnelles, complètes (c'est-à-dire, ayant tout ce qu'il faut pour cuisiner comme des fours, des ustensiles) dans les lieux publics à Québec qui explique qu'il est plus difficile, mais pas impossible, de reproduire fidèlement leurs repas colombiens.

#### **4.3.5 Des fêtes d'anniversaires et de Noël à la colombienne**

Comme l'a observé Duque-Páramo (2004 : 223) auprès d'immigrants colombiens vivant aux États-Unis, les repas entourant la fête de Noël ou les fêtes d'anniversaires sont assurément faits de cuisine colombienne chez les participants de ce projet. Tel que mentionné pour les Colombiens en général, la nourriture est pour les participants très significative à ces moments de l'année. J'ai d'ailleurs pu le constater étant donné l'omniprésence des discussions entourant la cuisine, les repas à préparer, les plats à manger et les nombreuses invitations à des fêtes, des soirées, des événements dans lesquels de la nourriture était inévitablement servie et consommée pendant les fêtes de Noël. Cette période est aussi pour les répondants associée à la consommation d'une grande quantité de nourriture avec de nombreuses personnes, qu'ils soient des membres de la famille ou des amis. Évoquant beaucoup de souvenirs, il s'agit effectivement d'une période qu'il faut partager à plusieurs, vivre en groupe pour ainsi éviter de possibles moments de nostalgie. Cette importante période commence parfois dès le 7 décembre, soit à partir de la fête des bougies, des lumières, très répandue en Colombie qui célèbre l'Immaculée Conception de la Vierge Marie (Guarín Toro, 2005).

La majorité des participants ont mentionné qu'ils considèrent la nourriture en général et certains plats typiques de cette période essentiels pour que leur temps des Fêtes soit réussi. Une majorité a d'ailleurs manifesté une émotion supplémentaire, audible dans leur timbre de voix, lorsqu'ils parlaient de cette nourriture plutôt que de celle de tous les jours. Consuela, qui me mentionnait que les Colombiens parlent constamment de nourriture entre eux, a ajouté que lors de cette période, ils en parlent encore plus. À la suite de ces propos, elle s'est mise à m'énumérer avec un plaisir flagrant certains plats qu'elle, sa famille et ses amis consomment seulement lors des fêtes de Noël. En voici un bref extrait « [o]ui, et en ce moment, en ce temps des Fêtes aussi... Les beignets, la crème, oufff... Tout ça...

Mmmm<sup>111</sup> » [entrevue 16]. Tout aussi enthousiaste, Yvonne a dit après avoir énuméré une quantité de plats typiques du temps des fêtes : « Wow! C'est Noël [...] on fait la nourriture typique [...] alors tout est comme... Wow! C'est Noël!<sup>112</sup> » [entrevue 23].

Nombreux de ces aliments et plats des Fêtes comme les beignets et la crème peuvent être préparés au Québec. Seul un petit nombre de participants ont toutefois mentionné pouvoir consommer tous les plats typiques de cette période de l'année. Ces derniers ont mentionné qu'ils pouvaient acheter ce qu'ils ne sont pas en mesure de confectionner eux-mêmes parce qu'ils n'ont pas les outils ou les connaissances pour le faire – ils achetaient ces plats en Colombie. Ils ont précisé que des familles colombiennes préparent ces plats et réalisent ainsi du commerce alimentaire à petite échelle, autour de cette demande. Comme le mentionne Mcilwane (2005 : 39) qui s'est intéressé aux immigrants colombiens à Londres, nombreux sont ceux qui prennent des emplois à temps partiel dans le domaine alimentaire en plus de leur emploi à temps plein, souvent dans le secteur du nettoyage. Ces immigrants ouvriraient des petits commerces où ils cuisineraient des plats traditionnels colombiens soit pour vendre eux-mêmes ou encore à des restaurants colombiens. Cela correspond à la réalité de plus d'un participant de ce projet qui, comme des immigrants d'autres origines, n'occupaient généralement pas la profession de restaurateur, ou une autre liée à l'alimentation, avant leur arrivée au Québec (Mauger, 1994 : 84; Phillips, 2006; Turgeon, 2002 : 221). Comme il s'agit effectivement d'une activité économique plus facile d'accès pour des immigrants que de nombreuses autres activités professionnelles qui pourraient pourtant mieux correspondre à leur formation, plusieurs s'y retrouvent (Turgeon, 2002 : 221). Ayant donc les connaissances et outils pour réaliser des plats typiques, certaines familles commercialisent leur cuisine principalement dans la période des Fêtes où la nourriture est d'une importance capitale. Voici un exemple donné par Angie concernant une famille de Colombiens à Québec qui prépare pour sa part des *tamales* tout au long de l'année: « [i]l y a une famille qui les vend, mais pas dans un dépanneur. Ils les préparent régulièrement, une ou deux fois par mois et ils sont très similaires. C'est que... comme ils sont *Tolimenses* [habitant de la ville de Tolima en Colombie], ils ont la recette *tolimense*. Il

---

<sup>111</sup> « Si, y ahorita en el tiempo de la navidad también... Que los buñuelos, la natillas, oufff... Todo eso... Mmmm » [entrevue 16].

<sup>112</sup> « ¡Wow! ¡Es la Navidad! [...] es como lo típico de la comida que se hace [...] entonces todo es como... ¡Wow! ¡Es la Navidad! » [entrevue 23].

n'y a pas beaucoup de différence. Ils sont savoureux. [...] Ils sont presque d'authentiques *tamales tolimenses*<sup>113</sup> » [entrevue 14]. Pour les participants qui ne confectionnaient pas eux-mêmes ces plats, qui les achetaient lorsqu'ils demeuraient en Colombie, il s'agit d'une préservation de pratiques. Ils continuent à se procurer ces plats cuisinés de manière artisanale auprès d'autres colombiens. Parmi les quelques autres participants qui ont mentionné pouvoir consommer tous les plats typiques du temps des Fêtes comme en Colombie, certains ont affirmé qu'ils avaient quant à eux appris à les préparer. Comme a mentionné une amie de Camilo, elle cuisine aujourd'hui plusieurs plats qu'elle ne cuisinait pas elle-même en Colombie parce qu'au Québec, « [...] ça me fait sentir chez moi<sup>114</sup> ».

Qu'il soit question du temps des Fêtes ou non, certains informateurs ont donc appris à cuisiner des plats qu'ils associent à la cuisine colombienne après leur migration. Que ce soit parce que leur mère, leur grand-mère, leur conjointe ou une employée cuisinait pour eux avant leur immigration ou parce qu'ils achetaient les plats plus complexes à réaliser déjà préparés dans des kiosques ou des restaurants, des participants ont dû apprendre des techniques, des procédures et des recettes pour perpétuer leur cuisine (Bouly de Lesdain, 2002 : 182; Mintz et Du Bois, 2002 : 109; Xavier Medina, 2001). Pour ce faire, la stratégie la plus utilisée a été d'appeler leur mère résidant toujours en Colombie. Voici un extrait d'un échange que j'ai eu avec Consuela qui ressemble à ceux que j'ai eus avec la majorité des participants, « C : [c]omment as-tu appris à faire ça? Consuela: Par téléphone. J'appelle ma mère pour tout ce que je ne sais pas faire<sup>115</sup> » [entrevue 16]. Sans aller jusque là, plusieurs ont aussi affirmé tenter de se rappeler ce qu'elle faisait, comment elle cuisinait, ce que les plats goûtaient afin de reproduire, à partir de leur mémoire cognitive et sensorielle, la cuisine de leur mère. Ils font ainsi des essais, des erreurs, d'autres essais jusqu'à ce qu'ils reproduisent de façon satisfaisante leur cuisine. Dans une moindre mesure, certains ont aussi mentionné appeler des amies ou d'autres membres de leur famille pour des conseils ou encore faire des recherches sur internet afin d'y trouver des recettes colombiennes des plats qu'ils voulaient reproduire.

---

<sup>113</sup> « Hay una familia que lo ofrece no en una tienda. Lo prepare regularmente como una o dos veces por el mes y es muy, muy parecidos. Lo que... como son tolimenses tienen la receta tolimense. No hay mucha diferencias. Son sabrositos. [...] Prácticamente auténticos tamales tolimenses » [entrevue 14].

<sup>114</sup> Elle me parlait en français. Ce propos vient des notes que j'ai prises après notre souper.

<sup>115</sup> « C: ¿Como aprendiste a hacer lo? Consuela: Por teléfono. Llamo mi mama por todo que no se cómo hacer » [entrevue 16].

#### 4.3.6 Se sentir à la maison, au pays...

Comme il a été possible de le constater ci-dessus, acheter des produits comme ceux achetés en Colombie, préparer des repas colombiens, manger dans un restaurant colombien comme ils le faisaient avant d’immigrer les fait « se sentir chez soi », « se sentir à la maison », « se sentir au pays ». Les participants tentent donc de reproduire leurs pratiques en fonction de leur mémoire alimentaire dans ses dimensions cognitive, sensorielle et émotive, car ces remémorations leur donnent une impression de cohérence et de stabilité identitaire (Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378). Bien que des éléments de ce processus mémoriel, de ces réactualisations, aient déjà été énoncés, voici de manière plus synthétique comment ils se réalisent.

Les participants effectuent leurs pratiques en fonction de leur mémoire cognitive soit en fonction de leurs connaissances, de leurs savoirs et de leurs habitudes alimentaires. Plusieurs participantes ont effectivement spécifié que leurs connaissances culinaires se situaient à l’intérieur de la cuisine colombienne et qu’elles ne savaient pas préparer la nourriture québécoise. Les participants ont aussi mentionné conserver leurs pratiques alimentaires parce que cela leur permet de transmettre une partie de leur culture à leur enfant. Comme le mentionne Consuela, « [...] je veux que [nom de sa fille] mange comme nous mangeons là-bas. Elle aussi elle me demande du poulet, de la viande, elle adore ça [...] je veux que ma fille connaisse cette culture, qu’elle connaisse notre nourriture et qu’elle apprenne l’espagnol<sup>116</sup> » [entrevue 16]. En dehors des entrevues, plusieurs participants ont mentionné que les personnes immigrantes avec des enfants et un conjoint ou une conjointe avaient d’ailleurs plus tendance à préserver le plus fidèlement possible leurs pratiques. La transmission culturelle était alors plus favorisée, car les pratiques alimentaires ont moins de sens réalisées seul ou seulement pour-soi. Tel que proposé précédemment, les relations sociales occupent une place centrale dans la cuisine colombienne. Comme l’a affirmé Alejandra – la seule participante qui dit cuisiner très peu de nourriture colombienne à la maison –, elle fait de la cuisine colombienne « [...] de temps en temps un samedi ou un dimanche au cas où je désire inviter [nom d’une personne]

---

<sup>116</sup> « Si y quiero que [nom de sa fille] come como comemos allá. Ella también me pide pollo, carne, ella le encanta [...] quiero que mi hija conoce a ese cultura, que ella conoce a nuestra comida y que ella aprende el español » [entrevue 16].

qui est une amie qui vient avec sa famille. Si mes filles viennent, alors nous sommes 20 personnes à nous réunir, nous allons faire des haricots rouges, nous allons faire un *sancocho*<sup>117</sup> » [entrevue 15].

Les participants reproduisent aussi leurs pratiques alimentaires afin de préserver leur mémoire alimentaire dans sa dimension sensorielle. Ils recherchent les produits et les plats qui leur permettent de reproduire les qualités organoleptiques de leur alimentation parce qu'elles correspondent à leurs préférences, à ce qu'ils mangent avec agrément. Il y a ainsi toute la notion de plaisir en mangeant qui est évoquée par les participants qui apprécient particulièrement les saveurs, les odeurs, les textures, des aliments et des plats colombiens. Ces qualités sensorielles habituelles leur font de plus revivre, ressentir et réimaginer des moments passés, agissant ainsi comme un baume sur leur nostalgie de leur pays d'origine (Amerlinck, 2012 : 220; Calvo, 1982 : 419, 421; Elisha, 2007 : 618, 624; Jourdan et Poirier, 2012, 288; Lee, 2000; Sayaka, 2006 : 105). Comme l'a mentionné Juan lorsqu'il parlait de la boucherie où il est possible d'acheter des abats d'animaux, « [...] je les mange et je me souviens de mon *pais* [pays]... Heeeee... les *sazón* [les assaisonnements], c'est les mêmes... Haaa!<sup>118</sup> » [entrevue 9]. En évoquant ce souvenir gustatif, même sans le vivre réellement, Juan semblait avoir l'esprit de retour en Colombie. Les éléments sensoriels conservés stimulent donc aussi une dimension émotive de sa mémoire alimentaire.

L'ensemble de l'expérience familière cognitive et sensorielle vécue est réjouissant et stimule l'expérience émotive. Lorsque Lorena affirme qu' « [a]u moins, pour moi ça me fait me sentir très bien lorsque je reçois bien un ami chez moi<sup>119</sup> » [entrevue 2], elle donne un autre exemple de l'implication de la mémoire émotive dans les pratiques alimentaires. Comme elle le précise, lorsqu'elle offre quelque chose à manger ou minimalement à boire à ses amis qui lui rendent visite, elle ne le fait pas uniquement pour respecter le protocole, par courtoisie, mais bien parce que cette manière habituelle de fonctionner la rend

---

<sup>117</sup> « Porque lo hago de vez en cuando un sábado o un domingo de pronto que quiere invitar a [nom de son amie] que es mi amiga que viene con su familia. Si vienen mis hijas, entonces reuniamos 20 personas, vamos a hacer frijoles, vamos a hacer un sancocho » [entrevue 15].

<sup>118</sup> Le participant parlait en français.

<sup>119</sup> « Por lo menos a mi me hace sentir muy bien el hecho de que yo recibo bien a un amigo en mi casa » [entrevue 2].

heureuse. Dans un même ordre d'idée, lorsqu'elle a tenté de reproduire cette pratique avec des amis québécois et qu'ils ont refusé ce qu'elle leur offrait, cela l'a attristée.

Après avoir énuméré les éléments que les participants affirment conserver de leurs pratiques et mentionné ce qui les motivait à agir ainsi, la prochaine section s'intéresse aux inévitables adaptations qu'ils ont majoritairement mentionné avoir dû effectuer.

#### **4.4 Les adaptations et la mémoire dans sa dimension cognitive**

Partant de ce désir de conservation et des contraintes qu'impose un nouveau milieu de vie, les participants de ce projet ont effectivement dû faire de nombreuses adaptations pour ajuster cette nouvelle réalité à leur mémoire de leurs pratiques alimentaires pré-migratoires. Les adaptations sont donc ici perçues comme des ajustements et des transformations de pratiques ou de perception des pratiques, dans le but d'actualiser et de réinventer leur mémoire alimentaire individuelle de manière cohérente avec leurs nouvelles réalités. Comme il sera possible de le constater, ces diverses adaptations ont été faites en fonction de leur vision de l'alimentation et se présentent donc en continuum avec leurs anciennes habitudes. En utilisant des produits se présentant sous de nouvelles formes, de nouvelles méthodes de préservation ou de cuisson et en fréquentant des restaurants qui n'existaient pas en Colombie, les participants perpétuent en partie leurs pratiques alimentaires.

##### **4.4.1 Des produits sous de nouvelles formes et des nouveaux types de produits**

Une des adaptations permettant de préserver leur cuisine que j'ai le plus observée et qui a été mentionnée le plus souvent par les répondants est l'utilisation d'aliments se présentant sous forme congelée, en conserve ou prêts-à-manger, plutôt que sous forme fraîche. Les deux principales raisons qui ont été données par les participants pour justifier ces adaptations sont l'impossibilité de trouver ces produits « frais » et le fait de devoir s'adapter au rythme de vie du Québec.

C'est ainsi qu'un petit groupe de participants a mentionné acheter quelques produits congelés depuis qu'ils demeurent à Québec parce qu'il s'agirait du seul moyen de se les procurer. Par exemple, certains fruits comme le corossol ou la goyave, utilisés pour faire des jus de fruits frais en Colombie, se trouvent uniquement ou presque à Québec sous

forme de pulpe de fruits congelée dans les épiceries latines. Pour avoir observé de nombreux participants les acheter ou encore les avoir vus dans les cuisines de plusieurs autres, je constate que la majorité achète et consomme cette pulpe de fruits congelée bien qu'ils affirment ne pas consommer ce genre d'aliments. Ces achats sont donc moins notables pour les participants lorsqu'il s'agit d'aliments comme ceux qu'ils consommaient en Colombie et qui leur permettent de préserver leurs pratiques pré-migratoires (c'est-à-dire, accompagner leur diner d'un jus de fruit). Il en va de même pour ceux qui mentionnent acheter quelques produits congelés, dont cette pulpe de fruits : ils ne perçoivent pas cette adaptation comme une transformation. Bien qu'ils n'utilisaient pas ce produit sous cette forme avant leur migration, il leur permet maintenant de recréer une ancienne pratique en phase avec la mémoire sensorielle et émotive qu'ils en ont. Ils doivent simplement ajuster une dimension de leur mémoire cognitive la concernant. Comme certains participants l'ont précisé, il en serait tout autrement s'il s'agissait d'utiliser des fruits non traditionnels pour les Colombiens, tels que la pomme, pour faire un jus de fruits. Il s'agirait alors d'une toute nouvelle expérience cognitive, sensorielle et émotive.

Parmi les autres répondants qui ont mentionné utiliser parfois des aliments, produits et plats congelés, en conserve ou prêts-à-manger pour préparer des repas colombiens, quelques-uns ont affirmé qu'ils le faisaient parce que cela leur permettait de s'ajuster au rythme de vie du Québec. Comme le mentionne Jasleen : « [s]i je mange des conserves comme la macédoine, c'est pour faire plus rapidement parce qu'il n'y a pas de temps. Pour faire plus rapidement pour avoir du temps. Le rythme de stress qui se vit ici ne te donne pas la chance de cuisiner tous les jours comme dans notre pays<sup>120</sup> » [entrevue 24]. Tout comme Jasleen, les participants qui ont dit utiliser des produits en conserve ont toutefois tenu à préciser que tous les aliments ne pouvaient se consommer dans cet état. C'est ainsi que les aliments qui changent de goût par cette manière de les conserver et qui n'ont ainsi pas le même goût que ceux utilisés en Colombie, ne sont pas jugés acceptables, comme c'est le cas pour les haricots rouges. Toutefois, lorsque ces produits reproduisent les saveurs colombiennes, ils

---

<sup>120</sup> « Si se consume la lata como la macedonia es por hacer cosa rápido porque no hay tiempo. Por hacer rápido como que hay tiempo. El ritmo de stress que se vive aquí no te da chance de cocinar todos los días como en nuestro país » [entrevue 24].



permettent de « se faciliter la vie » ou du moins « [de] ne pas se la compliquer<sup>121</sup> » [entrevue 23]. C'est pour cette même raison que d'autres participants ont mentionné utiliser des mélanges de légumes et des pommes de terre frites congelés qui de plus et à leur avis ne seraient pas des produits coûteux au Québec. C'est ainsi, en abordant les manières de sauver du temps et se faciliter la vie dans la cuisine que Sofia et Consuela, qui avaient pourtant dit ne pas utiliser de produits congelés lorsque je les ai questionnées sur le sujet, ont affirmé acheter du yucca pelé, coupé et congelé ainsi que des galettes de maïs prêtes-à-manger congelées. Encore une fois, comme il s'agit de « manger colombien », le fait qu'un produit se trouve seulement congelé et prêt-à-manger n'est pas un ajustement alimentaire significatif pour ces participants.

Par ailleurs, dans le cas où un produit essentiel à la réalisation d'un plat ne se trouve sous aucune forme, Yvonne et Maria ont mentionné la possibilité de le remplacer par un autre aliment. Par exemple, ne pouvant trouver de porc entier pour faire une *lechona* (un cochon entier farci cuit au four), Yvonne a décidé, avec les membres de sa famille, de préparer plutôt une dinde farcie à la méthode colombienne. Maria, après avoir mentionné l'impossibilité de se procurer du cobaye, un petit rongeur consommé lors d'événements importants dans sa région d'origine, a poursuivi en disant qu'il lui était surtout essentiel dans ces moments-là d'apprêter quelque chose qu'elle ne cuisine pas quotidiennement, même si ce n'est pas tout à fait comme ce qu'elle consommait en Colombie. Ces deux participantes considèrent au final que leurs pratiques alimentaires sont très similaires à leurs pratiques pré-migratoires.

#### **4.4.2 De nouvelles méthodes: préparer à l'avance et cuisiner au four?**

En plus des aliments sous de nouvelles formes, certains participants ont mentionné utiliser de nouvelles méthodes de préservation et de préparation des aliments et des plats qu'ils consomment. Camilo, par exemple, a mentionné qu'étant donné qu'il a un réfrigérateur avec un congélateur intégré depuis qu'il est au Québec, il ne va plus faire l'épicerie tous les jours. Il peut maintenant acheter ses denrées pour une semaine ou deux. Camilo et d'autres répondants ont de plus affirmé préparer parfois des plats ou des aliments à l'avance et les

---

<sup>121</sup> « Facilitarme la vida » « por no complicarme » [entrevue 23].

conserver pour quelques jours ou semaines, ce qu'ils ne faisaient pas en Colombie. Par exemple, Camilo a mentionné : « [d]es légumes, ma mère elle coupe des oignons et elle les met dans le frigo, des carottes, des choses comme ça. C : Oui, elle m'a dit ça déjà, une fois par mois elle coupe plein de légumes et elle congèle. Camilo : Je trouve que c'est plus pratique là<sup>122</sup> » [entrevue 1]. Dans un même ordre d'idée, lors d'une visite que j'ai faite à Camilo, j'ai été accueillie par son frère qui était en train de confectionner une grande quantité de galettes de maïs qu'il allait congeler, afin de les utiliser au cours des prochaines semaines. Comme il m'a alors précisé, il s'agit pour lui d'une nouvelle manière de fonctionner. Lorsqu'une amie de Camilo nous a par la suite rejoints, elle a affirmé qu'elle non plus n'avait pas cette habitude précédemment à son arrivée au Québec, mais qu'elle l'avait acquise maintenant. En Colombie, même si son conjoint et elle-même occupaient un emploi, elle ne sentait pas le besoin de préparer des aliments ou des plats à l'avance. Comme elle m'a précisé plus tard, lorsqu'ils manquaient de temps, elle pouvait acheter ces galettes de maïs fraîches à faible prix dans un kiosque au coin de la rue. Malgré ces nouvelles manières de préparer et de préserver les aliments, Camilo, sa mère, son frère et son amie considèrent toujours cuisiner des repas typiquement colombiens à la maison.

Parmi les autres transformations concernant la préparation des repas, quelques participants ont mentionné qu'au Québec ils utilisent parfois le four plutôt que les ronds de poêle pour faire à manger. Ils ont précisé qu'ils le faisaient maintenant soit pour éviter que leur maison et leurs vêtements sentent la nourriture – j'aborderai plus en détails cet élément dans la prochaine section – soit pour reproduire les qualités sensorielles d'aliments et plats colombiens. Voici ce que Jasleen avait à dire à ce sujet :

---

<sup>122</sup> Le participant et moi parlions en français.

Pour les produits, je pourrais parler de la viande. Je ne sais pas pourquoi, mais ici la viande que ce soit le poulet, le porc ou n'importe quel type de viande qui se mange sent trop le sang [...] Oui et dans mon pays, non. Non, ça ne se sent pas dans la saveur, je ne sais pas pourquoi [...] Oui ça me dérange trop, énormément parce que c'est très fort. [...] Je mets beaucoup d'assaisonnement comme l'ail ou un type de piment ou quelque chose qui tente de simuler la saveur... [...] Et le four enlève toujours cette saveur. C'est très différent de faire sur le poêle plutôt que dans le four. Quand je la sors du four, le sang ne sort pas, mais sur le poêle l'odeur sort. [...] Oui et comme ici c'est moins cher dans le four, il y a plus de cuisine au four<sup>123</sup> [entrevue 24].

Ainsi, une des rares participantes qui a adapté ses méthodes de cuisson en utilisant parfois le four plutôt que les ronds du poêle l'a fait afin de conserver les goûts de sa cuisine colombienne. Comme elle l'a expliqué, les fours fonctionnent principalement au gaz en Colombie et ce combustible y est très cher au contraire de l'électricité au Québec. Bien que le gaz y soit moins cher que le bois et l'électricité, il le demeure considérant que la majorité de la population colombienne vit dans la pauvreté<sup>124</sup> (*Accenture Development Partnerships* (ADP), 2012; FAO, 2006 : 1, 6). La cuisson au four étant plus longue, elle demande plus de combustible. Le prix des cuisinières fixes avec un four intégré est de plus très élevé en Colombie; de nombreuses familles utilisent donc seulement des poêles (ronds sur une plaque) mobiles alimentés au gaz (ADP, 2012)<sup>125</sup>. Cela explique pourquoi la majorité des participants ont dit utiliser uniquement les ronds de leur cuisinière et se servir du four qu'ils ont dans leur cuisine, au Québec, pour ranger des chaudrons.

Concernant les produits achetés sous de nouvelles formes et ces différentes manières de conserver et de préparer les aliments et les plats, une majorité des informateurs qui y ont recours a tenu à préciser qu'ils étaient conscients que cela différenciait leurs pratiques de

---

<sup>123</sup> « En productos por lo menos hablemos de la carne. No sé porque, pero aquí la carne que sea el pollo, el cerdo, cualquier tipo de carne que se consume huele demasiado a sangre [...] Sí y en mi país, no, no se siente en el sabor, no sé porque [...] Sí, demasiado, me molesta muchísimo porque es muy fuerte [...] echo mucho condimento como el ajo o un tipo de pimienta o algo que trate de simular el sabor... [...] Y siempre el sabor se mata en el horno. Es muy diferente hacer en la estufa que en el horno. En el horno, cuando la saco, no sale la sangre pero sobre la estufa sale el olor. [...] Sí, y como aquí es menos caro en el horno, se hace mas en el horno » [entrevue 24].

<sup>124</sup> Voir la définition au chapitre 3.

<sup>125</sup> Bien que l'utilisation de poêles plutôt que de fours soit généralisée en Colombie, l'utilisation du gaz concerne principalement ceux qui demeurent dans les villes soit 75% de la population colombienne. Dans les zones rurales rarement connectées à des gazoducs, la majorité des maisons cuisine plutôt sur des foyers/poêle mobiles extérieurs faits de briques ou d'argile alimentés par du bois qu'ils récoltent et se procurent souvent gratuitement. L'utilisation d'un four est donc aussi moins fréquente dans les zones rurales. (ADP, 2012)

celles de nombreux Colombiens. Quelques femmes ont d'ailleurs mentionné que cela faisait d'elles des cuisinières moins traditionnelles et qu'elles s'en accommodent parfaitement. Elles affirment toutefois que l'utilisation de ces produits et manières de faire n'est pas dominante dans leurs pratiques. Leurs adaptations ne viennent pas remettre en question leur sentiment d'appartenance à la culture culinaire colombienne.

Les pratiques des immigrants colombiens ne sont ainsi pas uniquement la reproduction de pratiques alimentaires de leur pays d'origine, mais bien de pratiques provenant de leurs habitudes, représentations et préférences individuelles (Harbottle, 2000 : 21; Calvo, 1982 : 388, 394). L'identification à travers les pratiques alimentaires n'impose pas un bloc homogène de pratiques; elles sont plutôt souples, fragmentables et dynamiques, car elles évoluent au cours de leur vie (Bouly de Lesdain, 2002 : 187; Calvo, 1982 : 388; Sercia et Girard, 2009; Xavier Medina, 2001). La liberté des acteurs peut donc s'exprimer dans leur construction mémorielle, bien qu'elle soit inscrite dans un cadre matériel et dans une mémoire collective (Bauman, 2010 : 69; Cuhe, 2004 : 86, 93).

#### **4.4.3 De l'« Europe » à la Colombie**

Plusieurs participants ont précisé qu'ils ont eu à ajuster leur fréquence de sortie au restaurant à leur situation économique, au prix plus élevé des restaurants au Québec qu'en Colombie ainsi qu'au type de restaurant qu'on y trouve. Lorsque j'ai demandé à Lorena si elle mangeait au restaurant depuis qu'elle demeure à Québec, elle m'a d'abord répondu « Ici? Avec quel argent [rire], je n'ai pas l'argent<sup>126</sup> » [entrevue 2]. Sebastian et Pablo ont affirmé qu'ils ne vont pas souvent dans les restaurants parce qu'ils ne sont pas convaincus qu'ils vont aimer ce qu'on va leur servir. Ne connaissant pas très bien la cuisine et les restaurants de Québec, ils ont ajouté que lorsqu'ils lisent les menus, ils ne sont pas certains de ce qu'ils vont recevoir. Sebastian habite Québec depuis environ dix ans et Pablo depuis deux ans.

Malgré ces visites moins fréquentes et quelques réticences par rapport à la nourriture servie dans plusieurs restaurants de Québec, tous les participants – incluant Lorena – ont mentionné fréquenter en famille, de temps en temps, soit la Casa Grecque, le Vieux Duluth,

---

<sup>126</sup> « ¿Aquí? Con que plata [risa], no tengo el plática » [entrevue 2].

le Buffet des continents ou ces trois restaurants. Les répondants ont précisé que s'ils les fréquentent, c'est qu'ils offrent de la nourriture qui ressemble à de la nourriture colombienne. Comme le propose Madison, « [p]ar exemple, nous aimons la Casa Grecque parce que la viande et toutes les assaisonnements c'est un peu comme la Colombie<sup>127</sup> » [entrevue 20]. Dans un même ordre d'idées, après avoir décrit le menu du Vieux Duluth, Juan a mentionné, « [e]t ça c'est naturel dans mon pays, c'est la même chose!<sup>128</sup> » [entrevue 9]. Dans le cas de la Casa Grecque, plusieurs ont affirmé que la cuisine de ce restaurant ressemble à la cuisine colombienne et plus spécifiquement en termes d'aliments qui composent les plats et repas (viande, riz, pommes de terre, etc.). Les participants ont aussi mentionné que ces restaurants servent de la nourriture en grande quantité et à petit prix, ce qu'ils apprécient particulièrement. Comme l'a mentionné Madison, « [t]u sais que nous aimons beaucoup les restaurants où chacun mange suffisamment sans payer beaucoup<sup>129</sup> » [entrevue 20]. C'est ainsi qu'ils choisissent des restaurants qui leur permettent de vivre l'habituel en leur proposant une cuisine qui se rapproche de leurs pratiques pre-migratoires en terme de ce que doit contenir un repas et de ce qu'il doit goûter ainsi que l'expérience de s'y retrouver à plusieurs (Calvo, 1982 : 412; Sercia et Girard, 2009).

Lorsque l'on survole les sites internet de ces restaurants, il est possible de constater que les trois mettent justement de l'avant des éléments qui correspondent à la cuisine colombienne telle que décrite par les participants. Par exemple, la « philosophie » de la Casa Grecque est de « [b]ien manger à prix modéré » (Casa Grecque, 2014). Le Vieux Duluth affirme être réputé pour ses « [...] généreuses portions [et] son excellent rapport qualité/prix » (Au Vieux Duluth, 2012). Finalement, le Buffet des continents « [...] propose une nourriture copieuse [...] à prix concurrentiel [...] » (Le Buffet des Continents, 2014). Lorsque l'on regarde le menu de ces restaurants, on constate qu'ils offrent effectivement aux Colombiens la possibilité de manger un repas similaire, dans sa composition et sa structure, à un repas mangé en Colombie. Les trois restaurants proposent des soupes en entrée. De nombreux plats principaux offrent un choix de protéine (bœuf, poulet ou fruit de mer) accompagné de

---

<sup>127</sup> « Por ejemplo, nos gusta la Casa Grecque porque la carne y todo el sazón se parece un poco a Colombia » [entrevue 20].

<sup>128</sup> « ¡Y eso es natural de mi país, *c'est la même chose!* » [entrevue 9]. Le participant parlait en espagnol et en français.

<sup>129</sup> « Sabes qué nos gusta mucho en los restaurantes que coma uno bastante y no pague mucho [...] Eso es lo que casi siempre buscamos » [entrevue 20].

deux féculents soit du riz et des pommes de terre ainsi que d'une salade. Il est ici possible de faire le lien avec la composition des repas mentionnée dans le chapitre précédent. C'est ainsi que pour les participants ces restaurants, qui à leur avis ne sont pas Québécois, mais plutôt européens ou internationaux, offrent des repas en continuum avec leurs pratiques pré-migratoires et qui plus est, sont accessibles à leur budget familial. Comme pour les autres exemples donnés dans cette section, les participants ont, ici, principalement ajusté leur mémoire dans sa dimension cognitive plutôt que sensorielle ou émotive. Ils se sont ainsi assurés une graduelle transformation de leur mémoire alimentaire individuelle et par le fait même, une impression de cohérence et de stabilité identitaire.

#### **4.5 Des adoptions par résignation et par choix**

En ce qui a trait aux adoptions, aux nouveaux points de vue et pratiques intégrés par les participants, elles ont aussi été réalisées en « continuum alimentaire » avec les pratiques de leur première socialisation (Calvo, 1982 : 412; Sercia et Girard, 2009). C'est ainsi qu'il est possible de constater que les participants ont adopté certaines pratiques québécoises sans pour autant comprendre ces pratiques à la manière des Québécois. Dans cette section, il est question des pratiques que les participants ont laissées tomber et des différentes personnes, sentiments, relations et expériences qui les ont menés à en adopter certaines autres.

##### **4.5.1 Ne plus cuisiner d'ajjaco, consommer de *manjar blanco* et manger plus souvent seul**

Bien qu'il ne soit pas question de nouvelles habitudes que les participants ont intégrées volontairement à leurs routines alimentaires, cette section est la plus appropriée pour traiter de pratiques qu'ils ne réalisent plus, de transformations qui ne vont pas dans le sens de la conservation culturelle. Ainsi, plusieurs répondants ont mentionné que certains aliments, ne faisant pas partie de leur alimentation quotidienne, étaient impossibles à trouver à Québec, comme certaines variétés de fruits ou de légumes, des abats d'animaux ou des espèces de poissons, et ce indépendamment de leur forme (frais, congelé, en conserve, etc.). La majorité de ces participants ont mentionné avoir trouvé difficile de se passer de ces produits lors de leur arrivée au pays, les premières semaines, les premiers mois, mais comme

l'affirme Sofia, « [...] nous nous sommes résignés<sup>130</sup> » [entrevue 17] à ne pas trouver tous les aliments nécessaires à la réalisation de tous les plats colombiens.

Certains affirment toutefois s'en ennuyer, même plusieurs années après leur immigration, et considèrent que dans certains mets, la substitution d'aliments par d'autres n'est pas suffisante. Ils peuvent remplacer un plat de poisson par un autre poisson, mais le souvenir de la saveur du poisson qu'ils consommaient en Colombie, qu'ils ne trouvent plus maintenant, demeure. C'est ainsi qu'Angie préfère par exemple ne plus cuisiner d'*ajiaco*, parce qu'elle est incapable de se procurer des *papas criollas* (une pomme de terre indigène de Colombie). Étant donné que les pommes de terre qu'elle trouve au Québec sont trop sucrées à son goût pour réaliser un *ajiaco* acceptable, elle préfère ne plus en cuisiner. Elle n'aime pas l'idée de manger un plat qui ne goûte pas ce qu'il devrait goûter. Ainsi, la mémoire, dans sa dimension sensorielle, affecte à nouveau les pratiques des participants.

Plusieurs informateurs considèrent que l'absence de certains aliments et plats se fait encore plus sentir et génère de la nostalgie de leur pays d'origine lors de moments importants comme la période entourant la fête de Noël. Bien qu'Yvonne et sa famille aient par exemple su adapter la *lechona* aux aliments qu'ils trouvaient à Québec, ils ressentaient une certaine tristesse de cette absence. Yvonne, ainsi qu'une amie de Camilo, ont aussi parlé du *manjar blanco* (un dessert fait de lait caramélisé) qu'elles considèrent ne plus pouvoir se procurer et ne pas pouvoir cuisiner étant donné qu'elles n'ont pas les installations pour le faire. Ces deux femmes ne cuisinaient pas non plus ce dessert en Colombie, mais comme elles ne peuvent se le procurer ici, elles aimeraient avoir les installations nécessaires pour apprendre à le préparer. Dans la région colombienne d'où elles viennent, la *Valle del Cauca*, elles peuvent acheter ce mets à des voisins qui le préparent de manière très artisanale. On fait chauffer le lait et le sucre dans un grand chaudron, sur un feu de bois, à l'extérieur de la maison et on l'agite avec un bâton de bois. Lorsqu'il est prêt, le dessert est déposé dans des petits bols recouverts d'une pellicule plastique. C'est donc toute cette expérience que les participantes ne sont pas en mesure de recréer. Ce souvenir de la bonne manière dont le *manjar blanco* doit être préparé, la synesthésie des expériences sensorielles de cette pratique (ce qu'on voit, sent, entend et goûte (Sutton, 2001 : 88-89, 101-102)),

---

<sup>130</sup> « [...] nos resignamos » [entrevue 17].

l'expérience sociale agréable qu'elles vivaient ainsi et la convergence synchronique de l'ensemble de cette expérience cognitive, sensorielle et émotive ne peuvent être recréés. Bien qu'elles pourraient apprendre à faire cette recette et en profiter pour inviter de nombreux amis colombiens, le balcon de leur appartement n'est pas propice à la réalisation d'une telle cuisine. Elles pourraient aussi cuisiner à l'intérieur sur leur cuisinière électrique avec leur chaudron habituel une recette trouvée sur internet, mais elles ne vivraient alors pas l'expérience globale (Amerlinck, 2012 : 220; Calvo, 1982 : 419, 421; Jourdan et Poirier, 2012, 288; Wilk, 2012, 216). Elles préfèrent donc se passer de ce mets et rêvent de leur prochaine visite en Colombie où elles pourront en manger.

Parmi les autres transformations de pratiques mentionnées par plusieurs participants qui n'étaient pas non plus désirées par ces derniers, il y a le fait qu'ils mangent plus souvent seuls qu'en Colombie. Tous les membres adultes des ménages travaillent et les horaires de travail et d'école ne sont pas les mêmes pour tous. La majorité des participants ont immigré avec les membres de leur famille nucléaire ou encore avec un frère ou une sœur et non avec leur famille élargie. Ainsi, dépendamment de leur âge, ils sont arrivés au Québec avec leur conjoint et leurs enfants lorsqu'ils en avaient ou bien avec leurs parents, leurs frères et sœurs pour les plus jeunes. Ils se retrouvent, dépendamment de leur situation personnelle, sans leurs parents, grands-parents, oncles, sœurs, cousins, nièces, etc. Cela génère un certain isolement par rapport à leur réalité sociale pré-migratoire alors que les divers membres de la famille élargie résidaient souvent à proximité et pouvaient prendre leur repas ensemble. La majorité des participants n'ont pas développé beaucoup de relations avec des Québécois, ce qui ajoute à cet isolement. Qu'ils soient hommes ou femmes, ils mangent ainsi seuls plus souvent qu'auparavant et acceptent difficilement cette nouvelle réalité. Voici quelques propos de Consuela à ce sujet : « [j]e n'aime pas manger seule. C'est difficile manger seule. Parce qu'en Colombie, on mange toujours avec tout le monde à la table. Tout le monde s'assoit au même moment alors, manger seule, ici, c'est très déprimant. M'assoier seule ici me rend très triste, je n'aime pas ça<sup>131</sup> » [entrevue 16]. Manifestant aussi une tristesse à cette idée, Maria explique qu'en : « [...] Colombie nous

---

<sup>131</sup> « No me gusta comer sola. Es difícil comer sola. Porque siempre en Colombia comen con todos en la mesa. Todo el mundo se sienta en el mismo tiempo entonces comer sola aquí es más deprimente. Sentarme sola aquí me da mucha tristeza, no me gusta » [entrevue 16].



mangeons tous unis. Là-bas c'est beaucoup plus avec la famille. Je mangeais toujours avec deux ou plus de personnes à la table au contraire d'ici. C'est un peu difficile pour moi<sup>132</sup> » [entrevue 7]. Ces deux jeunes femmes habitaient avec leurs parents et leurs grands-parents en Colombie, ce qui n'est plus le cas au Québec. Consuela a immigré avec un de ses parents, il y a environ dix ans et Maria a immigré seule il y a moins de deux ans.

Les participants ont moins envie de préparer des repas et ont moins d'appétit lorsqu'ils sont seuls. Ils préfèrent généralement attendre une autre personne, mais lorsqu'ils n'ont pas le choix, ils vont comme Camilo « [...] mange[r] n'importe quoi. Un petit jus et un biscuit et avec ça c'est bon. [...] Si je suis avec quelqu'un bien là, on mange<sup>133</sup> » [entrevue 1]. À l'instar de Camilo, la majorité des informateurs ont mentionné qu'ils préfèrent uniquement prendre des collations et non de « vrais » repas lorsqu'ils sont seuls. Comme le stipule Lorena, « [m]oi ça me retient que de faire à manger seulement pour moi. Alors, je me prépare un sandwich et voilà. Ça m'enlève la faim, oui<sup>134</sup> » [entrevue 2]. L'exemple du sandwich qu'on peut manger sans grand enthousiasme et qui permet simplement d'enlever la faim est celui qui est revenu le plus souvent. En somme, bien qu'ils mangent plus souvent seuls et qu'ils adaptent leurs prises alimentaires en conséquence, ils ne considèrent pas pour autant qu'il s'agit d'une manière acceptable de manger.

#### **4.5.2 Plaire aux enfants et à la société d'accueil**

Les enfants des répondants ont été la cause de nombreuses adoptions de nouvelles pratiques alimentaires. Plusieurs ont effectivement mentionné avoir découvert des aliments et des plats par l'entremise de leurs enfants qui les avaient goûtés à la garderie ou au service de garde de leur école et en faisaient ensuite la demande à leurs parents. Ne sachant pas cuisiner la nourriture québécoise et préférant qu'elle se mange à l'extérieur de la maison, les participants ne répondent pas à l'ensemble des requêtes de leurs enfants. Ils sont néanmoins plusieurs à avoir accepté des pratiques québécoises, dont le fait de manger des légumes crus ou peu cuits lors du souper à la maison. Alejandro donne un autre exemple en

---

<sup>132</sup> « Sí porque en Colombia, comemos todos unidos. Allá es mucho más con familia. Yo comía siempre con dos o con mas personas en la mesa; en cambio, aquí, no. Es un poco duro para mi » [entrevue 7].

<sup>133</sup> Le participant parlait en français.

<sup>134</sup> « Y a mí me da presa hacer comida para mi sola. Entonces yo me preparo un sándwich y ya. Se me quita el hambre, sí » [entrevue 2].

mentionnant : « [q]ue des fois nous mangeons ce qui est typique d'ici parce que ma femme sait comment préparer le sirop d'érable avec des œufs, du bacon. Ce qui est typique d'ici pour les enfants... Ils aiment ça les enfants. [...] Mais en général nous conservons notre nourriture typique dans ma maison<sup>135</sup> » [entrevue 8]. Ainsi, pour faire plaisir à leurs enfants, ils acceptent occasionnellement de servir ce déjeuner « québécois ».

En plus de formuler certaines demandes parce qu'ils ont aimé certains aliments et plats goûtés ailleurs, les enfants des répondants souhaitent également se conformer aux pratiques de québécois. Comme le raconte Pablo au sujet de ses enfants, « hummm, eux oui, eux oui, ils sont en train de changer un peu parce qu'ils reçoivent par exemple du riz avec du poisson [et disent] « Non, du riz avec du poisson! Non! Que c'est triste! Je ne vais pas manger avec les mains... Mes amis mangent un sandwich et voilà!<sup>136</sup> » » [entrevue 11]. Les enfants de Pablo apprécient de moins en moins apporter des plats colombiens pour leur dîner à l'école, car ils sont bien différents de ceux de leurs collègues. Partant aussi d'un désir de conformité, un soir où j'étais invitée chez Carolina et que je discutais avec elle pendant qu'elle cuisinait – il n'était pas question que je l'aide – un de ses fils est passé pour allumer la hotte de la cuisinière et s'est plaint à sa mère qu'elle ne l'avait pas fait. Comme il a alors mentionné avec beaucoup d'émotion, ses vêtements et la maison allaient « encore » sentir la nourriture et il était « tanné » que ses amis le lui mentionnent. Les écrits scientifiques recensés relataient notamment que les enfants d'immigrants sont les premiers à vouloir se conformer aux pratiques des membres de la société d'accueil (Calvo, 1982 : 395; Douglas, 1979 : 161; Sayaka, 2006 : 46; Sercia et Girard, 2009). Cela semble bien être aussi le cas chez les immigrants d'origine colombienne de Québec.

J'ai pu constater que ce désir de conformité concernant spécifiquement cette question d'odeur de nourriture, plus précisément d'odeur de friture, n'est pas le seul fait des enfants. Alejandra, la seule personne qui a affirmé ne pas consommer de nourriture colombienne tous les jours à la maison et qui pourtant adore cette cuisine, a précisé qu'il en était ainsi

---

<sup>135</sup> « Hay veces comemos el típico de aquí porque mi esposa sabe preparar el *sirop d'érable*, con huevos, con *bacon*. Igual típico de aquí por los niños... Les gusta los niños. [...] Pero por lo general se conserva la comida típica nuestra aquí en mi casa » [entrevue 8].

<sup>136</sup> « Ummm, ellos sí, ellos sí, están cambiando un poquito porque llevas arroz con pescado por ejemplo « ¡Noooo, arroz con pescado! ¡No! ¡Qué pena! No voy a comer con la mano... Mis amigos comen un sándwich y ya!» » [entrevue 11].

justement pour ne pas répandre d'odeur dans la maison et sur les vêtements. Elle cuisine beaucoup plus à l'aide de son four que sur la cuisinière, car cela répandrait moins les odeurs de cuisson. Comme elle le précise: « [c]'est que ma fille, ça la dérange de sortir avec cette odeur... Pour moi ce n'est pas si important, mais pour ma fille et pour Manuel [nom fictif de son mari]. C'est parce que je suis ici, je suis Colombienne, mais je vis dans un milieu québécois et je dois m'adapter aux coutumes québécoises<sup>137</sup> » [entrevue 15]. Son conjoint et sa fille, une jeune adulte, côtoient des Québécois tous les jours au travail et à l'école. Ils veulent être acceptés par leurs collègues et considèrent que pour ce faire, leurs vêtements ne doivent pas être imprégnés d'une odeur de friture. Ils apportent de plus des fruits, des légumes, des yogourts ou des sandwichs au travail et à l'école et attendent le retour à la maison pour consommer des repas plus complets. Comme Alejandra l'a précisé, ils ont déjà entendu des commentaires de Québécois à l'effet que les odeurs de nourriture les dérangeaient. Travaillant principalement avec d'autres personnes immigrantes originaires d'Amérique latine, Alejandra affirme ne pas s'en soucier pour elle-même. Elle a néanmoins intégré cette préoccupation puisque la première fois que je suis allée chez elle, elle m'a demandé si ça sentait la nourriture et s'en est excusée avant même que je puisse répondre. Elle venait de cuisiner et se sentait mal à l'aise à l'idée qu'il flotte dans l'air une odeur qui puisse me déranger.

Bien qu'il ne modifie pas les plats qu'il apporte au travail, Juan a fait le même genre de commentaire concernant la possibilité de déranger des Québécois avec des odeurs de nourriture. Voici l'échange que nous avons eu à ce sujet :

---

<sup>137</sup> « De que mi hija le molesta a salir por este olor... Para mí no es tanto importante, si no por mi hija y por [nom de son mari]. Es por la forma de estar aquí, yo soy Colombiana pero yo vivo en un medio *Québécois* y yo necesito que adaptarme a las costumbres *Québécois* » [entrevue 15].

Je mange seul. À l'autre table, il mange des Québécois et je mange à ma table, seul. C : Pourquoi? Juan: C'est pour l'odeur. C : Pourquoi? Juan: Je ne sais pas si c'est agréable pour les autres personnes. C : Les autres personnes t'ont dit que c'était désagréable? Juan : Non, non, non. C'est moi qui me dis que c'est peut-être pas bon ce que je mange parce qu'ils mangent des fruits seulement. Le souper de mes amis qui travaillent avec moi c'est des fruits ou des sandwichs. Je mange du riz, des patates, des haricots, des viandes... C : Tu as l'impression que ça pourrait les déranger? Juan : Oui c'est ça, ça les dérange C : Mais c'est possible que non? Juan : Je ne sais pas. C : Alors, tu préfères... Juan : Je préfère manger seul pour ne pas déranger les gens<sup>138</sup> [entrevue 9].

Il est donc à nouveau possible de constater que la manière dont les différences alimentaires sont tolérées par la société d'accueil, la perception qu'en ont les immigrants et leur désir de plaire ont un impact sur leurs pratiques alimentaires (Calvo, 1982 : 425).

#### 4.5.3 Le temps qui passe et les sources d'influences

Considérant la centralité de l'alimentation dans les relations sociales des Colombiens, il était envisageable que ces dernières soient aussi la source de modifications dans leurs pratiques alimentaires. Bien que cela n'ait pas été aussi dominant dans leurs propos que l'influence des enfants et du désir de conformité, quelques participants ont mentionné que des amis québécois leur avaient fait goûter certains aliments ou plats ou que certains collègues de travail leur avaient suggéré d'acheter un aliment spécifique et leur avaient expliqué comment le cuisiner. Des amis les ont, par exemple, amené manger une poutine ou encore en ont préparé une avec eux à la maison; des collègues de travail leur ont parlé de légumes agréables à manger crus ou en potage.

En ce qui a trait aux contacts qu'ils ont eus et ont avec différentes institutions québécoises, ils semblent aussi avoir influencé leurs perceptions de leurs propres pratiques alimentaires et de la cuisine colombienne et québécoise. Ces contacts les ont aussi menés à adopter de nouvelles pratiques comme des méthodes de préservation des aliments ou des recettes de plats québécois (pâté chinois, crêpes, etc.). Deux participantes ont étudié en cuisine et en

---

<sup>138</sup> « Juan: *Yo como solo. À l'autre table, il mange des Québécois et je mange dans ma table, seul. C : ¿Porque? Juan: C'est por el olor. C : ¿Porque? Juan: Je ne sais pas si c'est agréable pour les autres personnes? C : Les autres personnes t'on-dit que c'était désagréable? Juan: Non, non, non. C'est moi qui me dis que c'est peut-être pas bon ce que je mange parce qu'ils mangent des fruits seulement. Le souper de mes amis qui travaillent avec moi c'est des fruits ou des sandwichs. Je mange du riz, des papas, des frijoles, des viandes... C : ¿Te parece que es posible de molestar a ellos? Juan: Oui c'est ça, c'est molesta. C : ¿Pero es posible qué no? Juan: ¿No sé? C : Entonces prefieres... Juan: Prefiero comer solo para no molestar la gente » [entrevue 9].*

nutrition, ce qui a inévitablement modifié leurs connaissances et sans aucun doute leurs pratiques culinaires. D'autres ont quant à eux mentionné avoir découvert des plats québécois et la manière de les préparer par l'entremise des cours d'accueil aux immigrants. Une participante a finalement affirmé avoir découvert des pratiques québécoises en suivant les recommandations du Guide *Mieux vivre avec notre enfant. De la grossesse à deux ans. Guides pratiques pour les mères et les pères* qui lui a été donné lors d'une visite de suivi de grossesse dans un centre local de services communautaires (CLSC).

Le fait d'avoir travaillé dans des restaurants au Québec a aussi eu un impact sur les découvertes de pratiques alimentaires de quelques participants. À l'avis de ces derniers, ces emplois leur ont surtout fait découvrir des produits, méthodes de cuisson ou plats asiatiques et internationaux plutôt que québécois. Deux participants ont donné l'exemple de la sauce soya qu'ils associent à un produit de consommation alimentaire asiatique.

Peu de participants ont, finalement, mentionné avoir essayé des aliments ou des plats nouveaux par simple curiosité. Mis à part les deux participantes qui étudient dans le domaine de l'alimentation, très peu ont mentionné se laisser tenter à l'épicerie par des produits québécois ou inspirer par des plats qu'ils auraient vu consommer par des Québécois dans des lieux publics ou sur internet. Appréciant grandement leur cuisine, les participants n'ont généralement pas délibérément cherché à modifier leurs pratiques.

Au fil de ces découvertes, des participants affirment s'être habitués à certains nouveaux goûts, à certaines nouvelles saveurs. De plus rares participants mentionnent d'ailleurs commencer à oublier les saveurs de quelques produits colombiens. Comme l'affirme Pablo, « [o]ui ça fait maintenant deux ans que je suis arrivé ici et je commence à m'habituer. Parce que la pomme de terre aussi est sucrée. Plus sucrée que la pomme de terre de Colombie<sup>139</sup> » [entrevue 11]. Ou comme le mentionne Sebastian : « [q]uand je suis arrivé ici, j'ai recherché beaucoup de choses *latinos americanas* [d'Amérique latine]. Pour le goût, pour la saveur. C'est comme une chose d'habitude, non? Quand tu arrives ici ou quand tu arrives dans une ville ou un pays les saveurs c'est différent et il manque... Et ça, c'est les

---

<sup>139</sup> « Si ahora llevo dos años aquí y me he acostumbrado. Porque la papa también es dulce. Más dulce que la papa de Colombia » [entrevue 11].

problèmes des premiers jours que tu arrives. Après, tu vas t'habituer<sup>140</sup> » [entrevue 5]. Pour Sebastien, quelques jours semblent avoir été suffisants pour s'habituer tandis que d'autres participants ont plutôt parlé de mois, voire d'années.

#### **4.5.4 Les pratiques qu'on adopte plus volontiers**

Comme il vient d'être évoqué, les nouvelles rencontres et expériences ont fait découvrir diverses dimensions de la cuisine québécoise auxquelles les participants s'habituent et même apprécient. C'est ainsi qu'ils n'ont pas seulement intégré et reproduit pour bien paraître le discours sur la cuisine québécoise plus « santé » que la cuisine colombienne; ils ont mis en pratique des éléments de cette cuisine « santé ». Tout en préservant leur cuisine colombienne, certains participants ont, comme Isabel, diminué grandement les quantités de sel et d'huile dans leurs recettes colombiennes. D'autres continuent de manger des plats colombiens, mais en réduisant la grosseur de leurs portions ou en ne mettant pas tous les féculents dans un même repas. Chez d'autres encore, comme Carolina, tous les éléments du repas, tous les plats sur la table sont colombiens à l'exception d'un plat supplémentaire de légumes légèrement cuits à la vapeur ajouté pour donner une dimension « santé » à son repas. Pour les participants, ces adoptions faites en fonction d'une perception des pratiques « santé » font d'eux des Colombiens moins conservateurs que leurs compatriotes.

Par ailleurs, en-dehors des transformations des pratiques liées aux préoccupations par la santé, Lorena et Juan ont affirmé avoir intégré la poutine à leur répertoire alimentaire tandis qu'Yvonne a mentionné le pâté chinois et quelques plats congelés simplement parce qu'ils les apprécient. Lorena, Juan et Yvonne ne mangent pas ces mets fréquemment ni en grande quantité, mais vont les apprécier de temps en temps pour un souper ou une collation. C'est ainsi que Juan a mentionné qu'il arrivait parfois que sa mère lui demande de préparer une poutine un samedi soir pour souper.

#### **4.6 L'intégration vue par les immigrants colombiens**

Traiter de pratiques conservées, adaptées et adoptées dans un contexte d'immigration a inévitablement mené les participants à aborder la question de l'intégration. Ainsi, bien que

---

<sup>140</sup> Le participant parlait en français.

je ne les aie pas questionnés sur leur vision de l'intégration, plusieurs en ont parlé abondamment lors de leur entrevue. Utilisant tantôt le terme d'intégration tantôt celui d'adaptation, ces personnes ont mentionné que cela consiste à s'ouvrir à l'autre, à le respecter et même, à intégrer une partie de sa culture sans pour autant nier sa culture d'origine. Ils ont ainsi mentionné qu'il est important de respecter les « coutumes de base » du pays d'accueil. Dans le cas du Québec, il s'agirait par exemple d'apprendre le français et de ne pas faire jouer de la musique à plein volume, mais il importe aussi de conserver sa culture colombienne. Ces participants trouvent d'ailleurs regrettable que certains Colombiens ne parlent pas espagnol ou ne mangent pas de nourriture colombienne à la maison avec les membres de leur famille. Selon Sebastian, il s'agirait là d'un « crime culturel<sup>141</sup> » [entrevue 5]. Ils ont tous critiqué ceux qui, à leur avis, agissent comme s'ils étaient encore en Colombie ou au contraire comme s'ils n'étaient pas Colombiens. Comme le dit Sebastian, « La *cultura* [culture]... C'est les deux choses [...] les deux doivent se mélanger<sup>142</sup> » [entrevue 5]. Ils conservent ainsi certaines de leurs pratiques pour se sentir bien et par fierté identitaire tout en en modifiant d'autres par respect pour la société d'accueil.

Comme le mentionne Alejandra : « Québec m'a ouvert la porte pour entrer dans votre pays parce que c'est Québec qui nous a acceptés et qui après m'a offert l'aide sociale<sup>143</sup> » [entrevue 15]. Étant réfugiée politique, le Québec représente pour elle et sa famille une seconde chance dans la vie et elle doit donc s'ajuster à cette société. Elle considère qu'il lui est ainsi plus facile de s'intégrer que pour des Colombiens ne partageant pas sa situation. D'autres, comme Alejandro, affirment plutôt que le fait d'être réfugiés signifie qu'ils ne sont pas au Québec par choix et qu'il est ainsi plus difficile pour eux d'avoir le désir d'apprendre de nouvelles pratiques. Qu'il soit question du statut de réfugié politique ou non, les participants s'entendaient finalement pour dire que certains s'adaptent plus rapidement et aisément que d'autres.

---

<sup>141</sup> Le participant parlait en français.

<sup>142</sup> Le participant parlait en français.

<sup>143</sup> « *Québec* me abrió la puerta para entrar en su país porque fue *Québec* que nos aceptó y después me ofreció una ayuda social » [entrevue 15].

La majorité des répondants considère aussi qu'il est plus facile pour les enfants d'acquérir de nouvelles pratiques, de nouvelles manières de faire et d'apprendre à aimer certaines propriétés sensorielles des aliments. Certains, comme Eduardo, ont affirmé que : « [...] nos enfants ont un avantage sur les personnes d'ici, parce qu'ils arrivent avec leurs valeurs familiales, ils viennent avec ces valeurs. Ici, il y a d'autres classes de valeurs différentes, des bonnes valeurs aussi, mais différentes. Ils vont absorber les bonnes valeurs qu'il y a ici au Québec. Alors, ils ont un avantage<sup>144</sup> » [entrevue 10]. Il considère ainsi que ses enfants vont s'approprier le meilleur des deux cultures.

Quelques participants affirment finalement que l'adaptation ne devrait pas seulement venir des Colombiens envers la société québécoise, mais aussi des Québécois envers les Colombiens. Ils ont parlé d'échanges interculturels plutôt que de leur seule intégration à la société d'accueil. Selon Alejandro, pour que ce ne soit : « [p]as de l'assimilation, ça doit être un échange, l'intégration. Que l'on peut intégrer des savoirs et plus de choses et qu'on peut vivre avec plus de choses. Je connais des amis ici qui sont Québécois et qui aiment la nourriture colombienne. Il y a quelques produits qu'ils n'aiment pas, mais...<sup>145</sup> » [entrevue 8]. Comme Alejandro vient de le suggérer, l'alimentation est à l'avis de plusieurs un bon médium pour s'ouvrir à l'autre, pour apprendre à le connaître et commencer cet échange interculturel. Yvonne a toutefois précisé qu'il reste toujours un effort à fournir pour considérer comme réellement normale la nourriture de l'autre, bien que cette nourriture facilite le contact entre les groupes et les individus.

#### **4.7 Conclusion**

En somme, les mémoires alimentaires individuelles des participants dans leurs dimensions cognitive, sensorielle et émotive s'expriment à travers leurs pratiques alimentaires. Les participants tentent de reproduire leurs pratiques en fonction de leurs savoirs, leurs habitudes, leurs sens, leurs émotions, car elles leur font ainsi vivre des expériences

---

<sup>144</sup> « [...] nuestro hijos tienen una ventaja sobre las personas de aquí. Porque ellos vienen con los valores de familia, ellos llegan con esos valores. Aquí hay otra clases de valores diferentes, valores buenos también pero diferentes. Ellos van a absorber valores que hay bueno aquí en *Québec*. Entonces tienen un ventaja » [entrevue 10].

<sup>145</sup> « No asimilación, necesita de estar un intercambio, integración. Eso que uno pueda integrarse conociendo a mas cosas y puedo vivir con mas cosa. Yo conocido amigo aquí que es *Québécois* y que le gusta la comida Colombiana. Hay algunas cosa que no le gusta pero... » [entrevue 8].



agréables et réconfortantes en les ramenant dans le familier, dans l'habituel (Codesal, 2010; Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378; Wilk, 2012 : 216). C'est ainsi que des participants s'approvisionnent au dépanneur Multi-Choix non seulement pour trouver les aliments qu'ils consommaient en Colombie, mais aussi pour vivre une expérience d'approvisionnement telle qu'ils auraient pu la vivre dans leur pays d'origine. Il en est de même pour les repas pris au restaurant colombien Delia. Dans un même ordre d'idée, l'impossibilité de recréer certaines expériences dans leur ensemble, telles que de savourer un *manjar blanco* acheté au coin de la rue, est une source de nostalgie. Malgré les différentes contraintes du nouveau milieu (produits absents, cuisines différentes, etc.), les participants tentent de reproduire leurs anciennes pratiques et les pratiques qu'ils associent à leur groupe culturel parce qu'ils les apprécient et qu'elles leur procurent une impression de cohérence à travers leurs transformations identitaires (Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378). De nombreuses pratiques ou perceptions de pratiques individuelles mentionnées par les participants ont ainsi fait écho à ce qu'ils avaient mentionné pour les Colombiens en général, pour la cuisine colombienne.

Comme il a été constaté, les différentes stratégies utilisées pour préserver leurs pratiques, les nombreuses adaptations et adoptions nécessaires à cette perpétuation de leur alimentation pré-migratoire ne sont toutefois pas notables pour les participants. Du moins, elles ne sont pas majeures à leur avis, car ils considèrent avoir des pratiques très similaires à leurs pratiques antérieures à la migration. Ils ont donc réactualisé leur mémoire alimentaire individuelle en fonction de leurs nouvelles réalités. Dans le cas des participants de ce projet, la dimension cognitive de leur mémoire a été plus aisément modifiée, ajustée, que ses dimensions sensorielle ou émotive. C'est ainsi que la vision des produits congelés et des pratiques « sants » peut avoir quelque peu changé tandis que les préférences ou habitudes sensorielles et émotives semblent conserver un fort pouvoir évocateur, être plus durables et moins flexibles.

## Conclusion

Partant de mon questionnement sur ce que peuvent nous apprendre les pratiques alimentaires des immigrants au Québec à propos de leurs processus d'identification, j'ai élaboré une problématique et un devis de recherche. La recension des écrits que j'ai ainsi effectuée a permis de distinguer des éléments de consensus entourant l'identification des immigrants à travers l'alimentation : cette dernière offre des repères donnant une impression de cohérence identitaire aux immigrants, les pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation sont constituées à la fois d'adoption, d'adaptation et de conservation de manières de faire de la société d'accueil et de leur société d'origine, les immigrants ajustent les significations de leurs pratiques à leurs nouvelles réalités (individuelle, familiale, sociale, etc.), les transformations de leurs pratiques et leurs significations sont effectuées en fonction d'un « continuum alimentaire » (Appadurai, 1981; Calvo, 1982; Hamlett *et al.*, 2008; Harbottle, 2000; Oyangen, 2009; Poe, 2001; Rabikowska, 2010; Richards-Greaves, 2012; Sercia et Girard, 2009; Sutton, 2001; Turgeon, 2002; Young, 2005).

M'inspirant de ces écrits qui reconnaissent la diversité des représentations individuelles et collectives à l'intérieur des groupes et la part dynamique des réalités sociales, j'ai développé deux concepts clés qui ont permis d'étudier de manière empirique le processus d'identification des immigrants à travers leurs pratiques alimentaires soit ceux de mémoire alimentaire individuelle et de mémoire culinaire collective. Le concept général de mémoire, défini comme une reconstruction continuellement actualisée des registres mémoriels (savoirs, héritages) des individus et des groupes, a été choisi parce qu'il est le substrat, ce sur quoi se construit l'identité. En ce qui concerne la mémoire alimentaire individuelle, le bricolage mémoriel concerne le passé alimentaire de celui qui l'évoque. Il concerne ce qui est, selon l'individu, collectivement partagé par des groupes culturels ou nationaux dans le cas de la mémoire culinaire collective. C'est à partir de ces concepts et des écrits précédemment mentionnés que j'ai posé la question de recherche suivante : « de quelle manière les différentes pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaires mobilisées par les immigrants colombiens de la ville de Québec s'inscrivent-elles dans leur mémoire alimentaire individuelle et culinaire collective? »

L'objectif principal du projet était d'examiner les rapports dialogiques entre les mémoires et les pratiques alimentaires. Les objectifs spécifiques étaient 1) de dresser un portrait des pratiques alimentaires d'approvisionnement et de consommation mobilisées par les immigrants impliqués dans l'étude, 2) de comprendre l'impact relatif de différents facteurs dans l'organisation et la création des pratiques des participants tels que le désir de respecter leurs mémoires alimentaires et culinaires (facteurs identitaires), les revenus disponibles (facteurs socio-économiques), les lieux et commerces dont ils peuvent disposer (facteurs géographiques, économiques, etc.), entre autres exemples et 3) d'identifier quelles transformations les mémoires alimentaires individuelles et culinaires collectives et par le fait même, les identités de ces immigrants avaient subi depuis leur arrivée au Québec.

Pour répondre à cette question et atteindre les objectifs ainsi fixés, j'ai mené une étude de cas unique de la population d'immigrants colombiens adultes (plus de 18 ans) de la ville de Québec. Afin de réaliser cette étude de cas, j'ai d'abord opérationnalisé les deux concepts centraux de mémoire en les divisant en dimensions (cognitive, sensorielle, émotive), en composantes (interprétation symbolique, des sens, des émotions) ainsi qu'en indicateurs (discours ou pratiques comme « c'est comme ça que ma mère me l'a appris », acheter tel produit ou aller à tel endroit), ce qui a permis de créer des outils de collecte et d'analyse de données. J'ai par la suite sélectionné 21 participants intéressés à faire partie de ce projet grâce aux méthodes d'échantillonnage par renvoi à la chaîne et par quotas. Ces méthodes ont permis d'obtenir un échantillon plutôt hétérogène en fonction des trois critères que sont le temps écoulé depuis l'immigration (moins de deux ans, environ 5 ans, environ 10 ans), le genre (homme et femme) et l'âge des participants (dans la vingtaine, trentaine, quarantaine ou cinquante ans et plus). Les principales activités de collecte de données ont été de l'observation parfois participante qui fut menée majoritairement au dépanneur Multi-Choix à Vanier et au restaurant Delia dans le quartier Saint-Roch et la réalisation d'entrevues semi-dirigées s'intéressant aux pratiques d'approvisionnement et de consommation ainsi qu'à leurs modifications depuis l'arrivée des participants à Québec.

Dans ce mémoire, avant de présenter l'analyse de contenu des données ainsi recueillies, j'ai présenté une mise en contexte qui allait permettre de mieux comprendre certaines données. C'est ainsi qu'il a été possible de constater que les membres de la communauté

colombienne, relativement importante dans la ville de Québec, ont pour la plupart quitté leur pays à cause de facteurs de nature interne dits d'« expulsion » tels que la violence, la criminalité, les bas salaires, les taux de chômage élevés (Humanez-Blanquicet, 2012). Ainsi, malgré certains facteurs de nature externe ou dits d'« attraction » comme les programmes d'accueil et d'intégration offrant une aide financière aux personnes immigrantes, les possibilités d'emploi ou la présence d'autres immigrants (Humanez-Blanquicet, 2012), une majorité des immigrants colombiens de la ville de Québec ont principalement immigré par dépit et n'ont pas choisi leur pays ou ville de destination. La difficile situation géopolitique colombienne, les conditions de pauvreté et d'insécurité alimentaire dans lesquelles vit la majorité de la population de ce pays en développement (FAO, 2013) et le programme humanitaire à partir duquel le Canada avait instauré la catégorie des immigrants de personnes de pays source a facilité l'arrivée de ces ressortissants au pays (Arsenault, 2010 : 56; Humanez-Blanquicet, 2012 : 18).

Le contexte colombien a certainement une influence sur la cuisine colombienne, qui intègre des aliments caloriques et facilement accessible au pays, et sur la perception que les participants en ont. Le contexte sociopolitique du pays qui a poussé de nombreux Colombiens à émigrer semble quant à lui avoir eu un impact sur la valeur qu'ils accordent à leurs pratiques alimentaires pré-migratoires et à leur désir de les conserver. Dans un même ordre d'idées, le contexte culturel et alimentaire industrialisé qu'ils trouvent à leur arrivée à Québec influence à son tour leurs perceptions de leurs pratiques et leur permet ou non d'en préserver certaines. La présence accrue de Colombiens à Québec due à la régionalisation de l'immigration a entre autres rendu possible l'existence de commerces alimentaires colombiens facilitant la préservation de certaines pratiques alimentaires. Des quartiers tels que Vanier et Saint-Roch proposent effectivement de nombreux commerces d'approvisionnement et de consommation d'intérêt pour les immigrants colombiens, qui résident majoritairement dans ces quartiers étant donné la proximité des services et les loyers peu dispendieux (MICC, 2012). Comme il a été possible de le constater, ces contextes culturels et sociaux ont généralement influencé les pratiques et propos des participants et ont aussi permis de mieux les comprendre.

Ces éléments mis en place et les différentes étapes de collecte de données présentées, je me suis intéressée aux représentations des cuisines colombienne et québécoise retrouvées dans les propos des participants et partagées par ces derniers. Au contraire de ce qui était anticipé, le temps écoulé depuis l'immigration, le genre et l'âge des participants a eu peu d'impacts sur leurs perceptions des cuisines colombienne et québécoise. Les participants ont effectivement plutôt proposé des portraits homogènes de ces cuisines. Ils ont ainsi attribué à la cuisine colombienne les qualificatifs d'être réalisée quotidiennement avec des produits peu transformés, de demander un temps considérable de préparation, d'être complexe, marquée par des régionalismes et consommée en grande quantité, principalement lors du repas du midi. Elle est en outre la responsabilité des femmes. Parmi les autres éléments donnés pour caractériser la cuisine colombienne, il a aussi été question du fait qu'elle serait moins « saine » que la cuisine québécoise puisque plus grasse, plus salée et contenant plus de féculents. À nouveau, de nombreuses composantes du cadre matériel et social entourant la cuisine colombienne, comme la situation économique de la Colombie, le rythme de vie dans ce pays, la disponibilité des produits, les situations socioéconomiques des répondants et l'accessibilité des produits ont permis de mieux comprendre comment se sont construites leur cuisine et leur vision de cette dernière.

En ce qui a trait aux qualificatifs donnés à la cuisine québécoise, il a été question d'une cuisine meilleure pour la santé que la cuisine colombienne parce qu'elle contiendrait plus de légumes crus, de fruits, d'eau accompagnant les repas, etc. Elle serait aussi réalisée plus simplement et rapidement à cause du rythme de vie effréné des Québécois. Ce manque de temps mènerait ces derniers à adopter des pratiques peu valorisées par les participants, puisqu'étant contraires à la « vraie » cuisine colombienne, comme l'utilisation de produits en conserve pour confectionner leur repas. Il a ainsi été possible de constater que le marché de l'agroalimentaire québécois, le rythme de vie au Québec, les situations financières précaires des participants (ne leur donnant pas accès à l'ensemble de la cuisine québécoise) ont à leur tour influencé leurs pratiques et le regard qu'ils portent sur la société d'accueil.

Répondant d'abord à l'objectif descriptif de ce projet, les portraits ainsi dressés ont permis d'identifier des éléments centraux du processus de construction mémorielle des cuisines colombienne et québécoise et le rôle des pratiques dans ce processus. Le constat qui ressort

est qu'elles se sont construites et reconstruites dans leurs dimensions cognitive, sensorielle et émotive au fil du temps et au contact avec la société d'accueil (Cuche, 2006 : 94; Poutignat et Streiff-Fenart, 2008 : 134). Ce que j'ai principalement pu observer, toutefois, ce sont les ajustements et les transformations de la dimension cognitive des mémoires culinaires collectives des participants à travers leur rencontre avec la société québécoise et sa cuisine. Devant cet « autre », certains ajustements de la mémoire cognitive ont été faits. Ce qui allait autrefois de soit, comme le fait de cuisiner quotidiennement avec des produits frais, est devenu un trait distinctif au contact d'une société qui ne partage pas les mêmes pratiques. Dans un même ordre d'idées, les spécificités culinaires régionales, qui sont des éléments centraux d'identification en Colombie, ne sont pas les premiers éléments mentionnés au contact d'un Québécois bien que cette caractéristique soit toujours présente. En plus de ces ajustements à l'intérieur des savoirs culinaires, ces derniers se sont aussi transformés aux contacts de nouveaux savoirs inscrits dans la cuisine québécoise. Bien qu'ils continuent à considérer que cuisiner quotidiennement avec des produits « frais » est garant de santé, les personnes interrogées se sont approprié certains autres savoirs liés à la santé et associés à la cuisine québécoise, dont l'importance de manger beaucoup de légumes crus et de ne pas consommer de friture ni de sel en grande quantité. Ces nouvelles connaissances provenant de la société d'accueil se sont ajoutées à leurs savoirs et influencent leur perception et la manière de présenter la cuisine colombienne à des Québécois. En ce qui a trait aux dimensions sensorielle et émotive de leur mémoire culinaire colombienne, ce projet n'a pas permis d'observer de transformations significatives. Les participants continuent à considérer que les Colombiens sont très attachés aux caractéristiques sensorielles de leur cuisine, et qu'ils tentent de les reproduire le plus fidèlement possible, car elles correspondent à leurs habitudes, leur sont agréables et les rendent heureux.

Les propos des participants ont aussi permis de constater que pour les Colombiens, la cuisine représente leur identité et que cette identité culinaire est grandement liée à leurs pratiques sociales; la cuisine joue un rôle central dans la culture colombienne en matière de relations sociales. Ils ont effectivement montré qu'elle permet aux Colombiens d'entrer en relation et qu'elle devient un prétexte pour entretenir et maintenir ces relations. Ainsi, leur mémoire culinaire collective implique des dimensions cognitives comme des savoirs tels

qu'il faut manger à plusieurs, qu'il faut offrir de la nourriture à ses invités, des dimensions sensorielles qui impliquent une expérience sensorielle en synesthésie où on voit des plats et des convives, on sent des odeurs, entend des rires, et surtout, une expérience émotive agréable étant donné ce partage. Selon les participants, la cuisine québécoise étant simplifiée, exécutée rapidement, parfois confectionnée à l'avance et les repas étant souvent pris seuls (par exemple, préparer le matin un sandwich pour ensuite le manger seul pour dîner), elle serait moins importante dans leur culture et n'aurait pas les mêmes fonctions identitaire et sociale que dans la culture colombienne.

En ce qui a trait aux propos des participants sur leurs pratiques individuelles et celles de leur maisonnée, ils ont permis de constater qu'elles étaient composées à la fois d'adaptation, d'adoption et de conservation, ce qui leur a permis de réitérer et réactualiser leur mémoire individuelle alimentaire tout en lui imposant aussi des transformations graduelles. Au regard des propos et des pratiques des participants, on constate effectivement qu'ils tentent de perpétuer leur mémoire culinaire collective et leur mémoire alimentaire individuelle. Ils ont entre autres justifié plusieurs de leurs pratiques du fait qu'ils étaient Colombiens ou encore qu'il s'agissait d'habitudes, de préférences, qu'ils avaient en Colombie. Ainsi, les adaptations (comme consommer des produits sous de nouvelles formes) et les adoptions de nouvelles pratiques (cuisiner des plats qu'ils ne préparaient pas eux-mêmes avant leur migration, entre autres) se sont faites en fonction d'un schéma culturel et d'un parcours individuel procurant une impression de cohérence mémorielle. Cette dernière, souvent réconfortante et évoquant le familier et l'habituel, leur donne l'impression de perpétuer quelque chose de plus grand qu'eux, de continuer d'exister à l'intérieur d'un groupe culturel (Codesal, 2010; Harbottle, 2000 : 25; Poe, 2001 : 131, 145; Rabikowska, 2010 : 378; Wilk, 2012 : 216). C'est ainsi que des pratiques d'approvisionnement ou de consommation deviennent des expériences mémorielles telles qu'ils auraient pu les vivre en Colombie.

Malgré les différentes stratégies utilisées et les nombreuses adaptations et adoptions qui ont été nécessaires à la perpétuation de leurs pratiques pré-migratoires, la majorité des participants considère continuer à se nourrir comme lorsqu'ils demeuraient en Colombie. Les participants ont donc réactualisé leur mémoire alimentaire individuelle pour l'ajuster à

leur nouvelle réalité. Tout comme pour la mémoire culinaire collective, c'est aussi en ce qui concerne la dimension cognitive de leur mémoire alimentaire individuelle que de nombreux ajustements ont été observés plutôt qu'en ce qui a trait à ses dimensions sensorielle ou émotive. C'est ainsi que l'utilisation de yucca pré décortiqué et congelé plutôt qu'entier et frais permet de continuer à manger les mêmes plats savoureux qu'en Colombie. Elle permet de vivre la même expérience émotive provenant du plaisir de manger ce plat malgré le rythme de vie effréné du Québec. Les pratiques ont donc une influence sur les mémoires alimentaires, elles les transforment en partie tout en les réitérant. La vision des produits congelés ou encore des pratiques « santés » peut avoir quelque peu changé chez les participants tandis que la mémoire dans ses dimensions sensorielle et émotive individuelle semble conserver un fort pouvoir évocateur. Comme le disait Isabel « [...] pour la santé, la nourriture québécoise me paraît meilleure. Mais pour la saveur, la nourriture colombienne me paraît meilleure<sup>146</sup> » [entrevue 19].

Les portraits des pratiques individuelles dressés par les participants ont aussi permis d'observer que le respect de la mémoire alimentaire, de l'identité alimentaire, a parfois plus de poids que la rationalité économique dans les achats alimentaires des immigrants bien que les revenus des participants demeurent un élément à considérer (Wang et Lo, 2007). Ils vont ainsi se procurer des produits d'importation colombienne plus coûteux que des produits équivalents trouvés dans les supermarchés de Québec et parfois manger dans un restaurant qu'ils considèrent comme un peu cher parce qu'ainsi ils peuvent se sentir « comme à la maison », que ces produits sont comme des « morceaux de pays », parce qu'il s'agit de leurs habitudes et qu'ils aiment ces pratiques.

Certaines adoptions de nouvelles pratiques alimentaires des participants ne sont toutefois pas réalisées pour perpétuer leurs pratiques pré-migratoire, mais bien par résignation; par exemple, le fait de manger seul ou de ne pas être en mesure de se procurer un aliment ou de se confectionner un met en particulier. Les significations de ces anciennes pratiques qu'ils ne peuvent conserver demeurent les mêmes et ces absences sont vécues avec une certaine tristesse.

---

<sup>146</sup> « Pues por la salud me parece mejor la *québécoise*. Pero por el sabor, me parece mejor la colombiana » [entrevue 19].



Dans certains cas, néanmoins, de nouvelles pratiques sont adoptées non pas pour faire comme lorsqu'ils demeuraient en Colombie, mais parce que certains éléments de la cuisine québécoise ont été jugés intéressants, comme la poutine. Toujours en respectant un « continuum alimentaire » certains informateurs ont ajouté ce mets québécois à leur alimentation; il n'y apparaît pas comme un diner potentiel, au même titre que des *tamales* ou des *frijoles*, mais comme une possible et agréable collation du samedi soir.

Même s'ils mettent beaucoup d'énergie à préserver leurs mémoires culinaire collective et alimentaire individuelle à travers leurs pratiques alimentaires, ce qui pourrait faire croire à un repli sur soi, la majorité des participants ont tenu à aborder la notion d'intégration. Ce faisant, ils ont surtout précisé qu'ils devaient s'ouvrir à la société québécoise, la respecter et même intégrer certaines de ses pratiques. Cependant, comme ils l'ont précisé, l'ouverture à l'autre ne signifie pas le refus de soi et de ses origines. Dans un article portant sur l'identité à travers les pratiques alimentaires d'immigrants de la ville de Montréal, Sercia et Girard (2009) proposent d'ailleurs que la permanence des pratiques alimentaires procure une impression de stabilité quotidienne aux immigrants; en les sécurisant, elle facilite leur intégration. Toujours selon ces auteurs, la transformation en profondeur du « style » alimentaire pré-migratoire prend beaucoup de temps et ne se produit souvent qu'avec la seconde génération, les enfants des immigrants nés au Québec. C'est en quelque sorte ce que proposent les participants de ce projet lorsqu'ils affirment qu'il sera beaucoup plus facile pour leurs enfants d'apprendre de nouvelles manières de faire et de penser la cuisine et qu'il leur sera même possible d'aimer la cuisine québécoise.

En somme, à partir du cas des immigrants colombiens résidant à Québec, ce mémoire a montré que les identités et les mémoires alimentaire et culinaire ne peuvent être conçues comme des entités figées. En contexte migratoire, la dimension cognitive de la mémoire intègre de nouveaux savoirs et de nouvelles pratiques au substrat existant, ce qui procure une impression de stabilité identitaire aux immigrants. Les dimensions sensorielle et émotive conservent quant à elles un fort pouvoir évocateur à plus long terme. Les pratiques alimentaires perpétuées par les personnes immigrantes sont donc une source de plaisir et de réconfort considérable en contexte post-migratoire.

## Bibliographie

Accenture Development Partnerships, 2012, *Global Alliance for Clean Cookstoves. Colombia Market Assessment. Colombia Sector Mapping*. Consulté sur Internet ([http://www.cleancookstoves.org/resources\\_files/columbia-market-assessment-2012-sector.pdf](http://www.cleancookstoves.org/resources_files/columbia-market-assessment-2012-sector.pdf)), le 17 janvier 2014.

Agroalimentaire et Agriculture Canada (AAC), 2010, *Le consommateur canadien. Comportements, attitudes et perceptions à l'égard des produits alimentaires. Rapport d'analyse du marché*. Consulté sur Internet ([http://www.gov.mb.ca/agriculture/statistics/food/canada\\_consumer\\_report\\_fr.pdf](http://www.gov.mb.ca/agriculture/statistics/food/canada_consumer_report_fr.pdf)), le 3 mars 2013.

Agroalimentaire et Agriculture Canada (AAC), 2011, *Les ventes d'aliments emballés en Colombie. Rapport sur les indicateurs de marché*. Consulté sur Internet (<http://www.ats-sea.agr.gc.ca/lat/5727-fra.htm#b>), le 3 mars 2013.

Amerlinck M.-J., 2012, « Rice and beans, a Staple on Even the Most Respectable Mexican Table »: 219-240, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Appadurai A., 1981, « Gastro-Politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, 8 (3): 494-511.

Arambulo P. *et al.*, 1994, « Street Food Vending in Latin America », *Bulletin of PAHO*, 28(4): 344-354.

Arsenault S., 2009, « Pratiques familiales transnationale: le cas des réfugiés colombiens au Québec », *Anthropologie et Sociétés*, 33, 1 : 211-227.

Arsenault S., 2010, « Les réfugiés colombiens au Québec : des pratiques transnationale centrées sur la famille », *Lien social et Politiques*, 64 : 51-64.

Athanassiou A. *et al.*, 2009, *À la rencontre de l'autre : Québec, une ville en mutation* [conférence publique]. Québec, Chaire publiques AELIÉS, Université Laval, 1 DVD, 87 minutes.

Au Vieux Duluth, 2012. Consulté sur Internet (<http://www.auvieuxduluth.com/>), le 15 janvier 2014.

Aubé J. et M. Marquis, 2011, « Attitudes et habitudes des Canadiens relativement à la planification des repas et à la cuisine maison », *Revue canadienne de la pratique et de la recherche en diététique*, 72(2) : 70-75.

- Barbosa L., 2012, « Rice and Beans, Beans and Rice. The perfect couple »: 101-120, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.
- Bardin L., 1993, *L'analyse de contenu. Septième Édition*. Paris, Presses Universitaires de France.
- Bauman Z. 2010, *Identité*. Paris, L'Herne.
- BBC News, 2013a, *Colombia country profile*. Consulté sur Internet (<http://www.bbc.co.uk/news/world-latin-america-19390026>), le 2 octobre 2013.
- BBC News, 2013b, *Colombia profile Leaders*. Consulté sur Internet (<http://www.bbc.co.uk/news/world-latin-america-19390072>), le 2 octobre 2013.
- Becklumb P., 2008, *Le Programme Canadien d'Immigration. BP-190F*. Consulté sur Internet (<http://www.parl.gc.ca/Content/LOP/researchpublications/bp190-f.htm>), le 27 septembre 2013.
- Bernard H. R., 2006, « Non probability sampling and Choosing informants » : 186-209, in *Research methods in Anthropology*. Lanham, New York, Altamira Press, Fourth Edition.
- Blanchet C. et al., 2009, *La consommation alimentaire et les apports nutritionnels des adultes québécois*, Institut national de santé publique du Québec.
- Bonte P. et M. Izard, 2007, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Paris, Presses Universitaires de France.
- Bouly de Lesdain S., 2002, « Alimentation et migration. Une définition spatiale » : 173-189, in I., Garabuau-Moussaoui, É., Palomares et D., Desjeux (dir), *Alimentations contemporaines*. Paris, Editions l'Harmattan.
- Bouvier VM, 2009, « Building peace in a time of War » : 3-18, in VM Bouvier (dir.), *Colombia : Building peace in a time of War*. Washington DC, United States Institute of Peace Press.
- Calvo M., 1982, « Alimentation et migration », *Information sur la science (SAGE, Londres et Beverly Hills)*, 21, 3 : 383-446.
- Candau J., 1998, *Mémoire et Identité*. Paris, Presses universitaires de France.
- Casa Grecque, 2014. Consulté sur Internet ([http://casagrecque.ca/A\\_propos-fr-7](http://casagrecque.ca/A_propos-fr-7)), le 15 janvier 2014.
- Charland M., 2006, *La confiance au cœur de l'exil. Récits de réfugiés colombiens*. Mémoire de maîtrise, département d'anthropologie, Université Laval.

Citoyenneté et Immigration Canada (CIC), 2011a, *Portrait d'un processus d'intégration*. Consulté sur Internet (<http://www.cic.gc.ca/francais/ressources/recherche/integration/8-conclusion.asp>), le 22 janvier 2013.

Citoyenneté et Immigration Canada (CIC), 2011b, *Communiqué – Le gouvernement réoriente ses initiatives de réinstallation*. Consulté sur Internet (<http://www.cic.gc.ca/FRANCAIS/ministere/media/communiques/2011/2011-10-07.asp>), le 3 octobre 2013.

Codesal D.M., 2010, « Eating abroad, remembering (at) home. Three foodscapes of Ecuadorian migration in New York, London and Santander », *Anthropology of food*. Consulté sur Internet (<http://aof.revues.org/6642?lang=fr>), le 4 mars 2013.

Consejo de Derechos Humanos, 2013, *Informe de la Alta Comisionada para los Derechos Humanos, sobre la situación de los derechos humanos en Colombia*. Consulté sur Internet (<http://www.hchr.org.co/documentoseinformes/informes/altocomisionado/informe2012.pd>), le 3 octobre 2013.

Crenn C., Hassoun J.-P. et F.-X. Medina, 2010, « Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration », *Anthropology of Food*, 7. Consulté sur Internet (<http://aof.revues.org/index6672.html>), le 10 janvier 2011.

Cuche D., 2004, *La notion de culture dans les sciences sociales*. Paris, La découverte.

Daviaud S., 2010, « Colombie 2009-2010 », Encyclopédie de l'État du monde. Consulté sur Internet (<http://www.etatdumonde.com/touslespaysdumonde/pays-colombie-AMLAMANDCOL/index.html>), le 7 février 2011.

Delind L., 2006, « Of bodies, place and culture: re-situating local food », *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19, 2: 121–146.

Delpozo J., 1997, « Les Latino-Américains au Québec : une communauté récente et fragmentée », *Espaces Latins*, 139 : 31-32.

Douglas M., 1979, « Les structures du culinaire », *Communications*, 31 : 145-170.

Duque-Páramo M.C., 2004, *Colombian Immigrant Children in the United States. Representations of Food and the Process of Creolization*. Thèse de doctorat, Department of Anthropology, University of South Florida.

Elisha P.R., 2007, « Mass Producing Food Traditions for West Africans Abroad », *American Anthropologist*, 109, 4 : 616 – 625.

Gauthier B., 2006, *Recherche Sociale. De la problématique à la collecte des données*. Québec, Presses de l'Université du Québec.

Girard S. *et al.*, 2002, *Colombie : 100 ans de guerre?* [Documentaire]. Montréal, Télé-Québec, 51 min.

Gosselin J.-P. *et al.*, 1984, « Une immigration de la onzième heure: les Latino-Américains », *Recherches Sociographiques Québec*, 25, 3: 393-420.

Guarin A., 2013, *The Value of Domestic Supply Chains in an Age of Global Food Production: Producers, Wholesalers, and Urban Consumers in Colombia*, German Development Institute. Consulté sur Internet (<https://vpn-externe1.ulaval.ca/+CSCO+0h756767633A2F2F6E7972776E6171656274686E6576612E70627A++/wp-content/uploads/2013/06/guarin-2011-dpr.pdf>), le 4 mars 2013.

Guarín Toro L.C., 2005, « Una fiesta alrededor de la luz », *El Colombiano*. Consulté sur Internet (<http://www.elcolombiano.com/proyectos/navidad2005/tradiciones/velitas1.htm>), le 14 janvier 2014.

Guarriguet D., 2006, « Les habitudes alimentaires des Canadiens », *Rapport sur la santé*, 18(2) : 17-33.

Hamel J., 1997, *Étude de cas en sciences sociales*. Montréal, Harmattan.

Hamlett J. *et al.*, 2008, « Ethnicity and Consumption, South Asian Food Shopping patterns in Britain, 1947-75 » : 91-116 in *Journal of Consumer Culture*. London, SAGE Publications.

Harbottle L., 2000, *Food for health, food for wealth: Ethnic and gender identities in British Iranian communities*. Oxford, Berg.

Haut Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (UNHCR), 2013a, *Réfugiés*. Consulté sur Internet (<http://www.unhcr.fr/pages/4aae621d42e.html>), le 2 octobre 2013.

Haut Commissariat des Nations Unies pour les réfugiés (UNHCR), 2013b, *Colombie*. Consulté sur Internet (<http://www.unhcr.fr/pages/4aae621e24.html>), le 2 octobre 2013.

Himmelgreen D. *et al.*, 2007, « “I Don't Make the Soups Anymore”: Pre- to Post-Migration Dietary and Lifestyle Changes Among Latinos Living in West-Central Florida », *Ecology of Food and Nutrition*, 46 (5-6): 427-44.

Hobsbawm É. et T. Ranger, 2006, *L'invention de la Tradition*. Paris, Amsterdam.

Horevitz E., 2009, « Understanding the Anthropology of Immigration and Migration », *Journal of Human Behavior in the Social Environment*, 19, 6: 745-758.

Houle S., 2010, *Entre ici et là-bas. Construction identitaire des jeunes issus de l'immigration de Québec*. Mémoire de maîtrise, département de sociologie, Université Laval.

Huberman M.B. et A.M. Miles, 1991, *Analyse des données qualitatives : recueil de nouvelles méthodes*. Bruxelles - Montréal, De Boeck University – Éditions du nouveau pédagogique.

Humanez-Blanquicet E., 2012, *L'immigration colombienne au Québec : regard historique sur ses causes*. Mémoire de maîtrise, département d'histoire, Université du Québec à Montréal.

Jourdan C. et S. Poirier, 2012, « Le Goût en Héritage : Exploration des transformations alimentaires dans quelques familles montréalaises », *Anthropologica*, 54 : 281-292.

Kelley N. et M. Trebilcocks, 2010, *The Making of the Mosaic. A History of Canadian Immigration Policy*. Toronto, Buffalo, London, University of Toronto Press.

Laperrière A., 1997, « La théorisation ancrée (*grounded theory*) : démarche analytique et comparaison avec d'autres approches apparentées » : 333-365, in J. Poupart et al., *La recherche qualitative. Enjeux épistémologiques et méthodologiques*. Boucherville, Gaëtan Morin.

Laperrière S., 2006, *Effets des politiques d'Immigration Canada en matière de détermination du statut de réfugié et des politiques d'Immigration Québec en matière d'intégration sur la vie quotidienne et la participation sociale des demandeurs d'asile. L'exemple des Colombiens à Québec depuis 1995*. Mémoire de maîtrise, département d'histoire, Université Laval.

Le Buffet des Continents, 2014. Consulté sur Internet (<http://lebuffetdescontinents.com/>), le 15 janvier 2014.

Lee S.S.J., 2000, « Dys-appearing tongues and bodily memories: The aging of first-generation resident Koreans in Japan », *Ethos*, 28, 2 : 198-223.

Leterme P. et L. Carmenza Muñoz, 2002, « Factors influencing pulse consumption in Latin America », *British journal of Nutrition*, 88(S3): 251-254.

Loblaws inc., 2013, *Qui nous sommes*. Consulté sur Internet (<http://www.maxi.ca/LCLOnline/aboutUsStory.jsp>), le 15 janvier 2014.

Mace G. et F. Pétry, 2000, *Guide d'élaboration d'un projet de recherche*. Québec, Les Presses de l'Université Laval.

Mackenzie E., 2005, *Les FARC ou l'Échec d'un communisme de combat. Colombie 1925-2005*. Paris, Publibook.

Marcotte L., 2009, *Terre d'échanges. 5. Colombie* [Documentaire]. Montréal, Productions Vic Pelletier Inc., 23 min.

Massé R., 2011, notes de cours *Méthodologie ANT-6000*, Université Laval.

Mauger L., 1994, « Apprendre des autres : les transferts culturels à propos des cuisines orientales et leurs effets sur la culture francophone du Québec » : 35-105, in L.- J. Dorais, S. Genest et L. Mauger, *Autour des transferts Orient-Occident : perspectives anthropologiques*. Québec, Université Laval.

Mcilwane C., 2005, *Coping practices among Colombian migrants in London*. Mémoire de maîtrise, Department of Geography, University of London.

Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), 2012, *Fiche synthèse sur l'immigration et la diversité ethnoculturelle au Québec*. Consulté sur Internet ([http://www.micc.gouv.qc.ca/publications/fr/recherches-statistiques/FICHE\\_syn\\_an2011.pdf](http://www.micc.gouv.qc.ca/publications/fr/recherches-statistiques/FICHE_syn_an2011.pdf)), le 22 septembre 2013.

Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), 2013a, *Plan d'immigration du Québec*. Consulté sur Internet (<http://www.micc.gouv.qc.ca/publications/fr/planification/Plan-immigration-2013.pdf>), le 22 septembre 2013.

Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), 2013b, *Programme réussir l'intégration*. Consulté sur Internet (<http://www.immigration-quebec.gouv.qc.ca/fr/partenaires/programmes-integration/reussir-integration.html>), le 22 septembre 2013.

Mintz S., 2012, « Conclusion » : 265-274, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Mintz S.W. et C. Du Bois, 2002, « The anthropology of food and eating », *Annual review of anthropology*, 31: 99-119.

Narayan U., 1995, « Eating cultures: Incorporation, identity and Indian food », *Social Identities*, 1(1): 63-86.

Nupur G. et B. Slade, 2011, *About Canada Immigration*. Halifax, Winnipeg, Fernwood Publishing.

Olivier de Sardan J-P., 2008, « La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique ». Academia, Bruylant, Louvain-la-Neuve.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2006, *Impacts des politiques sur la pauvreté. Définition de la pauvreté*. Consulté sur Internet ([http://www.fao.org/docs/up/easypol/312/povanlys\\_defpov\\_004fr.pdf](http://www.fao.org/docs/up/easypol/312/povanlys_defpov_004fr.pdf)), le 14 décembre 2013.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2013, *Se lanza en Colombia observatorio de seguridad alimentaria y nutricional. Noticias*. Consulté sur

Internet (<http://www.rlc.fao.org/es/paises/colombia/noticias/lanzamiento-del-osan/>), le 14 décembre 2013.

Osorio Ramírez M.A., 2009, « La transformation du lien social : les parcours migratoires et d'établissement des réfugiés de l'ex-Yougoslavie à Ville de Saguenay et à Joliette », *Centre Métropolis du Québec – Immigration et métropoles*, 38.

Oyangen K., 2009, « The Gastrodynamics of Displacement : Place-Making and Gustatory Identity in the Immigrants' Midwest », *The Journal of interdisciplinary history*, 39, 3: 323-348.

Parlement du Canada. Chambre des communes. Sous-comité des droits de la personne et du développement international, 2002, *Conflit, droits de la personne et démocratie en Colombie : un programme d'action canadien*. Ottawa, Le Sous-comité.

Pertierra A.C., 2012, « The More Things Change, the More They Stay th Same. Rice and Beans in Modern Cuba » : 35-60, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Phillips L., 2006, « Food and globalization », *Annual Review of Anthropology*, 35: 37-57.

Piché V. et D. Laroche, 2007, *L'immigration au Québec. Rapport préparé pour la Commission de consultation sur les pratiques d'accommodement reliées aux différences culturelles*. Consulté sur Internet (<http://www.accommodements-quebec.ca/documentation/rapports/rapport-11-piche-victor.pdf>), le 2 octobre 2013.

Poe T.N., 2001, « The labour and leisure of food production as a mode of ethnic identity building among Italians in Chicago, 1890-1940 », *Rethinking History*, 5, 1: 131-148.

Poulain J.-P., 2002, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris, Editions Privat.

Poulain J.-P., 2005, « Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires : Les voies d'entrée », colloque *Destins de chairs. L'homme, le mangeur, l'animal* de l'OCHA. Consulté sur Internet (<http://www.lemangeur-ocha.com/auteurs/detail/auteur-texte/0/methodologies-detude-des-pratiques-alimentaires/displ/>), le 21 septembre 2010.

Poutignat P. et J. Streiff-Fenart, 2008, *Théories de l'ethnicité*. Paris, Presses universitaires de France.

Prada G.E. et al., 2007, « Evaluación del impacto de un ensayo comunitario sobre el consumo de frutas y verduras en Colombia », *Salud pública de México*, 49(1): 11-19.

Quesada A., 2011, *L'intégration socioculturelle des réfugiés par approche interactionniste : le cas des Colombiens au Québec*. Mémoire de maîtrise, département de sociologie, Université du Québec à Montréal.



Quivy R. et L. Van Campenhoudt, 2006, *Manuel de recherché en sciences sociales*. Paris, Dunod.

Rabikowska M., 2010, « The Ritualisation of Food, Home and National Identity Among Polish Migrants in London », *Social Identities*, 16, 3: 377-398.

Restrepo J., 2002, « Colombie » : 140-141, in S Cordellier (dir.), *Le dictionnaire historique et géographique du 20e siècle*. Paris, La Découverte.

Revelli P., 2001, *Colombie : la paix à mains nues*. Paris, Les Éditions de l'Atelier/ Les éditions Ouvrières.

Richards-Greaves G., 2012, « Cookup Rice Guyana's culinary *Dougla* and the performance of Guyanese Identities » : 137- 160, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Sayaka I, 2006, « La transmission et la transformation des habitudes alimentaire des immigrants vietnamiens de Québec ». Mémoire de maîtrise, département d'histoire, Université Laval.

Schinz O., 2007, Les enjeux sociaux du rire en contexte médical : approche anthropologique. Consulté sur Internet ([http://www.amov.ch/uploads/Olivier\\_Schinz\\_JOR\\_2007.pdf](http://www.amov.ch/uploads/Olivier_Schinz_JOR_2007.pdf)), le 6 mars 2013.

Sercia P. et A. Girard, 2009, « Migrer et manger dans un espace social alimentaire transculturel », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 2, 1. Consulté sur Internet (<http://www.erudit.org/revue/cuizine/2009/v2/n1/039512ar.html>), le 11 avril 2011.

Statistique Canada, 2010, *Lieu de naissance de la population immigrante selon la période d'immigration, chiffres et répartition en pourcentage de 2006, pour le Canada, les provinces et les territoires - Données-échantillon (20 %)*. Consulté sur Internet (<http://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2006/dp-pd/hlt/97-557/T404-fra.cfm?Lang=F&T=404&GH=4&GF=1&SC=1&S=1&O=D>), le 16 octobre 2013.

Statistique Canada, 2011a, *Enquête sociale générale 2010. Aperçu sur l'emploi du temps des Canadiens*. Consulté sur Internet (<http://www.statcan.gc.ca/pub/89-647-x/89-647-x2011001-fra.pdf>), le 7 mars 2013.

Statistique Canada, 2011b, *Immigration et diversité ethnoculturelle au Canada*. Consulté sur Internet (<http://www12.statcan.gc.ca/nhs-enm/2011/as-sa/99-010-x/99-010-x2011001-fra.cfm#a2>), le 29 septembre 2013.

Statistique Canada, 2012, « Chapitre 9 : Diversité ethnique et immigration » : 130-145, in Statistique Canada, *Annuaire du Canada*. Consulté sur Internet (<https://vpn-externe1.ulaval.ca/+CSCO+0h756767633A2F2F6A6A6A2E66676E67706E612E74702E706E++/pub/11-402-x/2012000/pdf/ethnic-ethnique-fra.pdf>), le 29 septembre 2013.

Sutton D.E., 2001, *Remembrance of repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford - New York, Berg.

Transformation Alimentaire Québec, 2008, *Guide d'accès au marché du détail*, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Gouvernement du Québec. Consulté sur Internet ([http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/TAQ\\_guide\\_Detail.pdf](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/TAQ_guide_Detail.pdf)), le 10 février 2013.

Turgeon L., 2002, « Manger le monde. Rencontres postcoloniales dans les restaurants étrangers de la ville de Québec » : 207-233, in L. Turgeon (dir.), *Regards croisés sur le métissage*. Québec, Les Presses de l'Université Laval.

Turgeon L., 2008, notes de cours *Alimentation et Pratiques Alimentaires* ETN-17914, Université Laval.

Valentine G., 2002, « Incorporations : food, bodies and organisations », *Body and Society*, 8: 1-20.

Ville de Québec, 2007a, *Plan directeur du quartier Vanier*. Consulté sur Internet ([http://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/vie\\_democratique/participation\\_citoyenne/conseils\\_quartier/vanier/docs/plan\\_dir\\_quartier\\_vanier\\_document\\_orientation.pdf](http://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/vie_democratique/participation_citoyenne/conseils_quartier/vanier/docs/plan_dir_quartier_vanier_document_orientation.pdf)), le 25 novembre 2013.

Ville de Québec, 2007b, *Quartier Saint-Roch. Constat. Plan directeur du quartier*. Consulté sur Internet ([http://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/vie\\_democratique/participation\\_citoyenne/conseils\\_quartier/vanier/docs/plan\\_dir\\_quartier\\_vanier\\_document\\_orientation.pdf](http://www.ville.quebec.qc.ca/apropos/vie_democratique/participation_citoyenne/conseils_quartier/vanier/docs/plan_dir_quartier_vanier_document_orientation.pdf)), le 25 novembre 2013.

Ville de Québec, 2009, *Portrait de la population immigrante de la ville de Québec*. Consulté sur internet ([http://www.ville.quebec.qc.ca/immigrants/docs/portrait\\_population\\_immigrante.pdf](http://www.ville.quebec.qc.ca/immigrants/docs/portrait_population_immigrante.pdf)), le 1<sup>er</sup> octobre 2013.

Ville de Québec, 2010a, *Politique municipale sur l'accueil, l'intégration et la rétention des personnes immigrantes*. Consulté sur Internet ([http://www.ville.quebec.qc.ca/nouveaux\\_arrivants/decouvre/docs/Politique\\_accuei\\_lintegration\\_retention\\_personnes\\_immigrantes.pdf](http://www.ville.quebec.qc.ca/nouveaux_arrivants/decouvre/docs/Politique_accuei_lintegration_retention_personnes_immigrantes.pdf)), le 10 novembre 2013.

Ville de Québec, 2010b, *Répertoire des services aux immigrants dans la ville de Québec*. Consulté sur internet ([http://www.ville.quebec.qc.ca/immigrants/etablir/services\\_immigrants/docs/repertoire\\_services\\_immigrants.pdf](http://www.ville.quebec.qc.ca/immigrants/etablir/services_immigrants/docs/repertoire_services_immigrants.pdf)), le 11 février 2011.

Wang L. et L. Lo, 2007, « Immigrant grocery-shopping behaviour: ethnic identity versus accessibility », *Environment & planning A (Print)*, 39, 3: 684-699.

Wilk R., 2012, « Nationalising the Ordinary Dish. Rice and Beans in Belize »: 203-218, in R. Wilk et L. Barbosa (dir.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Wilk R. et L. Barbosa, 2012, *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*. London-New York, Berg.

Xavier Medina F., 2001, « Alimentation et identité chez les immigrants basques en Catalogne », *Anthropology of food*, octobre. Consulté sur Internet (<http://aof.revues.org/index1541.html>), le 19 avril 2011.

Young R. O., 2005, « Authenticity and representation: cuisines and identities in Korean-American diaspora », *Postcolonial Studies*, 8, 1: 109-125.

Žarnovican M.-H. et G. Couture, 2006, *Constats et projections sur les tendances de consommation alimentaire au Québec*. Direction des études économiques et d'appui aux filières. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Consulté sur Internet ([http://www.agrireseau.qc.ca/pdt/documents/Constats%20et%20projections\\_Tendances%20de%20consom%20ali.pdf](http://www.agrireseau.qc.ca/pdt/documents/Constats%20et%20projections_Tendances%20de%20consom%20ali.pdf)), le 6 mars 2013.

## Annexes

### Annexe # 1 : Schéma d'opérationnalisation des concepts

Concepts	Dimensions	Composantes	Indicateurs
Mémoire alimentaire individuelle	Cognitive	Interprétations symboliques (registre mémoriel intellectualisé et conceptualisé)	Discours
			Pratiques
	Sensorielle	Expériences sensorielles (expériences liées aux cinq sens : l'odorat, le toucher, la vue, l'ouïe et le goût)	Discours
			Pratiques
	Émotive	Émotions (joie, tristesse, dégoût, par exemple)	Discours
			Pratiques
Mémoire culinaire collective	Cognitive	Interprétations symboliques (registre mémoriel intellectualisé et conceptualisé)	Discours
			Pratiques
	Sensorielle	Expériences sensorielles (expériences liées aux cinq sens : l'odorat, le toucher, la vue, l'ouïe et le goût)	Discours
			Pratiques
	Émotive	Émotions (joie, tristesse, dégoût, par exemple)	Discours
			Pratiques

## Annexe # 2 : Schéma d'entrevue

Numéro de l'entrevue :	Date de l'entrevue :
Lieu de l'entrevue :	Durée de l'entrevue :
Notes générales sur le participant :	Notes générales sur l'entrevue :

### Ouverture

Rappeler brièvement l'objectif du projet. Par exemple : « je m'intéresse à la manière dont la mémoire que vous avez de vos pratiques alimentaires et de la cuisine de votre pays d'origine influence vos pratiques alimentaires au Québec ».

Poser les deux questions suivantes :

Depuis combien de temps avez-vous immigré à Québec?

D'où venez-vous en Colombie?<sup>147</sup>

### Entrevue

- 1) Préciser que l'entrevue est divisée en trois sections et que cette première section s'intéresse davantage à leurs pratiques d'approvisionnement alimentaire.
  - A) Qui fait l'épicerie (achète les denrées alimentaires) dans votre ménage à Québec?
  - B) À quel(s) endroit(s) cette personne va-t-elle pour s'approvisionner?
  - C) Pour quelles raisons cette personne va-t-elle dans ces lieux ou commerces?  
Préciser pour chacun d'eux.
  - D) Comment avez-vous découvert ces différents lieux ou commerces?
  - E) À quel moment et à quelle fréquence réalisez-vous vos pratiques d'approvisionnement?
  - F) Pouvez-vous faire une liste de cinq produits, aliments ou plats qui sont systématiquement achetés chaque fois que vous faites l'épicerie?
  - G) Vous procurez-vous des produits en conserve, congelés ou prêts-à-manger?
  - H) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont similaires à celles que vous aviez en Colombie? (En termes de lieu, de raisons de fréquentation, de produits disponibles, par exemple)
  - I) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont différentes de celles que vous aviez en Colombie? (En termes de lieu, de raisons de fréquentation, de produits achetés, par exemple)
  - J) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont similaires à celles d'autres Colombiens?
  - K) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont différentes de celles d'autres Colombiens?

---

<sup>147</sup> Cette question a été posée à partir de la quatrième entrevue inclusivement.

- L) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont similaires à celles de Québécois?
  - M) Est-ce que ces pratiques d'approvisionnement sont différentes de celles de Québécois?
  - N) Est-ce qu'il y a quelque chose qui vous a surpris dans les pratiques d'approvisionnement des Québécois?
- 2) Préciser que nous sommes rendus à la deuxième section de l'entrevue qui s'intéresse davantage à leurs pratiques de consommation.
- A) Qui prépare les repas dans votre ménage?
  - B) À quel endroit et avec qui cette personne a appris à faire la cuisine?
  - C) Pouvez-vous me dire à quoi ressemblent vos déjeuners? (La manière de les préparer, avec qui ils sont consommés, s'ils sont différents la semaine de la fin de semaine, par exemple)
  - D) Pouvez-vous me dire à quoi ressemblent vos diners? (La manière de les préparer, avec qui ils sont consommés, s'ils sont différents la semaine de la fin de semaine, par exemple)
  - E) Pouvez-vous me dire à quoi ressemblent vos soupers? (La manière de les préparer, avec qui ils sont consommés, s'ils sont différents la semaine de la fin de semaine, par exemple)
  - F) Pouvez-vous me dire les principaux endroits où vous préparez et mangez vos repas? Préciser pourquoi vous consommez dans chacun de ces endroits et à quelle fréquence.
  - G) Est-ce que ces pratiques de consommation sont similaires à celles que vous aviez en Colombie? (En termes de lieu, de raisons de fréquentation, de plats consommés, par exemple)
  - H) Est-ce que ces pratiques de consommation sont différentes de celles que vous aviez en Colombie? (En termes de lieu, de raisons de fréquentation, de plats consommés, par exemple)
  - I) Est-ce que ces pratiques de consommation sont similaires à celles d'autres Colombiens?
  - J) Est-ce que ces pratiques de consommation sont différentes de celles d'autres Colombiens?
  - K) Est-ce que ces pratiques de consommation sont similaires à celles de Québécois?
  - L) Est-ce que ces pratiques de consommation sont différentes de celles de Québécois?
  - M) Est-ce qu'il y a quelque chose qui vous a surpris dans les pratiques de consommation des Québécois?

- 3) Préciser qu'il s'agit de la troisième et dernière section de l'entrevue qui s'intéresse aux pratiques alimentaires en général ainsi qu'aux transformations de ces différentes pratiques.
- A) Est-ce qu'il y a quelque chose qui vous pousse à préserver vos pratiques alimentaires colombiennes? (Connaissances, habitudes, préférences, par exemple)
  - B) Est-ce qu'il y a quelqu'un qui vous pousse à préserver vos pratiques alimentaires colombiennes?
  - C) Pouvez-vous me donner une raison pour justifier de préserver vos pratiques alimentaires colombiennes?
  - D) Est-ce qu'il y a quelque chose qui vous pousse à changer vos pratiques alimentaires colombiennes?
  - E) Est-ce qu'il y a quelqu'un qui vous pousse à changer vos pratiques alimentaires colombiennes?
  - F) Pouvez-vous me donner une raison pour justifier de changer vos pratiques alimentaires colombiennes?
  - G) Dans un monde alimentaire idéal, qu'est-ce qu'il y a de Colombien et de Québécois? (Manière de faire, saveurs, produits, par exemple)
  - H) Est-ce que vous pensez que la nourriture est importante pour les Colombiens?
  - I) Pouvez-vous me dire quelle est la place de la nourriture dans la culture colombienne?
  - J) Est-ce que vous pensez que la nourriture est importante pour les Québécois?
  - K) Pouvez-vous me dire quelle est la place de la nourriture dans la culture québécoise?
  - L) Pensez-vous que la nourriture est plus importante dans la culture colombienne ou québécoise?

### Annexe # 3 : Noms et descriptions d'aliments et de plats colombiens

Agua panela	Boisson faite de sucre de canne dissout dans de l'eau chaude.
Ajiaco	Soupe typique de la capitale colombienne, Bogotá, qui contient des morceaux d'épis de maïs et de pommes de terre, du poulet et du yucca pour donner une consistance.
Arepa	Galette faite de farine de maïs.
Bandeja de país	Plat dont une des particularités est d'être composé d'une grande quantité d'aliments tels que des haricots rouges, du porc effiloché, du riz, des saucissons, des œufs frits, des bananes plantains frites et des <i>arepas</i> .
Buñuelo	Boule de pâte faite principalement de farine de yucca ou de manioc et de fromage.
Caldo	Bouillon (soupe) contenant des pommes de terre.
Calentado	Restant du souper de la veille que l'on réchauffe.
Común	Plat de tous les jours (diner) en Colombie, constitué de riz, de haricots rouges, de patates frites, de bananes plantain frites, de viande de bœuf cuite avec des tomates et des oignons, de morceaux d'avocats, de laitue et de tomates.
Empanada	Chausson de pâte farci, généralement avec du bœuf haché.
Frijol	Haricot rouge.
Lechona	Cochon entier farci et cuit au four.
Manjar blanco	Dessert fait de lait caramélisé, qui est un genre de crème brûlée.
Natilla	Crème dessert fait à base de lait, d'œuf, de sucre, de vanille et de cannelle.
Panela	Sucre de canne en galette.
Papa criolla	Variété de pomme de terre indigène de Colombie (pomme de terre créole).
Pasta de guayaba	Pâte d'un fruit nommée goyave à laquelle du sucre est ajouté pour faire une friandise.



Sancocho	Bouillon dans lequel on retrouve de gros morceaux de légumes comme un morceau d'épis de maïs, de la viande (du bœuf) et de la coriandre fraîche.
Tamal	Plat cuit dans une feuille de bananier et principalement fait de pâte de farine de maïs et de viande.