Document generated on 07/18/2025 10:26 p.m.

Cap-aux-Diamants
La revue d'histoire du Québec

Entre rupture et transmission
Les pratiques alimentaires italiennes autour du marché Jean-Talon

Amélie Masson-Labonté and Marie-Anne Gagnon

Number 139, Fall 2019

Mamma mia! Ces québécois venus d'Italie

URI: https://id.erudit.org/iderudit/92611ac

See table of contents

Publisher(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (print)
1923-0923 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Masson-Labonté, A. & Gagnon, M.-A. (2019). Entre rupture et transmission : les pratiques alimentaires italiennes autour du marché Jean-Talon. *Cap-aux-Diamants*, (139), 19–23.

Tous droits réservés © Les Éditions Cap-aux-Diamants inc., 2019

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

ENTRE RUPTURE ET TRANSMISSION
LES PRATIQUES ALIMENTAIRES ITALIENNES AUTOUR DU MARCHÉ JEAN-TALON

par Amélie Masson-Labonté et Marie-Anne Gagnon

Quitter famille, amis et patrie, peiner à l'ouvrage pour un salaire de misère et s'entasser dans un logement temporaire : voilà le sort qui attend de nombreux Italiens à leur arrivée à Montréal au début du XX[e] siècle. Le jeu en valait-il la chandelle? Le traumatisme de la migration se décline sous diverses formes : choc culturel, isolement, difficultés linguistiques et préjugés de la société d'accueil. Chez les Italo-Montréalais, les marques du déracinement se font profondes, et vont teinter plusieurs générations. Tiraillés entre la nécessité de s'adapter et celle de préserver leur héritage, ils vont développer au fil des ans une culture hybride qui prendra racine avec force sur le sol américain. La table est l'un des piliers fondateurs de l'italianité : « La nourriture », résume Giovanna, Montréalaise depuis 1957, « c'est ce que les Italiens ont trouvé de mieux comme antidépresseurs » (Melfi). Aussi, c'est en grande partie par elle que passera la survivance des traditions culturelles. C'est d'abord autour du marché Jean-Talon de la Petite-Italie que s'implantent et se transmettent les traditions alimentaires qui marquent l'identité, le cœur et la mémoire de la communauté italienne.

Le marché du Nord ou Jean-Talon. Photo d'Armour Landry, 1955. (© Archives de la Ville de Montréal, VM94-D0414).

NAISSANCE D'UN QUARTIER ITALIEN

L'accession à la propriété est un point tournant dans le destin des Italiens venus chercher fortune à Montréal. Avant d'amasser l'argent nécessaire pour s'acheter un lot, ils doivent économiser pendant de nombreuses années. Au début du XX[e] siècle, ils remontent progressivement le boulevard Saint-Laurent, attirés par les opportunités de travail et les terres cultivables autour de la gare du Mile-End. Vers 1910, le père d'Olinda Iuticone fait l'achat d'une maison de campagne sans électricité ni eau courante, rue Isabeau (aujourd'hui rue Jean-Talon), au coin de Berri. « Il y avait plus d'espace, on vivait mieux ». À partir du moment où ils ont accès à une terre, les Italiens – des agriculteurs ayant fui la famine – font pousser toutes sortes de légumes (Ramirez).

En 1928, lorsque Vincenzo Monaco

achète son premier lot coin Beaubien et Bordeaux, le quartier abonde en potagers. « Dans ce coin, il n'y avait que des jardins – jardins que nous faisions nous autres, les Italiens [...] le Canadien ne faisait pas de jardin; c'était seulement le pauvre Italien qui cultivait » pour faire des économies et prévenir la famine. Tout était cher dans ce temps-là; on achetait donc le strict minimum, comme de l'huile, du sucre et des olives (Ramirez). Ils avaient des poules, et des chèvres pour faire la ricotta. Le régime quotidien était essentiellement végétarien, composé de pâtes, de riz, de fèves et de verdures. La viande, c'était pour le dimanche. Dans les moments plus difficiles, une famille de huit personnes pouvait se partager un demi-poulet le jour de Noël, gardant l'autre moitié pour le Nouvel An (Agostinelli et Foulidis).

Même dans l'après-guerre, lorsque le quartier se densifie et que les Italo-Montréalais jouissent de conditions de vie plus confortables, ils cherchent toujours à avoir accès à un terrain. Les enfants devaient jouer dans la ruelle, car la cour était réservée au potager! Ils donnent au jardin un caractère quasi sacré. Plusieurs vont même jusqu'à recréer le jardin de leur enfance, y plantant oliviers, citronniers, lauriers, pruniers et figuiers. Ils trouvent des moyens ingénieux pour faire survivre ces arbres méditerranéens aux hivers québécois, à l'ahurissement le plus complet de leurs voisins « canadiens » (Tana).

Le marché Jean-Talon, un marché ouvert, 8 août 1963. (© Archives de la Ville de Montréal, VM94-A0102-007).

PRATIQUES ALIMENTAIRES

L'environnement culturel et alimentaire des Italo-Montréalais, qui ont besoin de cohésion pour combattre l'isolement, émerge au sein de la Petite-Italie. « Quand je suis arrivé ici, dans ce quartier », confie Costanzo d'Amico, « il n'y avait pas d'endroits pour se divertir; alors nous passions notre temps dans ces "grosseries" » (Ramirez). Tout comme les épiceries, le nouveau marché public, inauguré en 1933, devient un point d'ancrage de la communauté et un lieu de sociabilité. Au début du siècle, les Italiens de la paroisse Notre-Dame-de-la-Défense se réunissent tous les samedis, raconte-t-on, le long de la rue Isabeau, pour échanger légumes, bétail et produits transformés. Lorsque la Ville décide d'entreprendre la construction du marché du Nord (il change officiellement de nom en 1982), elle aurait adapté sa conception à la clientèle italienne : un marché ouvert à l'européenne, où l'on retrouve aussi des animaux vivants.

Bien que le marché public permette exclusivement la vente de produits locaux, les Italo-Montréalais trouvent des solutions pour s'y procurer des produits italiens : ils confient des semences provenant d'Italie aux agriculteurs, et ils installent des étals d'importations italiennes dans l'arrière-cour des maisons des rues Mozart et Jean-Talon. Nino Marcone raconte que dans les années 1970, les Italiens venaient acheter à la caisse des légumes et des *castagne* que les Québécois ne connaissaient pas. Ces derniers mangeaient de la laitue iceberg et des concombres, explique Lino Birri, alors que les Italiens préféraient l'escarole, le *radicchio*, les poivrons rouges et les aubergines (Faubert et Forgione).

Dans la seconde moitié du XX^{e} siècle, même si beaucoup d'Italo-Montréalais quittent la Petite-Italie, ils n'abandonnent pas « leur marché », surtout lorsqu'on menace de le fermer. L'apparition du supermarché ébranle fortement la santé des marchés publics. Entre 1959 et 1969**,** la Ville de Montréal en ferme quatre. En 1974, le marché Jean-Talon est directement menacé de fermeture, mais des voix s'élèvent : « Nos amis italiens n'ont pas voulu que l'administration y touche! » (*Le Devoir*). Pour eux,

Étal d'importation en périphérie du marché, 1985. (© Archives de la Ville de Montréal, VM94-U3762-003).

le marché Jean-Talon, c'était beaucoup plus qu'un endroit où s'approvisionner. Il a été pour sa communauté, explique Faustina, une source de soutien moral et psychologique, contribuant à la survie culturelle des familles.

Dans leur pays d'origine, l'identité des Italiens est centrée sur la région. « L'unification ne s'est vraiment concrétisée qu'à partir du moment où nous sommes arrivés en l'*America*. Ce n'est qu'une fois débarqués dans ce *melting pot* que nous sommes tous devenus des Italiens » (Melfi). Napolitains, Siciliens et Piémontais développent une nouvelle culture italo-montréalaise. Un grand nombre d'entre eux fréquentent le marché Jean-Talon à certaines périodes clés du calendrier : l'arrivée des artichauts en avril, les fruits d'été et le temps des moissons. Les boisseaux de tomates bien mûres finissent alors en conserve. Les légumes en glorieux bocaux de marinades – aubergines et *giardiniera* (carottes, céleris et choux-fleurs) – garniront les étagères de la *cantina* (chambre froide). S'y joignent des poivrons rouges grillés dans l'huile d'olive, des haricots Borlotti séchés, et du vin maison.

COUPURE DANS LA TRANSMISSION

Les Italiens de deuxième génération grandissent dans l'environnement culturel et gastronomique créé par leurs parents. Alors que les Québécois apprivoisent tranquillement la cuisine italienne, on observe chez les enfants des immigrants une certaine coupure par rapport aux traditions familiales. Pourquoi?

L'intégration des Italiens à la société canadienne-française n'est pas des plus faciles, qu'on pense à leur internement durant la Seconde Guerre mondiale, à la crise de Saint-Léonard en 1968, ou encore à l'intolérance et aux préjugés culturels de nombre de Québécois envers les Italiens, qu'on traitait de « wops » ou de « macaronis ». Le poids de leurs origines se fait sentir de la cour d'école jusqu'au travail. À l'Halloween, les enfants de Villeray craignent de se rendre chez les Panaccio, de peur « d'y recevoir des poignées de macaroni ou des tranches de piment fort. » (Jasmin) Face à cette méfiance culturelle, les enfants de deuxième génération veulent se fondre, s'intégrer dans la société pour être « comme les autres ». La honte des origines s'accompagnait donc souvent d'un rejet des traditions culturelles.

L'abandon du jardin s'opère lui aussi dans la communauté italo-montréalaise parce que les Italiens de seconde génération accèdent à un meilleur statut socioéconomique et veulent s'affranchir de cette étiquette de « paysan ». Nino Marcone, ex-propriétaire de la fruiterie Chez Nino, a vu apparaître ces changements progressifs chez la jeune génération. Ce sont des professionnels et les traditions d'autrefois ont un poids culturel qui est difficile à porter, raconte-t-il; pour eux, elles font *cafone*, c'est-à-dire rustres ou arriérées (Faubert et Forgione). Autant dire qu'elles ravivent la mémoire d'une misère que leurs parents ont trop bien connue.

Puisqu'elles ne sont plus synonymes de

Kiosque en périphérie du marché avec pressoir à raisins et cruches, 1965. (© Archives de la Ville de Montréal, VM94-U1056-016).

survie, les tâches de préservation alimentaires sont souvent perçues comme des corvées. Stefano Faita se rappelle : « À l'automne, ma mère nous imposait inévitablement une corvée annuelle de tomates [...] je n'ai qu'à fermer les yeux et je vois rouge! » (Faita) Maria Civita décrit aussi ce sentiment d'obligation laborieuse : « En grandissant dans les années 1970 et 1980, je ne peux pas honnêtement dire que j'ai eu du plaisir à aller au marché Jean-Talon. Pour moi, ça évoque le souvenir de substances collantes, de moments embarrassants, quand vos parents essayent de négocier les prix, et de beaucoup de travail dur et ennuyeux à faire après un long voyage dans un autobus bondé ».

RETOUR AUX SOURCES

C'est avec des décennies de recul que ces moments deviennent de beaux souvenirs. « Comme cette époque me manque! », s'écrie Maria qui a recommencé à préparer ses conserves de tomates. Le récit autobiographique de Mary Melfi illustre dans toute sa complexité la confrontation de deux générations d'immigrantes, la volonté d'affranchissement de la jeunesse, mais aussi ce retour tardif aux valeurs familiales : « Montre-moi [...] comment on met les tomates en conserve », demande Mary à sa mère, qui s'indigne : « Tu n'es jamais venue me donner un coup de main. Toujours trop occupée. Adolescente, tu te moquais de nous parce que nous faisions pousser des *pomodori* dans la cour. Tu aurais préféré de la pelouse pour t'allonger au soleil et bronzer. Et maintenant, tu veux savoir comment on fait des conserves de tomates! »

Autant le rejet de cette italianité paysanne fait partie d'un processus d'affirmation sociale pour plusieurs enfants d'immigrants, autant l'atteinte d'une certaine réussite professionnelle et le développement d'un sentiment d'appartenance suffisamment fort à la société canadienne leur permet un retour aux traditions de leurs grands-parents. Chez la troisième génération, cette nostalgie est doublée d'un fort sentiment d'urgence : la peur de voir disparaître les traditions familiales est palpable. Preuve en est, ce véritable cri du cœur que lance Adam Zara, dans son éditorial de *Panoram Italia* de décembre 2018. Comme beaucoup de jeunes Italo-Canadiens, c'est au moment de la perte de son grand-père que la prise de conscience se fait plus vive. « Si nous ne prenons pas la décision consciente de poser des questions, prendre des notes, tourner un vidéo, ou se pratiquer auprès de nos grands-parents alors qu'ils sont encore en vie et actifs, ces précieux savoir-faire ne survivront pas à une troisième génération en sol nord-américain ».

La cuisine de ma grand-mère italienne, le livre des deux jeunes Italo-Montréalais Matteo Agostinelli et Matthew Foulidis, s'inscrit tout à fait dans cette mouvance. Rassemblant les recettes éparses que les femmes de cette génération ne connaissaient qu'à travers leurs gestes mille fois répétés, les auteurs ont dû, de leur propre aveu, poser un geste draconien, une tâche qu'aucun membre de leur famille n'avait tenté auparavant : les écrire. Nombreux sont les Italo-Montréalais de troisième génération qui ont développé une passion pour la cuisine de leurs grands-mères. « Dans mes cours, je vois beaucoup de jeunes Italiens à qui les parents n'ont pas enseigné à cuisiner », raconte Elena Faita, propriétaire de l'école de cuisine Mezzaluna. « Ils me disent : "Elena, ma mère faisait cette recette, je veux l'apprendre!" » (Vézina-Montplaisir).

La communauté italo-montréalaise, aujourd'hui dispersée, s'est épanouie autour du marché Jean-Talon dans les premières décennies du XX^{e} siècle. On lui doit en partie la naissance et la survie de ce lieu aujourd'hui iconique. Au mar-

Agriculteur vendant des caisses de poivrons rouges au marché Jean-Talon, 1987. (© Archives de la Ville de Montréal, VM94-U4667-007).

ché, bien des Montréalais ont découvert et apprivoisé les produits italiens, et reconsidéré les valeurs et les pratiques italo-montréalaises, autrefois rejetées et ridiculisées. Comme le souligne Josée di Stasio, l'art de vivre à l'italienne célèbre la fraîcheur, la production locale et la saisonnalité. Il valorise l'intergénérationnel, l'hospitalité et les rituels de la table qui permettent de profiter du moment présent.

C'est désormais avec des voisins d'origines diverses que les Italo-Montréalais partagent leur savoir-faire, par exemple lors de *partys* de conserves. Elena Faita constate qu'il y a aujourd'hui « plus de Québécois que d'Italiens qui font des pâtes fraîches » (Vézina-Montplaisir). Ça aura pris quelques générations, mais les traditions italiennes développées autour du marché Jean-Talon font désormais partie de l'ADN de Montréal.

Amélie Masson-Labonté est historienne chez Storica.
Marie-Anne Gagnon est historienne chez Storica.

Pour en savoir plus :

Lectrice anonyme, « Carrefour », *Le Devoir*, 13 août 1976, p. 2.

Matteo Agostinelli et Mathew Foulidis. *La cuisine de ma grand-mère italienne.* Montréal, Éditions Parfum d'encre, 2016.

Faustina Bilotta. Communication personnelle, 27 mai 2019.

Hélène-André Bizier. « Marché Jean-Talon. Petite histoire du "ventre de Montréal" », *La Presse+*, 2 juillet 2018, http://mi.lapresse.ca/screens/57ed5a58-d37d-45b5-817d-69d8a862a5cf__7C___0.html.

Corporation de gestion des marchés publics de Montréal. *Les marchés publics de Montréal,* http://ocpm.qc.ca/sites/ocpm.qc.ca/files/pdf/P68/8d.pdf.

Josée Di Stasio. *di Stasio le magazine*, n° 1 (Comme en Italie, [2018]).

Stefano Faita. *Je cuisine italien.* Montréal, Les Éditions du Trécarré, 2011.

Lynne Faubert et Michele Forgione. *Montrealissimo. Vivre et manger à l'italienne.* Montréal, Les Éditions de l'Homme, 2016.

Claude Jasmin. *La petite patrie.* Montréal, Les Éditions La Presse, 1972.

Maria Civita. Communication personnelle, 22 mai 2019. (Nous n'utilisons que son prénom et son deuxième nom à sa demande.)

Mary Melfi. Communication personnelle, 26 mai 2019. (Nous n'utilisons que son prénom à sa demande.)

Mary Melfi. *Là-bas, en Italie. Conversation avec ma mère.* Montréal, Éditions Tryptique, 2015.

Bruno Ramirez. *Les premiers Italiens de Montréal. L'origine de la Petite Italie du Québec*, Montréal, Boréal, 1984.

Mario Robert. « Chronique Montréalité n° 15 – Le marché Jean-Talon », Archives de la Ville de Montréal, 13 octobre 2014, http://archivesdemontreal.com/2014/10/13/chronique-montrealite-no-15-le-marche-jean-talon/.

Société de développement commercial (SDC) Petite-Italie marché Jean-Talon. « Petite- Italie/Little-Italy », *Vive 375e Guide officiel 2017*, p. 3.

Paul Tana (réalisateur). *Le Figuier* [DVD]. École des médias de l'UQÀM, 2018, 28 minutes.

Geneviève Vézina-Montplaisir. « Souper à l'italienne chez les Faita ». *Caribou : la cuisine québécoise raisonnée*, n° 9 (printemps 2019), p. 41-46.

Adam Zara. « Make 2019 a Turning point », Editorial, Panoram Italia, vol. 13, n° 6 (décembre 2018/janvier 2019), p. 10.