

# **Un banquet d'histoires au service du patrimoine vivant et de la santé communautaire**

Maude Levasseur  
Marie Samuel Levasseur  
*Chercheuses indépendantes, Canada*

**Résumé :** Ce récit de pratique artistique du duo Place Courage s'attache à explorer les enjeux soulevés par *Le banquet des plats perdus du Nord*, une œuvre présentée au printemps 2025 au Musée McCord Stewart dans le cadre du FIKA(S), festival immersif de *Kultur* et d'art nordique et scandinave. Pendant une année, le collectif a parcouru différents territoires Nordiques pour recueillir des récits de plats perdus — ces souvenirs de mets ou d'ingrédients que l'on ne peut plus goûter. À travers ces histoires, l'œuvre interroge la mémoire alimentaire et les liens entre patrimoine alimentaire, territoire et transformations sociales, écologiques et culturelles. L'œuvre est pensée comme un espace de partage et de réactivation des mémoires, où la pratique artistique agit comme un geste de réparation et de transmission.

**Mots-clés :** pratiques artistiques, transmission culturelle, territoire, nordicité, sécurisation alimentaire

**Abstract:** In this account of their artistic practice, the duo Place Courage explores the issues raised by “The Lost Food Banquet of the North”, a work presented in Spring 2025 at the McCord Stewart Museum as part of FIKA(S), an immersive festival of Nordic and Scandinavian *Kultur* and art. For a year, the collective traveled throughout various Nordic territories to collect stories of lost meals—memories of dishes or ingredients that can no longer be tasted. Through these stories, the work questions food memory and the links between culinary heritage, territory, and social, ecological, and cultural transformations. The work is conceived as a space for sharing and reactivating memories, where artistic practice acts as a gesture of repair and transmission.

**Keywords:** art practices, intergenerational transmission, territory, nordicity, food sovereignty

## **Introduction : l'œuvre comme espace de mémoire, de lien et de réappropriation du territoire**

### *Le banquet des plats perdus du Nord* : présentation et parcours

---

Maude Levasseur, chercheuse indépendante. [levasseurmaude@gmail.com](mailto:levasseurmaude@gmail.com)

Marie Samuel Levasseur, chercheuse indépendante. [samuel.levasseur.marie@gmail.com](mailto:samuel.levasseur.marie@gmail.com)

Le présent récit de pratique artistique est écrit par le duo d'artistes Place Courage et s'intéresse aux enjeux et thèmes soulevés par l'œuvre *Le banquet des plats perdus du Nord*, présenté au printemps 2025 au Musée McCord Stewart dans le cadre du FIKA(S), festival immersif de kultur et d'art nordique et scandinave. Pendant une année, le collectif a recueilli, dans différentes communautés et lieux de recherche, des récits de plats perdus. Une histoire de plat perdu, c'est un récit, souvent court, où il est question d'un souvenir d'un plat ou d'un ingrédient qu'on ne peut plus manger. Qu'il manque ou non à celle ou celui qui le partage, le plat est en quelque sorte « perdu » ou a disparu. Les raisons qui mènent à la disparition d'un plat sont multiples : des personnes n'ont plus accès aux ingrédients ou à la recette, d'autres ont oublié ou n'ont pas noté les étapes, certaines allergies ou valeurs peuvent couper l'accès soudainement à certaines nourritures... Ces histoires ont ensuite été présentées sous diverses formes écrites et orales dans une exposition ouverte au public.

L'exposition consiste en une table de banquet d'une longueur de 30 pieds, recouvertes d'histoires. La longue table de banquet semble se poursuivre au-delà de la galerie puisqu'au mur est projetée une vidéo du prolongement de la table, cette fois en pleine forêt enneigée. La vidéo montre de petits oiseaux qui vont et viennent pour manger un amoncellement de graines sur la table. Ce sont les chants des petits oiseaux qu'on entend dans la galerie.

De chaque côté de la table de banquet, des chaises invitent à s'asseoir et à consulter les histoires. Plus de 200 histoires ont été imprimées et placées dans des enveloppes disposées partout sur la longue table. La vaisselle en céramique fabriquée par les artistes et le linge de table (nappes, serviettes) sont décorés d'histoires écrites ou des dessins qui représentent des ingrédients et animaux en voie de disparition. En plus des enveloppes et des pièces en céramique, des tablettes et casques d'écoute permettent de voir et écouter des histoires.

La table est séparée en quatre sections : une première section est dédiée à la chasse et au caribou; la section suivante de la table représente des histoires liées aux grands-mères (et aux desserts!); puis la troisième est cette fois sous le thème de la cueillette en forêt, avec des dessins et des histoires de petites baies et de champignons. Enfin, une dernière section est sous la thématique des poissons et autres ingrédients de la mer.



Figure 1 : *Le banquet des plats perdus*, présenté au Musée McCord Stewart, dans le cadre du festival FIKA(S), en mars 2025.

L'installation consiste en une longue table de banquet recouverte d'histoires de plats perdus racontées sous diverses formes (forme écrite, vidéo, audio, brodée, imprimée, céramique, etc.) par des personnes qui appellent le Nord leur maison.

La genèse de ce projet artistique est une première exposition, *La table des plats perdus*, présentée au Monument-National à Montréal le 2 mars 2024. Plus de 2000 personnes avaient alors visité et participé à cette installation. L'exposition-événement visait à explorer les relations entre nourriture, soin, déplacement, biodiversité, deuil et mieux-être par les outils de l'art. Il s'agissait aussi pour les artistes de collaborer avec des communautés au-delà de la communauté artistique; rassembler des chercheurs, des intervenants du domaine de la santé, des personnes issues de l'immigration, des personnes avec différents spectre d'âges et d'habiletés.

Une centaine d'histoires ont été collectées initialement en collaboration avec des organismes communautaires, notamment le Centre communautaire Radisson ainsi que le Centre de service aux familles chinoises de Montréal. Les artistes ont ensuite présenté ces histoires sous diverses formes en accord avec les participants : des histoires en format vidéo ou audio et imprimées dans des enveloppes; des objets faits main rappelant la nourriture.

Invité à s'asseoir à la table d'un banquet, le public a pu flâner, lire et écouter des histoires de plats disparus mais également partager ses propres récits. De nombreux thèmes étaient abordés dans les histoires déposées dans cette première exposition comme la sécurisation culturelle, la biodiversité, la santé communautaire, les relations intergénérationnelles, les justices antivalidistes, le deuil, la mémoire personnelle, familiale et communautaire, les cultures culinaires, l'économie alimentaire, entre autres.

Cette première itération de l'exposition, jumelée à une volonté d'approfondir des amitiés dans les communautés autochtones du nord du Québec, a mené le collectif à se concentrer sur les plats perdus du Nord et les récits de celles et ceux qui appellent « le Nord » leur maison. La collecte d'histoires s'est étendue aux communautés autochtones innue et inuite du nord du Canada; aux communautés sápmi; à la Norvège; à la Suède; à la Finlande; au Danemark; à l'Islande; à l'Alaska et au Yukon. *Le banquet des plats perdus du Nord* est un projet de storytelling qui lie un large spectre de communautés de régions circumpolaires.

Pour cette exposition, les artistes ont collaboré avec des communautés autochtones, allochtones, migrantes et avec des chercheurs en écologie et en patrimoine alimentaire. Le projet a soulevé des conversations sur le deuil, sur la relation au territoire, sur les défis liés aux changements climatiques et sur le pouvoir des outils de l'art pour éveiller la conscience et participer à la conservation du patrimoine. *Le banquet des plats perdus du Nord* crée un espace où le passé et le présent se rencontrent, un lieu de partage et de résilience.

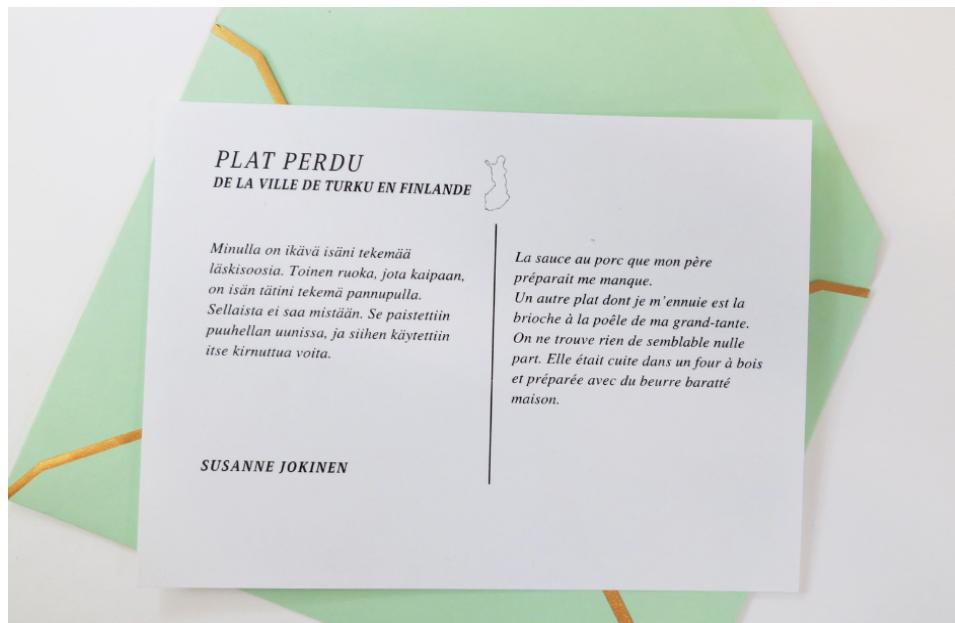


Figure 2 : Une histoire de plat perdu racontée par Susanne Jokinen de Turku, en Finlande.

## Du banquet au territoire : micro-récits et cartographie sensible du Nord

Dans *Le banquet des plats perdus du Nord*, il y a une volonté nommée de redonner place aux récits marginaux, aux savoirs sensibles, et aux formes vivantes de transmission. Place Courage est un duo qui place au centre de sa pratique artistique la vérité, la justice sociale et la beauté. Ces considérations éthiques mobilisent, sur le terrain, leurs savoirs, leurs expériences et leurs expertises respectives en pratique pluridisciplinaire des arts; en études autochtones; en innovation sociale; en pédagogie; en cinéma et en littérature. Ces expertises variées ont pour effet de situer leur travail à l'intersection de différentes disciplines et différentes façons de rechercher. Le collectif s'attache à déconstruire les cadres plus traditionnels et coloniaux autour de la façon dont est défini, généré et transmis le savoir. Dans cette perspective, nous rejoignons les réflexions de Walter Mii sur la « colonialité du savoir » et la nécessité de décenter la géopolitique de la connaissance pour laisser place à des voix longtemps marginalisées (Mignolo, 2001). Dans *Le banquet des plats perdus du Nord*, la place est donc donnée aux micro-récits, aux expériences vécues et aux savoirs sensibles dans la production de sens. L'œuvre est une collection de centaines d'histoires, et chacune d'elles ouvre vers différents thèmes et objets de réflexion.

### Activez les mémoires, décenter les savoirs

La multiplicité des récits permet de déplacer les points de vue et d'ouvrir un espace mouvant, toujours situé. Loin d'une logique documentaire figée, notre démarche artistique s'appuie sur des formes transdisciplinaires, sensibles et ancrées dans l'expérience. Ici, la création n'illustre pas une théorie préexistante et ne demeure pas cantonnée dans son champ disciplinaire : elle est le moteur même de l'exploration et de l'expérimentation. Ainsi, Place Courage s'inspire de systèmes comme le STEM (Sustainability Transdisciplinary Education Model) tels que décrits par Barbara Clark et Charles Button (chercheurs œuvrant en éducation et en géographie), en adoptant une posture transdisciplinaire où l'art, la cartographie et le storytelling s'entrelacent afin de répondre à ce que ces chercheurs identifient comme « l'importance intrinsèque [d']abattre les murs qui séparent les disciplines » pour retisser les liens rompus entre humains et nature, et où « des pratiques créatives et innovantes émergent à travers la planification pour aborder les enjeux actuels de durabilité et les stratégies d'engagement communautaire » (Clark et Button, 2011, p. 42). D'après Clark et Button, les universitaires prennent aujourd'hui conscience des possibles du travail de terrain en art et sur le territoire.

Le processus artistique exploratoire voit l'artiste mobiliser consciemment les outils de l'art pour produire de nouvelles perceptions ou de nouvelles avenues de la pensée. Ainsi l'art ouvre des espaces de transition et de transformation, permettant non seulement l'émergence de nouvelles

idées, mais aussi de potentielles nouvelles perceptions. Chaque geste artistique – installation, mise en scène, récit oral – devient une manière de sonder la mémoire, de convoquer des fragments de vécu et cette pratique fait émerger des savoirs incarnés, liés à l'identité, à la relation, à l'histoire et au territoire.

Par exemple, lorsque nous avons invité une jeune femme résidant à Oslo à partager une histoire de plat disparu, elle a d'abord voulu interroger ses parents. Elle est revenue avec deux récits complexes et profondément ancrés : du côté maternel, celui d'une immigrante chinoise dont elle ne soupçonnait pas la nostalgie culinaire en raison de la barrière de la langue et d'un silence autour de son passé; du côté paternel, celui d'un terroir norvégien rural dont elle ignorait jusqu'alors les racines rurales. De même, un jeune homme citadin, également norvégien, en consultant son père agriculteur, a découvert une pratique alimentaire marquée par l'adversité : l'utilisation du sang de cochon dans la préparation de gaufres destinées aux enfants, afin de ne rien gaspiller et de pallier aux carences nutritionnelles. Ce récit, que le fils percevait comme presque inconcevable, lui a révélé la dureté des conditions vécues par son père dans sa jeunesse. Ces deux exemples montrent comment la sollicitation d'histoires de plats perdus, par le biais d'outils issus de l'art et de la narration, peut générer des dévoilements qui dépassent largement la sphère culinaire, ouvrant des prises de conscience à la fois intergénérationnelles, culturelles et politiques.

Ainsi, *Le banquet des plats perdus du Nord* ne vise pas à répertorier ou à conserver des traditions culinaires disparues dans une perspective patrimoniale. Il s'agit plutôt de laisser résonner les voix qui portent ces histoires, de révéler les tensions qui traversent les plats : colonisation, déplacements, perte du lien intergénérationnel, bouleversements écologiques ou uniformisation agricole. Cette posture rejoint d'ailleurs certaines réflexions critiques issues du champ des arts, où l'on souligne combien la pratique artistique peut ouvrir des espaces de transformation, susciter des émotions et provoquer des prises de conscience capables de questionner l'ordre social (Finley, 2014). *Le banquet des plats perdus du Nord* en fait l'expérience concrète : à travers la convocation des mémoires gustatives et la réactivation de récits oubliés, l'œuvre engage directement celles et ceux qui y participent dans un mouvement de réflexion et de transformation. En donnant corps à ces histoires par la création, le collectif cherche à éveiller la sensibilité, à nourrir l'imaginaire et à inspirer d'autres manières de se connecter aux territoires.

### Les récits des plats disparus comme outil de réappropriation du Nord

Au contact de l'œuvre, les visiteurs se retrouvent à la croisée de la performance, de l'art relationnel et du récit de vie. *Le banquet des plats perdus du Nord* n'est pas conçu comme une exposition muséale informative et statique, mais comme un espace vivant de rencontre et de circulation. La présence des artistes sur place est essentielle et elle module l'expérience des visiteurs qui deviennent des participants.

Le duo d'artistes, vêtu de tabliers brodés d'histoires, accueille le public comme on accueillerait des convives. Ce geste d'hospitalité n'est pas anodin – c'est une forme de médiation incarnée, où l'écoute et la parole se tissent dans un rapport direct et ouvert. Il ne s'agit pas ici d'un acte de médiation classique, où une personne expliquerait ce qu'est l'exposition et comment la faire résonner avec le public, mais une partie intégrante du processus de création : en écoutant les visiteurs, en choisissant certaines histoires à mettre en valeur selon les conversations, en recueillant leurs réactions ou leurs souvenirs en retour, les artistes activent et transforment en direct l'œuvre selon les sensibilités des participants. L'œuvre ne se fige pas; elle se transforme au fil des conversations, des présences, des souvenirs échangés. Les ingrédients disparus, les objets fabriqués, les recettes oubliées, sont ainsi mis en dialogue dans un espace qui invite à l'écoute, au partage et à la participation – non pas comme injonction à faire, mais comme possibilité. Pour les artistes, la matière à interroger est ainsi sans cesse multipliée.

Dans ce projet, le territoire est envisagé comme l'œuvre elle-même, un espace habité par des mémoires, des pratiques, des innovations et des mouvements. À partir d'histoires de vie, le territoire se révèle en une multitude de souvenirs et de disparitions et ces récits créent une image du Nord, raconte le Nord, (re)pense le lien au territoire. Chaque histoire reçue, qu'elle évoque un plat disparu, un rituel familial ou une sensation précise, compose une cartographie intime du territoire. Les récits collectés indiquent que l'alimentation ne se réduit pas à une fonction biologique, mais qu'elle est un vecteur de lien, un outil de réappropriation et un marqueur d'identité en mouvement.

Dans le cadre du banquet des plats perdus du Nord, l'agentivité était donnée aux participants quant à la définition même du territoire avec l'invitation : « quiconque appelle le Nord sa maison ». Cette fluidité des appartennances permet d'éviter les écueils d'une vision figée de l'identité territoriale et reconnaît les luttes de certaines communautés pour la reconnaissance de leurs droits fonciers et alimentaires.

L'enjeu n'est donc pas uniquement celui du patrimoine, mais également celui de la réappropriation des récits liés au territoire et à l'alimentation : il s'agit de (re)déterminer qui a la légitimité de nommer le territoire et de (re)définir les cadres de reconnaissance des savoirs liés à la nourriture et à la géographie.

### Une invitation à participer : le banquet comme espace de parole et de lien

En entrant dans la petite salle du Musée McCord Stewart, l'exposition, avec sa grande table, sa lumière blanche et ses bruits d'oiseaux, invite à s'asseoir et à contempler tout ce qu'il y a sur la table. La scénographie est faite pour traîner longtemps à la table. Il pourrait être écrit : « Prenez place à la table, des gens ont pris soin de préparer un repas pour vous ».

La diversité des supports – témoignages écrits, enregistrements audio, objets fabriqués – facilite l'accès aux récits selon les sensibilités de chaque convive. Dans de nombreuses cultures et dans l'imaginaire collectif, la table revêt une symbolique forte, associée à la convivialité, à la transmission et au lien intergénérationnel. Dans ce *Banquet des plats perdus du Nord*, la table est un espace de partage et d'échange.

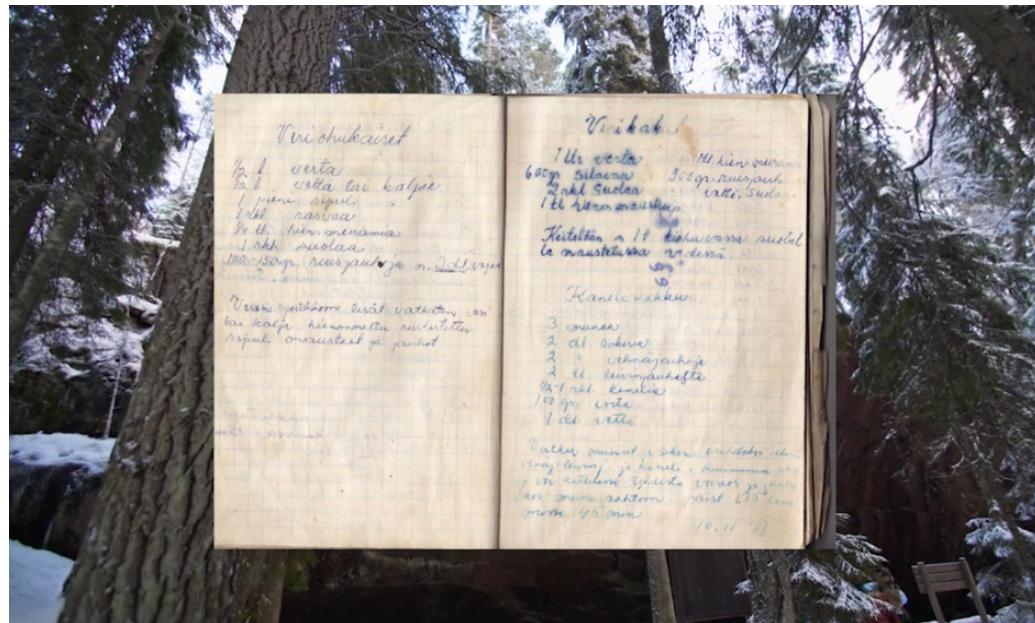


Figure 3 : Arrêt sur image d'une vidéo montrant des pages de livres de recettes d'aînés.

La participation de personnes de tous âges au *Banquet des plats perdus du Nord* a permis d'encourager la transmission intergénérationnelle. Lors de sa présentation au Musée McCord Stewart, une participante a trouvé, parmi les centaines d'histoires, et par hasard, un plat perdu de sa grand-mère partagée par une cousine.

L'approche immersive place les « convives » dans une posture active. En s'asseyant, en prenant le temps d'écouter ou de lire, le public contribue à honorer et à faire vivre les récits. Le nombre d'histoires disponible oblige aussi les visiteurs à choisir les enveloppes ou les zines ou les vidéos... L'œuvre permet donc une certaine agentivité, il est possible de lire une histoire ou de rester des heures et d'en consulter une centaine. Les gens peuvent se parler, échanger et même ajouter une histoire sur la table. Cette convivialité participe à une forme d'hospitalité artistique, où chacun est bienvenu et peut se sentir légitime de passer de visiteur à participant.

L'un des rôles de l'installation est de recréer une atmosphère propice à la parole et à l'intimité du souvenir. On sort de la consultation d'archives et l'expérience proposée repose sur une

interaction vivante, où les visiteurs deviennent eux-mêmes acteurs de la transmission. Si l'installation ne sollicite pas directement le goût ou l'odorat, elle mobilise néanmoins l'imaginaire sensoriel. Recevoir un souvenir culinaire, entendre une voix décrire un plat disparu, associer une histoire à un ingrédient précis contribue à faire ressurgir des images, des émotions et des liens enfouis. Cette capacité du récit à réanimer la mémoire collective est au cœur du projet, qui cherche à rendre tangible l'absence et invite à porter ensemble les petits deuils liés aux territoires nordiques et à la culture culinaire.

La parole, le geste et la présence des participants constituent des éléments aussi fondamentaux que l'installation elle-même. L'élaboration du projet s'est nourrie d'une attention portée aux dimensions mémorielles et identitaires liées à l'alimentation et au rapport au territoire. Ces préoccupations se traduisent dans la pratique par une exploration des récits qui circulent entre générations, comme autant de fils de transmission culturelle. Le banquet devient alors un espace de partage où se tissent le mieux-être collectif, la résilience et la réactivation de mémoires parfois fragiles, parfois effacées, mais toujours vivantes dans les voix de celles et ceux qui les portent. Si certaines formes technologiques comme la vidéo ou l'audio contribuent à capter et transmettre certains récits, l'essence du projet reste ancrée dans l'échange humain direct. La priorité est donnée à la présence, à l'écoute et à la parole partagée plutôt qu'à la médiation. Cet équilibre entre différentes approches témoigne de la volonté du collectif de préserver la richesse des interactions humaines tout en explorant de nouvelles manières de faire vivre et circuler les récits.

### Soigner les liens, cultiver la connexion et aider au mieux-être

La façon de présenter les histoires dans l'installation, tant du point de vue de la forme que du fond, rappelle l'art de recevoir à la table. Partager un repas est un acte profondément relationnel, porteur de soin et de transmission. Préparer un repas, faire circuler un plat, enseigner une recette sont autant de gestes qui véhiculent des valeurs, des savoirs et des attaches culturelles. La nourriture devient ainsi un langage, une manière d'exprimer l'attention, l'amour et l'appartenance et partager ce repas nous lie à la même table.

Au contraire, se retrouver sans son plat-souvenir, c'est aussi se retrouver un peu sans soin, seul à table, sans sa langue partagée. En recueillant et offrant des récits de plats oubliés, le banquet invite à demeurer ensemble à la table malgré ce qui s'est perdu. L'acte de s'asseoir et de se faire raconter sert de rituel et permet de tisser des liens et de briser le sentiment d'isolement.

Dans certaines pratiques thérapeutiques, la cuisine est utilisée comme un outil de réhabilitation pour des personnes en détresse psychologique ou sociale. Le rituel alimentaire, qu'il soit quotidien ou cérémoniel, structure la vie, donne du sens aux gestes et offre un cadre sécurisant (Mental Health

Foundation, 2022). L'alimentation joue aussi un rôle clé dans le soin aux personnes âgées, malades ou personnes vulnérables.

Dans les maisons, des plats spécifiques sont préparés pour accompagner la guérison, soulager certains maux ou apporter du réconfort. Ces pratiques, souvent ancrées dans des gestes domestiques et ancestraux, témoignent de la manière dont la nourriture peut être un vecteur de mieux-être global, intégrant à la fois la dimension physique, émotionnelle et sociale du soin. Chaque mémoire culinaire que le collectif reçoit et présente est le reflet d'une histoire, d'un territoire, d'une culture, et sa transmission repose sur des dynamiques familiales et communautaires très simples ou très complexes. Certaines personnes ont vu leurs aînés cuisiner et regrettent de n'avoir rien noté. D'autres ont la recette complète en leur possession, mais quelque chose cloche, goûte différent... Certains retrouvent les recettes dans des carnets familiaux ou des livres de cuisine qui deviennent de véritables archives affectives. Donner à voir et à entendre ces récits qui réinscrivent ces plats dans l'imaginaire collectif, c'est pour le duo une grande partie du travail de cette exploration artistique.

En plus des bienfaits de la cuisine sur la santé, il faut ici noter l'importance des bienfaits d'une activité artistique sur la santé personnelle, sociale et communautaire : l'art contribue à la fois à la prévention et à la promotion de la santé, soutient le mieux-être psychologique, renforce la résilience tant individuelle que collective et favorise la cohésion sociale (Fancourt et Finn, 2019). En invitant les participants à un banquet sur le thème des ingrédients et plats disparus, ce projet stimule les mémoires sensorielles, l'envie de se raconter et, par-là, de créer des liens. À la fin de l'expérience, certains repartent très émus, mais personne ne quitte sans se sentir appartenir à la communauté de l'œuvre, à cette mémoire collective.

## **Enjeux socio-territoriaux des communautés participantes**

Basé d'abord sur un sentiment de nostalgie des plats perdus, ce projet se penche sur les structures et les fonctions du récit de deuil. Le duo se penche aussi sur le format de la « recette » et les moyens utilisés pour sa transmission. La disparition de certaines pratiques alimentaires n'est pas seulement une perte matérielle, c'est aussi un effacement des liens intergénérationnels, du patrimoine et des repères culturels. En ce sens, l'œuvre devient un espace privilégié où ces absences peuvent être nommées, partagées et, parfois, réinvesties sous des nouvelles formes. *Le banquet des plats perdus du Nord* révèle plusieurs enjeux socio-territoriaux auxquels font face les communautés qui ont participé à la création.

Avec les mouvements coloniaux, avec l'industrialisation de l'alimentation et la standardisation agricole, le rythme des vies s'est accéléré, le lien avec le territoire et les cycles naturels s'est fragilisé. Cela dit, tout n'est pas perdu. De nombreuses communautés nordiques, autochtones et

diasporiques réintroduisent aujourd’hui des aliments et des techniques culinaires ancestrales dans leur quotidien, à travers des initiatives communautaires, des ateliers de transmission intergénérationnelle et des événements collectifs. Ces pratiques témoignent du fait que l’héritage culinaire ne se limite pas à la mémoire d’un passé révolu, mais constitue une ressource vivante, capable de s’adapter aux enjeux contemporains du territoire.

Les récits partagés au cours du *banquet des plats perdus du Nord* ne sont pas destinés à être préservés dans un lieu d’archives, mais plutôt à circuler pour nourrir de nouvelles conversations. Loin de figer les traditions culinaires dans une vision passéeiste, le projet questionne la manière dont elles évoluent en fonction des contextes sociaux, politiques et environnementaux. Il s’inscrit dans un mouvement de réappropriation et de revitalisation culturelle, où la redécouverte de plats oubliés ou menacés devient un levier de réaffirmation identitaire et de résilience collective.



Figure 4 : Détail de l’installation : le caribou occupe une place centrale dans les histoires récoltées auprès de membres des communautés innues et inuites.

### Sécurité alimentaire, appartenance et santé communautaire

Depuis plus de 75 ans maintenant, l’Organisation mondiale de la Santé ne définit plus la santé que comme l’absence de maladie, mais comme état de complet mieux-être physique, mental et social. Cette définition invite à réfléchir sur tous les facteurs qui entrent en ligne de compte lorsqu’il est question de santé et dans le cadre de ses recherches, le duo s’est penché sur les facteurs en jeu pour les communautés pour qui la sécurisation alimentaire est menacée. Si la cuisine est un lieu d’affirmation identitaire et de lien social et culturel, la menace de la culture alimentaire d’une

communauté met en péril la santé de ses membres. Une étude menée en Finlande par Maria Vanha-Similä et Kaisa Vehkalahti (2023) met en lumière comment les récits alimentaires présents dans des écrits biographiques permettent de penser les dynamiques d'appartenance. L'alimentation apparaît comme un vecteur privilégié de transmission intergénérationnelle : les histoires agissent à la fois comme ancrage identitaire et comme moyens de continuité culturelle, où se partagent savoirs culinaires et compétences (cueillir, chasser, apprêter).

Manger des aliments traditionnels, accéder à des ressources alimentaires en lien avec le territoire et perpétuer des pratiques ancestrales sont essentiels au mieux-être individuel et collectif. Difficile de ne pas penser à toutes les communautés où ces pratiques essentielles ont été mises à mal par les effets du colonialisme, de l'extractivisme et des bouleversements écologiques. Beaucoup d'histoires du *banquet des plats perdus du Nord* viennent de communautés autochtones. La mise en péril des techniques de chasse chez les Inuits constitue un enjeu majeur de sécurisation culturelle. Chasser le phoque, le morse, le caribou ou le béluga ne se limite pas à une question de subsistance; c'est un mode de vie, une cosmologie, un rapport au territoire façonné par des générations d'expériences et de récits.

Dans le territoire sápmi, qui s'étend entre la Norvège, la Suède, la Finlande et la Russie, l'élevage et la migration des troupeaux de rennes sont des pratiques encore bien vivantes, mais menacées par la redéfinition des frontières des états nordiques et l'expansion des industries extractivistes. La fragmentation du territoire, la construction de barrages et d'infrastructures de transport perturbent les routes de migration millénaires des rennes, affectant directement les modes de vie et les pratiques alimentaires des Samis.

Les connaissances autochtones liées au caribou reposent sur des générations d'observation, d'expérimentation et de transmission orale. Elles englobent des pratiques, des récits, des rituels, des valeurs spirituelles et une langue intimement liée à cette espèce (Parlee et Caine, 2018). Chez les peuples inuit et innu, le caribou est au cœur de récits, et ces récits doivent être amplifiés par la communauté scientifique si nous voulons sauver cette espèce. La chasse au caribou est un savoir essentiel menacé par l'effondrement des populations de cervidés dans la région du Nitassinan; une population de 823 000 caribous en 1993 a chuté à 7 200 individus en 2022 (Brodeur et al., 2022). Au-delà de l'accès à la ressource, c'est tout un système de transmission intergénérationnel qui se trouve fragilisé : apprendre les techniques de chasse, suivre les itinéraires de migration des troupeaux, respecter les manières traditionnelles de consommer l'animal deviennent de plus en plus difficiles à transmettre aux jeunes générations, compromettant ainsi l'identité et la souveraineté alimentaire.

La sécurité alimentaire est aussi fortement liée à la sauvegarde des langues et traditions autochtones. Les apprentissages traditionnels sont souvent liés aux actions et enseignés oralement en territoire.

Comme le démontre la participation officielle des peuples autochtones de l'Arctique oralement à la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC) à partir de 2001, et les développements importants qui ont suivi, la reconnaissance de l'oralité est un moyen politique et communautaire d'expression important pour les Samis et les Inuits. (Kimura, 2025).

C'est aussi un enjeu important pour les communautés migrantes qui composent avec un territoire dit d'accueil. Une étude en géographie humaine montre que placer des artéfacts et des éléments traditionnels d'une communauté dans un espace public rend cet espace plus convivial, participe au mieux-être des personnes immigrantes et participe à la préservation de la culture d'origine (Simon-Roberts, 2025).

La transmission liée au patrimoine alimentaire joue d'ailleurs un rôle important sur le mieux-être des communautés. Elle agit comme un puissant vecteur de cohésion sociale et de création du sentiment d'appartenance. Lorsqu'un repas est préparé et partagé, il favorise la mémoire collective, renforce les relations intergénérationnelles et contribue à lutter contre l'isolement, un facteur clé du mieux-être psychologique. La convivialité qui accompagne ces moments forge confiance et reconnaissance mutuelle et établit un sentiment de foyer. Plus que jamais, les recettes et la façon de préparer la nourriture sont centraux dans la reproduction de la culture et de l'identité des communautés. La transmission à travers les récits autour de la nourriture ainsi que le partage dans des espaces communautaires ont un impact important sur la reproduction des identités locales (MacLeod, 2022).

## Menaces écologiques et patrimoine culinaire

De nombreuses pratiques culinaires et ingrédients disparaissent en raison des changements climatiques, et de l'industrialisation croissante des systèmes alimentaires : la surexploitation des ressources naturelles et l'effondrement des populations animales ont entraîné la raréfaction de nombreux ingrédients autrefois fondamentaux dans certaines cuisines traditionnelles. La nourriture des humains est en déclin : le quart des espèces animales et végétales actuellement présentes sur terre sont en danger d'extinction et chaque mois nous perdons en moyenne six variétés d'animaux comestibles (Grescoe, 2023). *Le banquet des plats perdus du Nord* interroge ces bouleversements à travers les récits des communautés circumpolaires, dont les liens avec le territoire sont directement affectés par ces transformations.

À la lecture de ces histoires, les changements dans la biodiversité sont loin d'être des menaces abstraites. Les conséquences sont éminemment concrètes sur les écosystèmes, les cycles de reproduction des espèces et les capacités d'accès aux ressources alimentaires. La fonte accélérée des glaces, par exemple, altère les habitudes migratoires de plusieurs animaux marins et terrestres qui, eux aussi, perdent les repas qu'ils avaient l'habitude de rechercher. Les stocks de poissons sont

affectés par l'acidification des océans, tandis que la disparition progressive de certaines plantes endémiques bouleverse les pratiques de cueillette. Le corps d'un homme ayant vécu à l'âge du fer a été retrouvé conservé au Danemark et les scientifiques ont pu identifier 60 plantes distinctes dans son estomac - toutes fort probablement mangées en une seule journée (Grescoe, 2023). De tels récits - scientifiques, de vie ou oraux - frappent l'imaginaire quant à la perte de diversité alimentaire des humains.

Les pratiques traditionnelles liées à la nourriture reposent sur un équilibre fragile entre l'humain et son environnement. Lorsqu'une espèce disparaît ou devient inaccessible, ce n'est pas seulement une ressource nutritive qui se perd, mais un pan entier de l'histoire et des traditions d'une communauté.



Figure 5 : Détail de l'installation *Le banquet des plats perdus du Nord* : arrêt sur image du film *Aivvianiq* de Samuel Lagacé, avec son aimable permission. *Aivvianiq* présente le témoignage de passeurs de savoirs inuits au sujet de la chasse aux morses et aux défis de la transmission de sa pratique traditionnelle.

Dans ce contexte, les initiatives visant à préserver ou réintroduire certains aliments prennent une dimension patrimoniale et politique. Le retour du melon de Montréal, qui avait disparu avec l'urbanisation et la standardisation agricole, en est un exemple significatif. Redécouvert grâce aux efforts d'activistes, de citoyens, de jardiniers et de chercheurs, ce fruit emblématique des années 1920 a pu être réintroduit dans des fermes locales et retrouver une place dans l'alimentation

contemporaine (Cameron, 2024). Ce type de démarche montre qu'il est possible de lutter contre l'érosion des savoirs alimentaires, à condition de mettre en place des stratégies de conservation participatives, où les communautés jouent un rôle central. L'exposition témoigne de formes de résistances et d'adaptations qui émergent face aux changements environnementaux et aux effets durables des politiques sur l'accès à la nourriture.

Les écosystèmes sont confrontés à des menaces croissantes, ce qui rend urgent d'identifier les espèces vulnérables pour éviter l'extinction. La mise en œuvre de stratégies de conservation doit passer par les facteurs écologiques, sociaux et économiques (Càlo et al., 2025). La perte des savoirs de la chasse et de la transformation du caribou chez les Innus, par exemple, n'est pas qu'un problème écologique : elle est une fracture identitaire et culturelle. De même, la redéfinition des frontières dans les pays nordiques et la distribution de permis agricoles qui menacent les pratiques de transhumance des éleveurs sápmis, transforme le territoire en obstacles politiques.

La revalorisation des plats et ingrédients oubliés s'inscrit alors dans une logique d'autonomie et de justice alimentaire. Revendiquer un droit à une alimentation enracinée dans l'histoire et l'identité des peuples, c'est aussi affirmer un mode de transmission qui ne passe pas par les institutions officielles, mais par les communautés elles-mêmes. Cette approche décentre le patrimoine des cadres nationaux. Le territoire culinaire appartient à celles et ceux qui le pratiquent, qui le transmettent par la parole, la mémoire, les gestes et les histoires.

### Savoirs alimentaires : transmission, autonomie et encapacitation

Les récits recueillis mettent aussi en lumière l'impact du déplacement sur les pratiques alimentaires, qu'il s'agisse de migrations forcées, de déplacements liés aux changements climatiques ou d'exils économiques et politiques. Lorsqu'un individu ou une communauté quitte son territoire d'origine, la nourriture devient un ancrage identitaire, une manière de maintenir un lien tangible avec ce qui a été laissé derrière. Toutefois, l'accès aux ingrédients, aux techniques culinaires et aux rituels alimentaires est souvent compromis. Les communautés migrantes doivent ainsi modifier leurs recettes, substituer certains produits introuvables et composer avec les réalités économiques et culturelles de leur territoire d'accueil. Ces transformations donnent parfois lieu à la disparition de plats et de savoir-faire, mais elles peuvent aussi engendrer de nouvelles traditions culinaires. Cette dynamique illustre la résilience culturelle des diasporas, où l'acte de cuisiner devient un moyen de préserver la mémoire collective tout en négociant une place dans un nouvel environnement.

Le projet *Le banquet des plats perdus du Nord* s'appuie sur les récits de celles et ceux qui, pour diverses raisons, ne peuvent plus cuisiner les plats de leur enfance ou retrouver les saveurs qui les relient à leur histoire familiale. Ce sont des histoires de grands-parents qui préparaient patiemment un ragoût oublié, d'ingrédients autrefois communs devenus introuvables, de gestes culinaires

transmis sur plusieurs générations mais aujourd’hui effacés par les impératifs contemporains. Certains témoignages évoquent la perte de plats en raison d’intolérances alimentaires ou de maladies qui forcent à modifier un régime. Tous ces récits partagent un même enjeu : la quête d’équité dans l’accès aux nourritures.

Plusieurs municipalités et territoires ont développé des politiques de souveraineté alimentaire qui encouragent la réappropriation des savoirs culinaires traditionnels et le développement d’une économie solidaire. Lors de son périple en Finlande, le collectif a rencontré une représentante de la ville de Turku qui a insisté sur l’impact d’initiatives de la ville pour retrouver la fierté liée aux plats traditionnels et au terroir finlandais. À Turku, la récupération des traditions alimentaires est devenue pour la ville un moteur de dynamisation économique, favorisant les circuits courts et la valorisation des produits du terroir. À quelques reprises dans son processus de création, le projet de *Le banquet des plats perdus du Nord* a vu émerger quelques projets comme celui de Turku. Il s’agit de penser des modèles où la cohésion sociale est telle que la confiance des communautés en leur propre capacité de dire et de faire leur permet de réinventer les modes de transmission sans dépendre de structures centralisées ou existantes.

Certains projets sont nés du désir de préserver et diffuser les savoirs alimentaires sans les soumettre aux dynamiques d’appropriation culturelle ou de marchandisation : les réseaux d’échange de savoirs, tels que les cercles de cuisine intergénérationnels ou les laboratoires culinaires collaboratifs, favorisent une transmission vivante qui ne dépend pas d’une structure hiérarchisée ou commerciale, mais d’un engagement mutuel entre les participants. Des initiatives comme les écoles de cuisine autochtones ou les programmes communautaires de mise en commun de recettes permettent de valoriser des pratiques alimentaires souvent marginalisées, en les inscrivant dans un cadre où elles ne sont pas simplement conservées, mais continuellement réinventées et adaptées par celles et ceux qui les pratiquent. Cette autonomie dans la gestion des savoirs évite qu’ils ne soient confisqués par des institutions extérieures ou réduits à des objets de consommation, et elle renforce la capacité des communautés à transmettre leurs héritages culinaires selon leurs propres termes.

Dans un monde où l’industrialisation et l’homogénéisation des régimes alimentaires menacent la diversité culinaire, il devient essentiel de concevoir des modèles qui ne soient pas uniquement tournés vers la rentabilité, mais qui considèrent la valeur intrinsèque des savoirs alimentaires comme un bien commun.

## **Art, deuils et réinvention du patrimoine**

Un espace et des rituels pour la reconnaissance des deuils culturels

Mis à part les cimetières, le Salon de la mort, les monuments posthumes et certains groupes en ligne, peu d'espaces conviviaux sont consacrés au deuil dans nos sociétés. Pratiquer les rituels liés au deuil, parler de ce qu'on a perdu et faire le récit de la perte, qu'elle soit individuelle, communautaire ou culturelle, c'est souvent une activité qui relève de l'intime. En filigrane dans l'œuvre de Place Courage, il y a cette question autour de ce qu'on partage de nos deuils. Dans ce cas d'étude précis partager autour des plats que l'on ne retrouvera peut-être jamais, des recettes perdues faute de transmission, des saveurs associées à des ingrédients devenus inaccessibles ouvre la porte à partager des deuils plus importants; individuels et collectifs.

Ces petits deuils culinaires sont liés à de multiples deuils : l'enfance, les parents, grands-parents, la terre natale, le territoire, la biodiversité, la mémoire... *Le banquet des plats perdus du Nord* nomme ces absences et les inscrit dans une mémoire collective par le rituel de l'art, comme on honorerait quelque chose qu'on a perdu. Dans ce contexte, ce savoir culinaire prend une signification plus profonde : il ne s'agit plus de partager un souvenir, mais de participer à un geste de commémoration. En partageant leurs récits, les participants ont pu inscrire ces plats dans un espace artistique, leur offrant ainsi une forme de permanence symbolique.

À cet égard, les espaces utopiques proposés par l'art et surtout par le récit de vie peuvent jouer un rôle fondamental dans la construction d'un dialogue sensible autour de la disparition et du deuil. Donner la parole à travers le récit de vie peut offrir aux endeuillés un moyen simple et un peu détourné d'exprimer leur histoire, leur peine et leur permettre ainsi de canaliser leurs émotions douloureuses de façon plus contenue (Higgins, 2020). Le récit de vie peut aussi engager activement les personnes dans leur processus de deuil et raviver les liens symboliques avec les proches disparus. Comme le notent Harris et Edmonds (2022) « une approche proactive du deuil, en particulier à travers la création d'images et d'histoires nouvelles inscrites dans le présent, a pour effet de libérer les souvenirs du passé et de les raviver de façon qu'ils s'intègrent dans notre vie actuelle » (p.119).

*Le banquet des plats perdus du Nord* devient alors un espace de reconnaissance, où les disciplines et les voix se croisent pour réaffirmer le rôle de l'art dans la révélation des savoirs et des expériences. Il ne se contente pas de documenter des absences — plats oubliés, ingrédients disparus, gestes culinaires effacés — il les rend visibles, les honore, et leur redonne une existence dans l'imaginaire collectif. L'œuvre n'est pas un regard vers le passé : elle interroge les logiques de l'oubli, et invite à penser à ce que nous choisissons de conserver ou de laisser disparaître.



Figure 6 : Des histoires comme celles de la tourte voyageuse, autrefois centrale dans l'alimentation de peuples d'Amérique du Nord, font images quand il est question d'aborder la perte de la biodiversité et le deuil comme éco-émotion vécue à l'échelle de la planète.

### Le patrimoine au service d'une attention renouvelée au monde

La mémoire culinaire s'inscrit dans un dialogue en perpétuel mouvement, où chaque souvenir partagé réactive un réseau de significations, de gestes et d'appartenances. Certaines recettes migrent avec les individus et fusionnent avec les cuisines locales, donnant naissance à de nouvelles pratiques culinaires qui témoignent de la pluralité des expériences diasporiques. Ces transformations culinaires sont des marqueurs de l'histoire des migrations et de l'évolution des identités en déplacement. À travers la mise en récit de ces plats oubliés ou réinventés, *Le banquet des plats perdus du Nord* souligne que la mémoire culinaire est un patrimoine vivant, traversé par les trajectoires individuelles et collectives.

Le projet permet aussi de redécouvrir, collectivement, ce que l'on croyait perdu. Par exemple, une famille chinoise de Montréal, confrontée à la disparition d'une recette familiale, a vu cette mémoire réactivée grâce à une autre famille du quartier. Cet échange culinaire a permis de faire revivre un plat, non pas comme un simple objet nostalgique, mais comme une continuité vivante, nourrie par la transmission entre les familles chinoises. Ainsi, *Le banquet des plats perdus du Nord* transforme l'absence en point de rencontre : un espace ritualisé où la mémoire devient conversation, où la perte elle-même est reconnue comme partie intégrante de l'expérience

culturelle. Ce faisant, le projet ouvre la voie à de nouvelles formes d'héritage et de transmission, enracinées dans l'écoute, la solidarité et la présence.

Dans le contexte des bouleversements écologiques contemporains, il devient pertinent de se demander à quoi peut bien servir le patrimoine aujourd'hui. Peut-il encore jouer un rôle face aux urgences du vivant ? Une piste de réponse consiste à dépasser son rôle de représentation du passé pour en faire un outil sensible d'attention au monde, rejoignant ainsi l'idée formulée par Isabelle Stengers, philosophe belge spécialisée dans la pensée des sciences, selon laquelle il s'agit, plus que jamais, d'apprendre à « faire attention » (Tornatore, 2017).



Figure 7 : *Le banquet des plats perdus du Nord* a été présenté au Musée McCord Stewart dans le cadre du Festival FIKA(S) en mars 2025. Plus de 500 personnes ont visité l'exposition. Vue de l'installation au Musée McCord Stewart.

Dans cet esprit d'attention, le patrimoine contemporain ne se limite pas à une relation au passé : il engage un rapport actif aux êtres, aux objets et aux pratiques dans leur actualité et leur devenir. Dès lors, il convient d'en considérer les multiples dimensions – mémorielles, historiques, sensibles et sociales – comme autant de composantes interdépendantes d'un processus vivant de transmission et de signification. Une telle approche invite à repenser le patrimoine comme un espace de dialogue entre les temporalités, porteur d'enjeux culturels, politiques et éthiques.

## Conclusion

En somme, *Le banquet des plats perdus du Nord* explore les liens intimes entre alimentation, mémoire et transmission. À travers une approche artistique participative, il fait du deuil culturel non pas une fatalité, mais un point de départ pour retisser du lien, interroger nos choix patrimoniaux, et trouver de nouvelle façon d'approcher la santé du territoire.

L'analyse de l'œuvre et de son corpus d'histoires soulève les potentialités de la pratique des arts participatifs au service de la santé communautaire, un processus où les membres d'une collectivité réfléchissent ensemble et expriment leurs besoins en matière de santé et de mieux-être. Il est important de souligner que, dans sa définition de la santé communautaire, l'Organisation mondiale de la santé met l'emphase sur la participation active comme levier principal pour la mise en place d'évaluations et d'actions. En partant d'une problématique liant une collectivité par sa situation ou son attachement géographique, les artistes donnent aux communautés une table pour prendre conscience de la beauté de leurs propres histoires et des territoires qu'elles habitent et fait de l'œuvre un moyen d'approcher les deuils passé et à venir par l'art.

Cette communauté formée de « quiconque appelle le Nord sa maison » est à même de trouver des moyens d'améliorer sa santé communautaire, puisse-t-on lui donner des ressources et des opportunités de rencontre et puisse-t-on aussi accepter d'entendre les récits liés à la perte pour penser le futur des territoires nordiques.

Le collectif est amené à penser à la suite du *banquet des plats perdus du Nord* et à sa responsabilité envers le corpus d'histoires qui lui a été confié. La mise en place d'archives vivantes sous forme de bases de données numériques, de publication ou d'autres supports accessibles, permettrait d'inscrire ces témoignages dans la durée et d'ouvrir leur accès à diverses communautés de chercheurs et artistes. Il faudra inventer un dispositif qui permette de garder vivant ce patrimoine lié aux deuils, vécus et à vivre, sur le territoire. Le collectif aura à penser ces itérations du projet non pas dans une visée de conservation des histoires, mais comme de nouveaux espaces d'attentions, d'échanges; de nouvelles tables où inviter plus de convives avec qui redéfinir le rapport au patrimoine, à la culture et au territoire.

## Références

- Brodeur, V., J. Pisapio, S. McCarthy, S. Rivard et Taillon, J. (2021). *Inventaire aérien du troupeau de caribous migrateurs de la rivière George en juillet 2020*. Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs, Québec, et Department of Fisheries, Forestry and Agriculture, Newfoundland and Labrador. [https://mffp.gouv.qc.ca/documents/faune/R4\\_inventaire\\_TRG\\_2020\\_FR.pdf](https://mffp.gouv.qc.ca/documents/faune/R4_inventaire_TRG_2020_FR.pdf)
- Calò, E., De Marzo, G. et Servedio, V. D. P. (2025). Species vulnerability and ecosystem fragility: A dual perspective in food webs. *Chaos, Solitons and Fractals*, 199(Part 2), 1-7. <https://doi.org/10.1016/j.chaos.2025.116741>
- Cameron, D. (2024, 8 juin). Le mystère du melon de Montréal enfin résolu? *LaPresse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/2024-06-08/le-mystere-du-melon-de-montreal-enfin-resolu.php>
- Clark, B. et Button, C. (2011). Sustainability transdisciplinary education model: Interface of Arts, Science, and Community (STEM). *International Journal of Sustainability in Higher Education*, 12(1), 41-54. <https://doi.org/10.1108/14676371111098294>
- Fancourt, D. et Finn, S. (2019). *What is the evidence on the role of the arts in improving health and well-being? A Scoping Review*. Copenhague: WHO Regional Office for Europe. (Health Evidence Network (HEN) synthesis report 67). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK553773/>

- Finley, S. (2014). An introduction to critical arts-based research: Demonstrating methodologies and practices of a radical ethical aesthetic. *Cultural Studies ↔ Critical Methodologies*, 14(6), 531-532.  
<https://doi.org/10.1177/1532708614548123>
- Grescoe, T. (2023). *The Lost supper: Searching for the future of food in the flavors of the past*. Greystone Books.
- Harris, J. et Edmonds, J. (2022). *When words are not enough: Creative responses to grief*. Quickthorn.
- Higgins, K. M. (2020). Aesthetics and the containment of grief. *The Journal of Aesthetics & Art Criticism*, 78(1), 9-20. <https://doi.org/10.1111/jaac.12686>
- Kimura, H. (2025). Differentiating Indigenous peoples from local communities under climate regimes in just energy transition: Implications for the Inuit and Sami Peoples. *Polar Science*, 44.  
<https://doi.org/10.1016/j.polar.2024.101123>
- MacLeod, K. K. (2022). Le travail domestique, les recettes et la reproduction de l'identité ethnique acadienne. *Port Acadie*, 36-37, 85-107. <https://doi.org/10.7202/1105944ar>
- Mental Health Foundation. (2022, 25 janvier). *Diet and mental health*.  
<https://www.mentalhealth.org.uk/explore-mental-health/a-z-topics/diet-and-mental-health>
- Mignolo, W. (2001). Géopolitique de la connaissance, colonialité du savoir et différence coloniale. *Multitudes* 6(3), 56-71. <https://doi.org/10.3917/mult.006.0056>
- Parlee, B. et Caine, K. J. (2018). *When the Caribou do not come: Indigenous knowledge and adaptive management in the Western Arctic*. UBC Press.
- Simon-Roberts, S. (2025). "I feel like I come home when I come here": Trinbagonian food and identity through the lens of Crown Bakery. *Appetite*, 208. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2025.107902>
- Tornatore, J.-L. (2017). Patrimoine vivant et contributions citoyennes. Penser le patrimoine « devant » l'Anthropocène. *In Situ Revue des patrimoines*, 33. 1-26. <https://doi.org/10.4000/insitu.15606>
- Vanha-Similä, M. et Vehkalahti, K. (2023). Food memories connecting to rural roots through food in life writings by Finnish women born in the 1950s. *Ethnologia Scandinavica*, 53, 42-60.  
<https://doi.org/10.69819/ethsc.v53i.24658>