

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Une exposition du 18 mai 2017 au 4 février 2018, à l'Écomusée du fier monde

Montréal, le jeudi 30 mars 2017.- Faites votre marché et retracez près de 200 ans d'alimentation à Montréal! Explorez les lieux qui ont marqué la vie de quartier, comme les marchés publics, les petites épiceries et les premières chaînes d'alimentation. Suivez l'évolution des produits à différentes époques. Voyez aussi la naissance de l'industrie de la transformation alimentaire qui se développe en réponse à un besoin simple : celui de nourrir le quartier et de nourrir la ville. C'est l'occasion de réfléchir aux enjeux contemporains et de constater les initiatives citoyennes mises en place dans la ville du 21^e siècle. À l'occasion du 375^e anniversaire de Montréal, l'exposition *Nourrir le quartier, nourrir la ville* est présentée du 18 mai 2017 au 4 février 2018, à l'Écomusée du fier monde.

FAIRE SON MARCHÉ

« Faire son marché » est une expression ancienne qui est encore utilisée aujourd'hui. Elle date d'une époque où les produits frais sont vendus dans les marchés, alors que les produits de base et les aliments transformés sont disponibles sur les tablettes des épiciers. Au fil du temps, les épiceries indépendantes se multiplient et proposent une gamme plus étendue de produits à leur clientèle. Dès les années 1920, des compétiteurs apparaissent avec l'arrivée des chaînes comme Dominion Stores ou Steinberg. Le supermarché prend forme et propose une expérience avantageuse dans un lieu où les consommateurs trouvent de tout au même endroit. Toute une série de photographies anciennes vous transportent au cœur de ces lieux animés.

De nombreuses usines de transformation alimentaire s'établissent avec l'industrialisation. Mentionnons Molson, Viau, la Ferme Saint-Laurent, ou encore Laura Secord et Pain moderne canadien. Contenants, outils ou objets promotionnels rappellent des produits d'autrefois.

Des images permettent également de constater les infrastructures nécessaires au transport ou à la conservation des aliments, comme l'immense entrepôt frigorifique du Vieux-Port. Située au cœur de plusieurs voies navigables et principal carrefour ferroviaire du pays, Montréal est une véritable plaque tournante des échanges dans la seconde moitié du 19^e siècle. C'est aussi l'occasion de découvrir le rôle de l'importateur-grossiste, un acteur au cœur d'un réseau international. Enfin, plus récemment, diverses initiatives voient le jour : cuisines collectives, jardins et serre communautaires, marché ambulant...

L'exposition s'appuie sur une recherche du Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal dirigée par Joanne Burgess, et réalisée en collaboration avec l'Écomusée du fier monde. Ce projet s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Plan culturel numérique du Québec. Il a bénéficié du soutien financier de l'Entente sur le développement culturel de Montréal intervenue entre la Ville de Montréal et le gouvernement du Québec.

Musée d'histoire et musée citoyen

Musée d'histoire et musée citoyen, l'Écomusée du fier monde vous invite à explorer des volets méconnus de la culture montréalaise. Découvrez la vie quotidienne en milieu ouvrier et suivez le parcours inspirant de groupes citoyens. Visitez les expositions de l'Écomusée et l'ancien bain public Généreux, un magnifique exemple de l'architecture des années 1920.

Écomusée du fier monde
2050, rue Amherst
Angle de la rue Ontario
Métro Berri-UQAM

Horaire
Mercredi : 11 h à 20 h
Jeudi/vendredi : 9 h 30 à 16 h
Samedi/dimanche : 10 h 30 à 17 h
Juillet et août, jeudi/vendredi : 9 h 30 à 17 h

Tarifs
Adulte : 8 \$
Étudiant/aîné/enfant (+ 6 ans) : 6 \$
Famille (2 adultes, 3 enfants) : 16 \$

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca



Épicerie Chapdelaine & frères, vers 1920. Photo : Edgar Gariépy, Collection Félix Barrière, BANQ Vieux-Montréal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Aliments frais locaux

JOUR DE MARCHÉ

C'est en 1676 que les autorités coloniales établissent une première place de marché à Montréal. Cette mesure vise à réglementer le commerce et à assurer à la population de 600 âmes un accès équitable aux aliments vendus. On y trouve surtout de la viande, mais également du poisson, des semences ainsi que des fruits et légumes en saison. Au début du 19^e siècle, le marché de la place Royale peine à combler les besoins des 9 000 Montréalais. Un marché neuf est ainsi érigé, place Jacques-Cartier, en 1807. Par la suite, la construction du marché Sainte-Anne introduit une nouvelle tendance. Le lieu est un imposant bâtiment de maçonnerie comportant des espaces pour les commerces au rez-de-chaussée et des salles pour diverses fonctions municipales à l'étage. Gravures et images d'autrefois recréent la vive animation qui y régnait.

La croissance de Montréal s'accélère dans la seconde moitié du 19^e siècle. De nouveaux quartiers apparaissent et des marchés publics y sont établis. Dans le Faubourg Québec, qui deviendra le Centre-Sud, le marché Papineau, aujourd'hui disparu, est construit en 1844. Un premier marché Saint-Jacques est aussi aménagé en 1872, et ensuite reconstruit en 1931. Le second édifice, d'inspiration Art déco, est beaucoup plus imposant. Voyez la construction des marchés Saint-Jacques et Atwater grâce à des extraits de films d'archives. Comme dans les autres marchés urbains, leurs espaces intérieurs sont principalement utilisés par des bouchers, alors que les maraîchers s'installent à l'extérieur lors de la saison des récoltes.

LA CAMPAGNE EN VILLE

Les aliments qui sont à la base de l'alimentation des habitants sont généralement issus de la production locale et des pratiques d'autosubsistance des familles urbaines. Montréal compte de nombreux vergers, jardins maraîchers et potagers, alors que les familles des faubourgs possèdent souvent quelques animaux. Certains grands propriétaires fonciers cultivent des terres plus importantes aux limites de la ville. Des communautés religieuses produisent également des fruits et légumes pour approvisionner leurs propres institutions, tandis que d'autres écoulent leurs surplus dans les marchés de la ville.

L'accroissement de la population et le développement urbain, qui s'intensifient dans la seconde moitié du 19^e siècle, transforment ce tableau. Des réglementations interdisent désormais la présence des animaux de ferme dans la ville, alors que les espaces cultivés sont progressivement conquis par de nouvelles fonctions. L'urbanisation va repousser et accroître la zone de production agricole et provoquer une diversification des types de culture. Plusieurs fermes délaissent la production de céréales pour la production laitière ou maraîchère pouvant être écoulee directement sur le marché montréalais. Découvrez la production agricole à Montréal à l'aide d'une carte utilisée dans les écoles au milieu du 20^e siècle.



Marché Bonsecours, 1904. Photo : William Notman, Musée McCord, VIEW-3729



Voiture de livraison de B.T. Décarie, producteur de melons, début du 20^e siècle. Archives de la Ville de Montréal



Premier bâtiment du marché Saint-Jacques, vers 1910. Archives de la Ville de Montréal

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Produits de base, importés et transformés

Le marché public a pour fonction première de réunir les vendeurs de produits frais locaux. Mais les Montréalais ne vivent pas que des produits de la terre. L'alcool, le sucre, les noix, le sel, les épices, l'huile d'olive, le café, le thé et toute une gamme de produits exotiques doivent être importés. À Montréal, leur vente sera d'abord assurée par des marchands généraux. Puis, on assiste à l'émergence de commerçants spécialisés dans le secteur de l'épicerie; certains au service de l'élite urbaine, d'autres implantés dans les quartiers populaires.

DE L'ÉPICERIE DU COIN...

L'épicier s'impose progressivement comme un acteur essentiel du secteur alimentaire. Il cherche à étendre la gamme de produits offerts, ajoutant le beurre, la charcuterie et les produits en conserve. Avec le temps, il propose aussi des denrées dont le marché avait le monopole : les fruits, les légumes et même la viande fraîche. La croissance de la population et l'émergence des quartiers ouvriers créent de nouvelles possibilités d'affaires. Devenir épicier est relativement simple, mais il s'agit d'un métier exigeant. Ils seront néanmoins nombreux à tenter leur chance. Épicerie Chapdelaine & frères, O. Vallée et fils épicier-boucher, Économie ouvrière Poupart, Lavertue et cie, Marché Raby sont autant de commerces que vous pourrez visiter.

Dès les années 1920, on assiste à l'arrivée des chaînes comme Dominion Stores et Steinberg. Elles sont peu présentes dans les milieux ouvriers, où le pouvoir d'achat des familles est plus limité. Certains épiciers se regroupent sous des enseignes communes, comme les Épicerie Modernes, et des coopératives sont créées, telles que La Familiale en 1937. Pour conserver la faveur des ménagères, les épiciers offrent des services qu'on ne retrouve pas dans les chaînes, comme la prise de commandes téléphoniques et la livraison. Mais c'est le crédit qui demeure leur meilleure arme.

... AU SUPERMARCHÉ

Bien au fait des dernières tendances provenant des États-Unis, les chaînes proposent un affichage systématique des prix, de plus grands espaces pour la vente d'une gamme étendue de produits, et innovent en adoptant le principe du libre-service. Elles offrent aussi de meilleurs prix que les petites épicerie. Le supermarché prend forme et propose une expérience avantageuse dans un lieu où les consommateurs trouvent de tout sous un même toit. Dans les décennies qui suivent, plusieurs épicerie indépendantes vont disparaître alors que d'autres se transforment.

Au début des années 1970, une loi autorise les propriétaires de petits commerces d'alimentation à demeurer ouverts en soirée, à la condition de n'employer que deux personnes. Les commerçants misent sur la proximité et se spécialisent dans les produits comme la bière, les boissons gazeuses, les gâteaux, le tabac et la loterie. C'est l'avènement du dépanneur.



Épicerie Lavertue et cie., entre 1920 et 1925. Collection Félix Barrière, BAnQ Vieux-Montréal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec



Succursale de La Familiale, 1938. Photo : Conrad Poirier, Fonds Conrad Poirier, BAnQ Vieux-Montréal, Bibliothèque et Archives nationale du Québec



Succursale de la chaîne Dominion, vers 1960. Archives Courchesne, Larose Limitée

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Transformation des produits : aliments du quotidien et sucreries

L'industrialisation exerce une influence révolutionnaire sur l'offre alimentaire. Celle-ci se développe pour combler les besoins d'une population en croissance. L'évolution des connaissances scientifiques et techniques permet de modifier et d'uniformiser le traitement des aliments. On souhaite prolonger leur conservation, faciliter leur manipulation et diversifier l'offre des produits. De 1850 à 1950, plusieurs usines s'implantent dans le Centre-Sud, un pôle industriel important de la métropole.

PRODUITS DE TOUS LES JOURS

Entrez au cœur de l'activité industrielle grâce aux photographies illustrant des ouvriers dans les usines. Voyez, entre autres, une section de la chaîne d'embouteillage de Molson, active sur le même site depuis 1786, et une bouteille de bière Porter Molson avec son contenu. Visitez l'usine hautement mécanisée de Pain moderne canadien, comptant près de 150 employés. De son côté, le commerce du lait est longtemps dominé par une multitude de petits laitiers. Après l'adoption de la loi sur la pasteurisation en 1925, les usines laitières deviennent des lieux modernes, offrant toute une variété de produits dont la crème glacée. Bouteilles à lait, caisses de transport, boîtes en bois pour le beurre et le fromage sont exposées. Avec l'urbanisation, c'est aussi la viande qui acquiert une place plus importante dans le menu des Montréalais. Diverses publicités visant les ménagères vantent ces nouveaux produits.

PETITS PLAISIRS

En plus de la nourriture de base, l'industrie s'intéresse à d'autres produits. Dans le Centre-Sud, on compte plusieurs petites et grandes confiseries. Laura Secord y fabrique chocolats et friandises pendant plus d'un demi-siècle. Des boîtes anciennes pour les chocolats à la menthe et aux cerises vous mettront l'eau à la bouche. Pour leur part, les confitures et marinades Alphonse Raymond, organisation familiale fondée en 1905, dominent leur secteur d'activité, avant de disparaître dans les années 1970.

Phénomène notable, le quartier a été particulièrement marqué par les biscuiteries. L'entreprise Viau a fabriqué des biscuits et des bonbons, rue Notre-Dame, de sa fondation en 1867 jusqu'à son déménagement dans l'est de la ville en 1906. Durant cette période, elle est devenue l'une des plus grandes entreprises du genre au Canada. D'autres biscuiteries comme David et Frère, Lido ou Aetna ont aussi eu des usines dans le Centre-Sud. Découvrez des employés maniant la pâte à biscuits ainsi que des moules et des contenants en fer blanc. D'abord vendues en vrac, les friandises sont ensuite commercialisées dans des emballages adaptés à la vente en libre-service. De nombreuses boîtes raviveront vos souvenirs dont plusieurs du célèbre Whippet.

Plusieurs générations d'immigrants se sont installées dans la ville dès la première moitié du 19^e siècle. De nouveaux établissements industriels se lancent alors dans la production de toute une gamme d'aliments qui enrichiront la culture culinaire de la métropole, dont les fameux bagels.



Laiterie A. Poupart & Cie, vers 1928.
Collection patrimoine laitier montréalais,
Écomusée du fier monde



Camion de livraison Laura Secord, vers 1930. Photo : Hector Drolet, Fonds Hector Drolet, BANQ Vieux Montréal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec



Boîte pour les biscuits Whippet, 1945.
Collection Viau, Écomusée du fier monde

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Des tonnes de produits importés et exportés

Au début du 19^e siècle, l'approvisionnement des premiers marchés repose sur les activités agricoles pratiquées à proximité de la ville. La seconde moitié du 19^e siècle est marquée par une intensification des échanges commerciaux et par le développement spectaculaire des transports. Située au cœur de plusieurs voies navigables et principal carrefour ferroviaire du pays, Montréal est une véritable plaque tournante des échanges. La ville reçoit et expédie des tonnes de marchandises diverses, dont une forte proportion de denrées alimentaires.

MONTRÉAL : PLAQUE TOURNANTE

Dans les années 1920, la métropole devient le plus grand port céréalier au monde. Pour répondre aux exigences du transport des aliments périssables, la Commission du havre, qui administre le port de Montréal, se dote d'un gigantesque entrepôt frigorifique. Inauguré en 1922, il est alors le plus grand au monde. En 1930, ce sont près de 34 000 tonnes de bananes qui arrivent à Montréal. Le port possède aussi son propre réseau ferroviaire qui est accessible au Canadien Pacifique et au Canadien National. Vous serez impressionnés par ces immenses infrastructures.

Le marché Bonsecours a longtemps été le marché central de Montréal. Situé non loin des installations du port, il était fréquenté par de nombreux épiciers qui s'y rendaient pour renouveler leur stock. Avec le développement du transport autoroutier, sa localisation n'est plus adéquate. Un nouveau marché central est construit en 1960, boulevard de l'Acadie. Il est relié au réseau ferroviaire et à la nouvelle autoroute Métropolitaine.

IMPORTATEURS-GROSSISTES

Un vaste éventail de produits exotiques fait aussi partie de l'offre montréalaise. L'approvisionnement puis la distribution de ces produits d'épicerie dépendent de l'importateur-grossiste en alimentation. Ces firmes, comme Laporte, Martin & Cie, rayonnent à travers le Québec, l'Ontario et même l'Ouest canadien grâce à leurs annonces, leurs catalogues illustrés et leurs commis voyageurs. Elles sont aussi au cœur de l'approvisionnement des épiciers des quartiers montréalais. Quelques annonces vous seront présentées.

En 1918, Déus Courchesne et Victor Larose se lancent dans le commerce des fruits et des légumes en gros. Ils souhaitent donner aux producteurs québécois un meilleur accès au marché montréalais, tout en développant une expertise en importation qui leur permettra de se démarquer. À la fin des années 1950, l'entreprise fait construire un nouvel entrepôt, rue Bercy, dans le Centre-Sud, qui demeurera en activité jusqu'en 2011. L'importation des bananes est une spécialité chez Courchesne, Larose. Suivez la route de cet aliment fragile, du port où certaines bananes sont chargées dans les trains alors que d'autres partent pour des chambres de maturation spéciales, à leur inspection dans les entrepôts avant d'être écoulées dans les commerces de la ville.



Des débardeurs portent des bananes dans le port de Montréal, 1929. Musée des sciences et de la technologie du Canada, CN009575



Barils de mélasse provenant des Antilles, 1914. L'odeur qui se dégage est à l'origine de l'expression « Faubourg à m'lasse ». John Boyd, Archives publiques de l'Ontario, 10003484



Chargement d'un camion au service d'auto-cueillette, vers 1960. Studio Jac Guy, Archives Courchesne, Larose Limitée

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Se nourrir, d'hier à aujourd'hui

De nos jours, les consommateurs ont accès à une quantité et une variété phénoménales de produits. Pourtant, tous ne sont pas égaux devant cette abondance. À cela s'ajoute l'importance grandissante des enjeux environnementaux. La provenance des aliments ainsi que la façon dont ils sont cultivés ou transformés font l'objet de débats. Une chose toutefois demeure, peu importe le temps ou la culture, le repas occupe une place importante, s'accompagnant d'un ensemble de codes et de pratiques sociales.

QUARTIER NOURRICIER

La question de l'accessibilité à une alimentation de qualité demeure un enjeu majeur dans de nombreux quartiers populaires, dont le Centre-Sud. Les banques alimentaires ou encore les cuisines collectives tentent de surmonter ces inégalités. La rareté des commerces d'alimentation offrant des produits frais est aussi une préoccupation. Le marché solidaire Frontenac ou encore le Fruixi, un service de vente de fruits et de légumes à vélo, sont parmi les initiatives inspirantes que vous pourrez découvrir.

En 2015, Montréal célébrait le 40^e anniversaire de son programme de jardins communautaires, l'un des plus importants au monde. Environ 12 000 citoyens ont pu cultiver leur petit lopin de terre au cours de cette période. Le Centre-Sud, où le concept est né, en compte plus d'une douzaine. Mais l'agriculture urbaine ne se limite pas à cette formule. Plusieurs organismes du Centre-Sud ont mis sur pied le projet *Quartier nourricier*. Une de ses réalisations est l'implantation d'une serre communautaire. Le printemps 2017 marquera le début de la production; les fruits et légumes biologiques cultivés seront distribués à la population locale et aux organismes.

À TABLE!

Dans la sphère domestique, les femmes ont longtemps porté la responsabilité de nourrir la famille. Le savoir-faire se transmettait surtout de mère en fille. Au fil du temps, ces traditions culinaires sont enrichies par les cours d'économie familiale ainsi que par les livres de cuisine et les médias. Vous verrez un mode d'emploi de réfrigérateur qui s'adresse aux propriétaires d'un premier appareil. Dans le monde du travail, les hommes étaient plus nombreux à gagner leur vie derrière les fourneaux. Des photographies des débuts de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec montrent des apprentis qui aspirent à devenir de grands chefs ou, plus fréquemment, à cuisiner pour d'autres ou en institution.

Le repas revêt une multitude de formes et investit différents lieux. On prend le petit-déjeuner ou le souper dans l'intimité du foyer. On interrompt le travail pour ouvrir sa boîte à lunch ou faire la file à la cafétéria, ou encore pour prendre place à la taverne ou au *diner*. Explorez ces lieux de restauration rapide fréquentés sur l'heure du *lunch* alors que les repas de noces et les pique-niques sont réservés aux jours de congé. Le repas est aussi l'occasion de fréquenter les restaurants de la métropole, offrant des cuisines des plus diversifiées.



Jardin communautaire Saint-Eusèbe, 2010.
Photo : Rayside Labossière



Le Fruixi, 2013. Archives Carrefour
alimentaire Centre-Sud



Cafétéria de Molson, vers 1939. Now you're
with Molson's, Montréal, vers 1939, Collection
Molson, Écomusée du fier monde

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

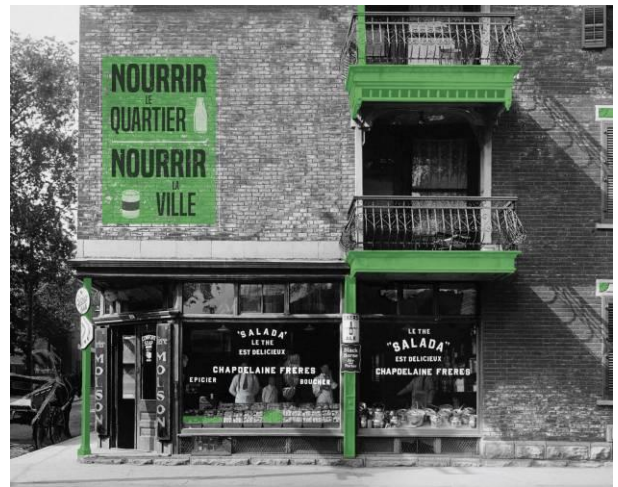
NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE Une histoire à conserver

Plusieurs marchés publics sont aujourd'hui disparus. Le temps où les épiciers indépendants faisaient crédits aux familles du coin est révolu. Montréal se transforme et les acteurs du secteur de l'alimentation changent. Avec l'industrialisation, de nouvelles connaissances scientifiques et techniques modifient les façons de faire et permettent la création de nouveaux produits. Après l'apogée de l'activité industrielle durant l'après-guerre, la grande majorité des usines de transformation alimentaire déménagent ou cessent leurs activités. Tout un pan de l'histoire tend à disparaître. C'est aussi un milieu de travail et un milieu de vie qui s'effacent.

Retracer 200 ans d'alimentation à Montréal, c'est reconstituer l'histoire de l'approvisionnement de la ville et documenter les rôles des différents acteurs impliqués dans le commerce des aliments ou dans leur transformation.

C'est aussi l'occasion de se pencher sur les enjeux actuels. Malgré la quantité, la diversité et la disponibilité des produits offerts, des inégalités persistent. La provenance des aliments ainsi que la façon dont ils sont cultivés ou transformés font également l'objet d'une remise en question. Conserver cette histoire, c'est aussi réfléchir à la façon de nourrir le quartier et de nourrir la ville au 21^e siècle.

La publication reprend les textes et les photographies de l'exposition et permet de garder une trace de cette histoire, tout en offrant la possibilité aux visiteurs de prolonger leur visite.



Couverture de la publication *Nourrir le quartier, nourrir la ville*.
Photo : Épicerie Chapdelaine & frères, vers 1920. Edgar Gariépy, Collection Félix Barrière, BANQ Vieux-Montréal, Bibliothèque et Archives nationales du Québec

La publication *Nourrir le quartier, nourrir la ville*
sera en vente à l'accueil du musée durant l'exposition
au coût de 10 \$.

Renseignements : 514 528-8444 | ecomusee.qc.ca

- 30 -

Renseignements : Marie-Josée Lemaire-Caplette | 514 528-8444 | communications@ecomusee.qc.ca
Source : Écomusée du fier monde

NOURRIR LE QUARTIER, NOURRIR LA VILLE

Une recherche et des applications numériques en partenariat

L'exposition et la publication *Nourrir le quartier, nourrir la ville* s'appuient sur une recherche du Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal et de Montréal, plaque tournante des échanges dirigée par Joanne Burgess, et réalisée en collaboration avec l'Écomusée du fier monde. Ce partenariat a entre autres permis de concevoir diverses applications dans le cadre de la mise en œuvre du Plan culturel numérique du Québec.

Des données exceptionnelles ont permis de documenter l'évolution des commerces d'alimentation d'un secteur bien précis du quartier Centre-Sud, souvent désigné sous l'appellation populaire de « Faubourg à m'lasse ». On peut suivre l'évolution des commerces de 1949 jusqu'à la disparition complète de la plupart d'entre eux en 1963. Une cartographie numérique interactive permet une incursion inédite dans l'univers du petit commerce d'alimentation lors d'une période cruciale dans le développement de la ville.

Un chantier de recherche de grande envergure a également permis de documenter l'évolution de l'industrie agroalimentaire dans le Centre-Sud, de la fin du 19^e siècle aux années 1980. Une carte numérique interactive répertorie tous les sites associés à la transformation alimentaire en activité sur le territoire ciblé. L'outil témoigne de la croissance de l'industrie, ainsi que de son déclin. De plus, une modélisation 4D du complexe industriel Alphonse Raymond, réunissant le temps et l'espace, permet une exploration de l'histoire de cette entreprise et de l'évolution de son complexe industriel.

LABORATOIRE D'HISTOIRE ET DE PATRIMOINE DE MONTRÉAL

Le LHPM réunit des chercheurs de diverses disciplines ainsi que des partenaires provenant d'organismes gouvernementaux, d'institutions culturelles et du milieu communautaire et associatif. La collaboration au sein de l'équipe s'exprime par des réalisations communes autour du thème *Villes : espaces, cultures et sociétés* et de ses principaux axes de recherche. La programmation de recherche embrasse un ensemble diversifié de projets subventionnés, dont le partenariat Montréal, plaque tournante des échanges, et d'activités scientifiques, de nature fondamentale ou appliquée.

MONTRÉAL, PLAQUE TOURNANTE DES ÉCHANGES

Ce partenariat, financé par le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada, réunit des chercheurs universitaires et des partenaires des milieux de la culture et du patrimoine. L'équipe envisage Montréal, métropole québécoise d'aujourd'hui et canadienne d'hier, dans son rôle exceptionnel de plaque tournante des échanges – des biens, des personnes et des savoirs – et, par conséquent, de creuset culturel, social et économique. Il s'agit de comprendre les facteurs qui façonnent Montréal et les relations qu'elle tisse avec le monde. L'équipe accorde un intérêt particulier au développement d'outils numériques pour la connaissance et la mise en valeur de l'histoire et du patrimoine.

Renseignements : lhpm.uqam.ca



Ce projet s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Plan culturel numérique du Québec. Il a bénéficié du soutien financier de l'Entente sur le développement culturel de Montréal intervenue entre la Ville de Montréal et le gouvernement du Québec.