

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

« MA FOURCHETTE VOYAGE » : PROPOSITIONS CULINAIRES  
ÉTRANGÈRES DANS *LA REVUE MODERNE ET CHÂTELAIN* (1949 À 1968)

MÉMOIRE  
PRÉSENTÉ  
COMME EXIGENCE PARTIELLE  
DE LA MAÎTRISE EN HISTOIRE

PAR  
MAUDE LABONTÉ

DÉCEMBRE 2017

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.10-2015). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier Joanne Burgess, professeure au département d'histoire de l'Université du Québec à Montréal, qui a assumé la direction de ma recherche. Nos multiples rencontres et nos conversations m'ont permis de construire et d'enrichir cette recherche. Quel plaisir ce fut de discuter de cuisine avec vous!

Je voudrais également remercier le Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal (LHPM) qui m'a permis d'intégrer un milieu de travail directement lié à mes domaines d'étude, soit l'histoire et l'éducation. Merci également pour votre soutien financier, ce dernier coup de pouce m'a permis de mettre le point final à cette recherche.

Grâce au LHPM, j'ai pu rencontrer des êtres exceptionnels au Service national du RÉCIT de l'univers social. Merci Alexandre pour ton humour et ta compassion! Merci Claudie de m'avoir transmis ta rigueur et ton souci du détail. Merci Steve pour ta flexibilité, ton sens du graphisme et surtout ta vision. Vous êtes inspirants.

Merci à ma famille et à tous mes amis qui m'ont soutenue dans ce projet qui fut plus long que prévu. Merci Claudia pour tes encouragements constants et pour ces moments où j'ai pu me changer les idées. Enfin, un merci tout particulier à Isaac, tu as su être patient et tolérant, je t'en suis très reconnaissante. Merci de m'accompagner dans mes projets.

## TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES.....	iv
LISTE DES TABLEAUX.....	ivi
RÉSUMÉ.....	vi
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE I	
L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION, UN MENU DIVERSIFIÉ.....	4
1.1 Bilan historiographique.....	4
1.1.1 À l'international.....	5
1.1.2 Au Canada et plus particulièrement au Québec.....	10
1.2 Problématique.....	25
1.3 Sources et méthodologie.....	30
CHAPITRE II	
« MA FOURCHETTE VOYAGE » : PORTRAIT DES INFLUENCES ETHNIQUES DANS <i>LA REVUE MODERNE</i> .....	38
2.1 Jehane Benoit, <i>La Revue moderne</i> et l'ouverture sur le monde.....	38
2.1.1 Connaît-on vraiment Jehane Benoit?.....	39
2.1.2 Portrait global des pages culinaires de <i>La Revue moderne</i> (1949-1960) ...	42
2.1.3 Jehane Benoit et les cuisines du monde.....	46
2.1.4 Après Jehane Benoit, une préoccupation qui évolue.....	54
2.2 Les recettes italiennes, transmettre une cuisine authentique?.....	56
2.2.1 Nom des recettes : un premier marqueur d'authenticité.....	59
2.2.2 Ingrédients : deuxième marqueur d'authenticité.....	62
2.2.3 Techniques : troisième marqueur d'authenticité.....	67
CHAPITRE III	
« CROISIÈRE CULINAIRE » : PORTRAIT DES INFLUENCES ETHNIQUES DANS <i>CHÂTELAINÉ</i> .....	72
3.1 Les chroniques culinaires de <i>Châtelaine</i> .....	73
3.1.1 Le visage québécois de <i>Châtelaine</i> .....	73
3.1.2 Portrait global des recettes de l'Institut Châtelaine.....	80

3.1.3 Les recettes du monde.....	84
3.2 Les recettes italiennes et chinoises, un exotisme apprivoisé.....	101
3.2.1 Nomenclature et mise en valeur .....	102
3.2.2 Ingrédients.....	104
3.2.3 Techniques .....	110
3.3 La quête d'un exotisme, témoignage de l'américanité.....	114
CONCLUSION .....	119
ANNEXES .....	130
BIBLIOGRAPHIE.....	136

## LISTE DES FIGURES

Figure		Page
2.1	« Ma fourchette voyage » .....	45
2.2	Le nombre de recettes d'origine italienne selon le nom, par année	59
2.3	« Ma fourchette voyage : En Italie » .....	61
2.4	Spaghetti Italien vite fait .....	68
3.1	Comparaison des pratiques de traduction .....	84
3.2	Mets ethniques variés .....	96
3.3	Paella au poulet .....	98
3.4	La cuisine indienne .....	99
3.5	Calligraphie de style gothique .....	100
3.6	Calligraphie de style japonais .....	100
3.7	Chow Mein aux crevettes .....	104
3.8	Un repas chinois .....	104
3.9	Répartition des recettes italiennes et chinoises, par année .....	114
3.10	Plats exotiques .....	116
3.11	Chaise « peacock » .....	116

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau		Page
2.1	Classement du nombre de recettes ethniques selon les principales origines .....	50
2.2	La proportion des recettes ethniques par rapport au nombre total de recettes, par année .....	53
2.3	Ingrédients les plus fréquents dans les recettes italiennes de Jehane Benoit, 1949-1958 .....	66
3.1	Répartition des recettes selon le pays (ou région) d'origine et leur degré d'authenticité, 1960-1968 .....	88
3.2	La proportion des recettes ethniques par rapport au nombre total de recettes, par année .....	91
3.3	Les numéros de Châtelaine à la thématique ethnique, 1960-1968..	93
3.4	Ingrédients les plus fréquents des recettes italiennes de l'Institut Châtelaine, 1960-1968 .....	108
3.5	Ingrédients les plus fréquents des recettes chinoises de l'Institut Châtelaine, 1960-1968 .....	110

## RÉSUMÉ

L'historiographie s'est peu intéressée à l'étude de la place accordée aux influences internationales, autres que celle des peuples fondateurs, sur l'alimentation québécoise. Partant de l'idée qu'il y a des traces d'influences internationales avant la tenue d'Expo 67, ce mémoire a pour objectif de mieux comprendre le paysage culinaire dans lequel s'insère cet événement phare et emblématique de l'ouverture sur le monde des Québécois. La particularité de la recherche proposée réside dans son approche du sujet, qui prend en compte les décennies de 1950 et de 1960, plutôt que de circonscrire la question des influences internationales et de l'ouverture sur le monde à 1967. En considérant cette période plus longue, nous pouvons nous intéresser à l'évolution des influences étrangères et ainsi alimenter la réflexion sur les transformations que connaît la cuisine. Cette étude s'intéresse également aux personnes qui portent ce discours culinaire et à leur véhicule de diffusion. Elle présente l'origine des influences étrangères et porte un regard sur la question de l'authenticité.

Plusieurs vecteurs peuvent transmettre les traditions culinaires; dans notre cas, nous avons décidé de privilégier les imprimés, plus précisément *La Revue moderne* (octobre 1949 à juin 1960) et *Châtelaine* (octobre 1960 à décembre 1968). Les rédactrices de ces chroniques culinaires ont un rôle important de médiatrice dans la transmission de ces nouveautés alimentaires. Dans *La Revue moderne*, Jehane Benoit s'illustre par son souci pédagogique et sa vision avant-gardiste. Elaine Collet de l'Institut Châtelaine témoigne aussi d'une grande sensibilité face aux lectrices.

Notre mémoire démontre les transformations et les continuités que connaissent les recettes étrangères entre les années 1950 et 1960. L'étude met en évidence les stratégies mises en œuvre par les auteures et par les revues pour susciter l'intérêt des lectrices et les aider à apprivoiser des traditions étrangères. À la suite de notre analyse, nous constatons la grande diversité des régions représentées par les recettes proposées dans *La Revue moderne* et dans *Châtelaine*. Les cuisines italiennes, chinoises et exotiques se démarquent par leur fréquence.

Ce parcours nous a permis de confirmer que l'ouverture sur le monde culinaire au Québec ne prend pas naissance avec l'arrivée d'Expo 67, mais qu'elle s'amorce lentement dans les années 1950 et connaît ensuite une croissance dans la décennie suivante. Nous contribuons également à une meilleure compréhension des moyens utilisés par les revues et par les auteures pour favoriser l'adhésion des femmes à ce qui est proposé.

Mots clés : Jehane Benoit, Institut Châtelaine, *La Revue moderne*, *Châtelaine*, cuisine du monde, ouverture sur le monde;

## INTRODUCTION

Cette année nous soulignons le 50<sup>e</sup> anniversaire d'Expo 67. Rappelons que plus de 50 millions de visiteurs se sont présentés à cette exposition universelle. À l'époque, on la décrit comme l'événement du siècle. On peut lire dans la revue *Montréal* d'avril 1967 :

L'Expo est le cadeau que le Canada offre au monde et s'offre à lui-même pour marquer le centenaire de la Confédération [...]. C'est un autre anniversaire aussi, le 325<sup>e</sup> de la fondation de Montréal, métropole du Canada avec ses deux millions et demi d'habitants, ville en plein essor qui confirme sa vocation internationale en devenant, durant les six prochains mois, un carrefour international. Plus qu'un carrefour, à la vérité, Montréal sera un rendez-vous. Celui de plusieurs chefs d'État qui honoreront le Canada et la ville de leur présence à l'occasion de l'Expo et du Centenaire<sup>1</sup>.

Grâce à leur passeport, les visiteurs pourront voyager (sans prendre l'avion, mais plutôt grâce au métro) à travers différents pavillons représentant divers pays des quatre coins du monde. Ce sera le moment de découvrir d'autres cultures.

Cet événement d'envergure a marqué la mémoire collective du Québec et constitue un référent culturel pour une très grande partie de la population. Il reste encore aujourd'hui plusieurs traces matérielles de cet événement et de nombreux historiens soulignent son apport à l'ouverture des Québécois sur le monde.

Selon l'historien Yvon Desloges, « L'Expo 67 constitue une autre étape majeure de transformation de notre rapport avec le monde extérieur et de changement en

---

<sup>1</sup> « L'événement du siècle », *Montréal*, vol. 4, n° 4, avril 1967, p. 8.

profondeur des habitudes alimentaires des Québécois francophones ». <sup>2</sup> De plus, selon Nathalie Cooke « Expo 67, in particular, can be seen as a moment in which Canada not only invited the world to its door but also into its kitchens » <sup>3</sup>. En lisant ces constats sur les habitudes alimentaires des Québécois francophones et des Canadiens, nous nous questionnons sur leurs fondements. Rhona Richman Kenneally nous indique que : « Les expositions internationales [...] ont donné l'opportunité de manger à la manière de l'Autre et d'accéder à une certaine compréhension de l'histoire et de la culture d'un pays donné » <sup>4</sup>.

Était-ce la première fois que les Québécois étaient en contact avec une cuisine d'ailleurs? C'est ce que nous voulons découvrir dans le cadre de cette recherche. Nous nous intéressons au paysage culinaire dans lequel s'insère Expo 67. Nous voulons comprendre quelles sont les traces de cuisines étrangères qui sont perceptibles dans l'environnement domestique avant la venue de cet événement et immédiatement après.

Le premier chapitre présente un bilan historiographique des études de l'histoire de l'alimentation qui nous permettra de mieux construire notre problématique. Il traite également des sources et de la méthodologie privilégiées. Le deuxième chapitre étudie les chroniques culinaires de *La Revue moderne* d'octobre 1949 à juin 1960. Il vise à mieux connaître un vecteur de transmission important des propositions culinaires de ce magazine: Jehane Benoit. Nous y étudions la place et la nature des influences culinaires internationales dans les années 1950. Nous faisons ressortir les caractéristiques des cuisines du monde proposées aux lectrices et nous cherchons à préciser leur degré d'authenticité.

---

<sup>2</sup> Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : De Cartier à Expo 67 », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, vol. 3, n° 1, 2011.

<sup>3</sup> Nathalie Cooke, *What's to Eat? : Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's Press, 2009, p.6.

<sup>4</sup> Rhona Richman Kenneally et Johanne Sloan (dir.), *Expo 67: Not Just a Souvenir*, Toronto, University of Toronto Press, 2010, p. 42.

Dans le troisième chapitre, nous étudions les chroniques culinaires de *Châtelaine* de sa création à décembre 1968. Nous cherchons à cerner l'identité de l'auteur des propositions culinaires et ainsi éclairer la relation entre les versions anglaise et française de *Chatelaine/Châtelaine*. Nous brossons un portrait des différentes régions du monde auxquelles sont identifiées les recettes de *Châtelaine* de 1960 à 1968. Avec les mêmes critères d'analyse que le chapitre précédent, nous évaluons le degré d'authenticité des recettes. Enfin, nous avons également étudié l'évolution des propositions culinaires de *La Revue moderne* à *Châtelaine*.

Au lieu de s'intéresser à ce à quoi goûtent les gens pendant Expo 67, nous voulons plutôt, au terme de l'exercice, mieux comprendre le contexte culinaire dans lequel s'inscrit cet événement. Ainsi, il sera possible de mieux insérer cette exposition universelle dans une longue durée.

## CHAPITRE I

### L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION, UN MENU DIVERSIFIÉ

Ce premier chapitre présente un bilan historiographique des études de l'histoire de l'alimentation qui nous permettra de mieux construire notre problématique. Nous y présenterons également nos sources et la méthodologie privilégiée.

#### 1.1 Bilan historiographique

Le but du bilan historiographique est de dégager les grandes tendances de l'histoire de l'alimentation, puis d'examiner les questionnements des historiens au sujet des échanges et des influences ethnoculturelles sur l'alimentation. D'abord, nous présenterons le développement de l'histoire de l'alimentation comme domaine d'étude au plan international. Seuls des ouvrages liés aux pays qui ont grandement influencé nos habitudes alimentaires, soit la France, le Royaume-Uni et les États-Unis, seront traités. Ensuite, nous analyserons les études canadiennes, et surtout québécoises, en nous penchant plus spécifiquement sur les thématiques qui nous intéressent soit les enjeux identitaires et les rapports ethniques.

### 1.1.1 À l'international

L'histoire de l'alimentation est un champ encore relativement récent et certains auteurs ont contribué à confirmer sa validité. Selon Jean-Louis Flandrin<sup>1</sup>, les premières études au sujet de l'histoire de l'alimentation paraissent aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles entre autres dans la littérature de voyage et dans trois volumes de Legrand D'Aussy<sup>2</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les travaux des historiens se concentrent de plus en plus sur l'histoire politique au détriment des aspects sociaux ce qui annonce un désintérêt progressif de l'histoire de l'alimentation. En effet, durant près de deux siècles, cet aspect est peu traité étant considéré comme un détail et une futilité. Cependant, au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, certains écrits sur l'alimentation adoptent une vision d'ensemble et une approche historique<sup>3</sup>.

Les historiens français ont participé au façonnement de l'histoire de l'alimentation et à son retour comme sujet d'étude légitime. Au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, avec l'École des Annales, on constate une diversification des objets d'étude en histoire. Les thématiques principales après la Seconde Guerre mondiale proposent une perspective nutritionnelle en traitant des rations alimentaires et du ravitaillement, mais aussi des famines et de leurs liens avec les cycles économiques, le mouvement des prix, les productions agricoles et la démographie<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Jean-Louis Flandrin, « Préface », dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, sous la dir. de Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, Paris, Éditions Odile Jacob, 1999, p.17.

<sup>2</sup> Pierre J.-B. Legrand-D'Aussy, Montfaucon et Legendre, *Histoire de la vie privée des Français, ou Tableau des mœurs, caractères, coutumes et usages, de nos ancêtres aux différentes époques de la Monarchie*, Paris, Saintin, 1824, 372p.

<sup>3</sup> Louis Bourdeau, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Alcan, 1894, 386p. ; Adam Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Traduit par le docteur F. Gidon*, Saint-Amand, Paris, Payot, 1932, 663p.

<sup>4</sup> Plusieurs exemples se trouvent dans l'ouvrage de Jean-Jacques Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation : recueil des travaux, Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, 137p. Ernest Labrousse, *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*, Paris, Presses universitaires de France, 1944, 664p.

Dans les années 1960 et 1970, les historiens adoptent une approche quantitative et traitent davantage de questions matérielles et biologiques, l'approche psychosociologique de Roland Barthes fait alors exception<sup>5</sup>. La majorité des études significatives de cette période se retrouve dans le recueil international du *Cahier des Annales* qui regroupe des articles témoignant de quatre grandes approches : l'approche quantitative (la principale), l'orientation psychologique, la voie géographique et l'approche régionale<sup>6</sup>. Ce recueil réunit des historiens de renom tels que Fernand Braudel, Marc Bloch et Lucien Febvre. Les questions de régimes alimentaires et de nutrition, d'alimentation urbaine et rurale ainsi que des produits et de leur diffusion sont traitées. Fait intéressant, le Québécois Jacques Rousseau y publie un article sur l'emprunt amérindien d'aliments européens ou américains<sup>7</sup>. Cette perspective économique et socio-historique est également présente à la même époque dans les publications britanniques comme celle de John Burnett<sup>8</sup>.

Au même moment, Claude Lévi-Strauss apporte un nouvel éclairage à l'histoire de l'alimentation en développant l'approche ethnologique et en s'intéressant à la cuisine et aux manières de table dans ses volumes *Le Cru et le Cuit* et *L'Origine des manières de table*<sup>9</sup>. Il inspire d'autres études ethnologiques, anthropologiques et sociologiques qui touchent aux spécificités culturelles comme les habitudes et les

---

<sup>5</sup> Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle*, « Cahier des Annales », Paris, Armand Colin, n° 25, 1967. Roland Barthes, « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine », dans *Pour une histoire de l'alimentation*, sous la dir. de J-J. Hémardinquer, *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, p. 307-315.

<sup>6</sup> Les principales études se trouvent dans les deux recueils suivants : Jean-Jacques Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation : recueil des travaux*, *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, 137p. ; *Histoire de la consommation*, *Annales ESC*, mars-juin, 1975, p. 402-632.

<sup>7</sup> Jacques Rousseau, « Thé et pain dans la forêt québécoise », dans *Pour une histoire de l'alimentation : recueil des travaux*, sous la dir. de Jean-Jacques Hémardinquer, *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, A. Colin, 1970, p. 292-294.

<sup>8</sup> John Burnett, *Plenty and Want: a Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, Harmondsworth, Penguin, 1968, 368p.

<sup>9</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques I : Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964, 402p. ; *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 479p.

pratiques alimentaires, la symbolique d'aliments particuliers, les tabous alimentaires religieux et les manières de table.

C'est seulement à partir de la fin des années 1970 que certains historiens du Moyen Âge et de l'époque moderne usent de cette approche culturaliste. Ils étudient les habitudes alimentaires de divers pays et de différentes classes sociales, et cherchent à caractériser ce qui détermine les statuts et les choix alimentaires<sup>10</sup>. Durant certains colloques et séminaires des années 1970 et 1980, on constate que l'histoire de l'alimentation réussit à réunir plusieurs disciplines<sup>11</sup>. Peu à peu, les historiens confirment la validité de ce champ comme un sujet central dans leurs recherches et l'utilisent pour analyser plusieurs aspects de la société. Notons, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari qui ont retracé l'évolution de l'alimentation à partir de la préhistoire en privilégiant le territoire méditerranéen<sup>12</sup>. D'ailleurs, un des chapitres de leur ouvrage collectif s'intéresse à l'influence de certains produits d'outre-mer sur l'alimentation européenne<sup>13</sup>. Accompagné de Jane Cobbi, Flandrin a aussi dirigé *Tables d'hier, tables d'ailleurs*<sup>14</sup> une étude historique et ethnologique allant de la Rome antique jusqu'à l'époque contemporaine. Le repas est au cœur de ce livre qui veut mettre en évidence les différences et les ressemblances entre les pratiques alimentaires des différents peuples étudiés. Les « tables d'ailleurs » recourent plusieurs territoires asiatiques ou africains, le seul territoire américain traité est le Mexique.

---

<sup>10</sup> Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe - XVe siècles)*, Thèse, EHESS, 1987, 242p.

<sup>11</sup> Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, « Introduction to the Original Edition », dans *Food: A Culinary History*, sous la dir. d'Albert Sonnenfeld, Jean-Louis Flandrin, et Massimo Montanari, New York, Columbia University Press, 1999, p. 6.

<sup>12</sup> *Id.*, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915p.

<sup>13</sup> Yves Péhaut, « L'invasion des produits d'outre-mer », dans *Histoire de l'alimentation*, sous la dir. de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, p. 747-767.

<sup>14</sup> Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1999, 493p.

Du côté anglo-saxon, le domaine de l'histoire de l'alimentation ne s'est pas développé de la même manière. En effet, les rations alimentaires ne représentent pas un sujet majeur, tandis que l'examen du régime alimentaire selon les classes sociales et l'étiquette sont des thèmes importants. L'industrialisation a aussi imprégné plusieurs recherches, tant britanniques qu'étatsuniennes. La première étude anglo-saxonne à proposer une histoire de l'alimentation d'ensemble est celle de Reay Tannahill<sup>15</sup> en 1973 qui retrace les pratiques alimentaires de la préhistoire à aujourd'hui.

Dans les années 1980, certains auteurs majeurs ont fait progresser l'histoire de l'alimentation en se penchant sur des questions ciblées. Mentionnons Sidney W. Mintz, avec son ouvrage innovateur *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History*, qui s'intéresse aux relations de pouvoir, à l'industrialisation et à l'introduction du sucre dans le régime alimentaire britannique en utilisant une approche anthropologique<sup>16</sup>. D'après lui, la croissance du système industriel britannique au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle a renforcé la production de sucre des Caraïbes et transformé la diète des ouvriers britanniques. Vers la fin des années 1980, Harvey A. Levenstein examine les transformations, attribuables en partie à l'industrialisation, du régime alimentaire étatsunien de 1880 à 1930 dans son livre *Revolution at the Table. The Transformation of American Diet*<sup>17</sup>. Selon l'auteur, les caractéristiques ethniques et régionales doivent être prises en compte dans l'étude des habitudes alimentaires américaines<sup>18</sup>. Warren J. Belasco étudie aussi l'industrialisation en lien avec l'alimentation dans les années 1960<sup>19</sup>. Il analyse l'importance de la nourriture au sein

<sup>15</sup> Reay Tannahill, *Food in History*, New York, Stein and Day, 1973, 448p.

<sup>16</sup> Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking Penguin, 1985, 274p.

<sup>17</sup> Harvey A. Levenstein, *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, New York, Oxford University Press, 1988, 275p.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 10.

<sup>19</sup> Warren J. Belasco, *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry, 1966-1988*, New York, Pantheon Books, 1989, 311p.

du mouvement de la contre-culture et l'impact des idées sur les pratiques alimentaires des États-Uniens<sup>20</sup>.

Parmi les travaux qui étudient la question ethnique et les enjeux identitaires, ceux de Donna R. Gabaccia et de Hasia R. Diner sont incontournables. La première observe entre autres les transformations de la scène culinaire urbaine étatsunienne qui se produisent dès 1920 avec l'arrivée d'immigrants venus des quatre coins du monde<sup>21</sup>. Certaines communautés ont un impact important et introduisent de nouveaux aliments, de nouveaux aromates et de nouvelles habitudes alimentaires. Selon Gabaccia, l'éventail de produits ethniques est même célébré lors des expositions universelles qui proposent de nouvelles découvertes culinaires. Hasia R. Diner réalise une histoire de l'immigration de trois communautés ethniques, les Italiens, les Irlandais et les Juifs<sup>22</sup>, vue à travers le prisme de l'alimentation. Pour chacun des groupes culturels, elle retrace leur alimentation avant et après leur immigration aux États-Unis. Les immigrants italiens ont transporté dans leurs valises leurs traditions culinaires, la nourriture étant au centre de leur culture familiale. Cette communauté est devenue le symbole de réussite de l'immigration en Amérique. Diner expose ensuite l'histoire des immigrants irlandais, en montrant la place centrale de la faim dans leur identité. Pour les immigrants juifs, la nourriture a également un sens religieux qui peut être source d'unité, mais aussi de division. L'impact de

---

<sup>20</sup> Leurs études ainsi que les suivantes sont encore très influentes dans ce domaine de recherche : Laura Shapiro, *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century*, New York, Farrar, Straus, and Giroux, 1986, 274p. ; *Id.*, *Something from the oven: reinventing dinner in 1950's America*, New York, N.Y Viking, 2004, 306p. ; Sherrie A. Inness, *Dinner roles American women and culinary culture*, Iowa City, University of Iowa City, 2001, 225p. ; Janet Theophano, *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*, New York, Palgrave, 2002, 362p. ; Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Foods and the Making of Americans*, Cambridge, Harvard University Press, 1998, 278p. ; Hasia R. Diner, *Hungering for America. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 2001, 292p. ; Psyche A. Williams-Forson, *Building Houses Out of Chicken Legs: Black Women, Food, and Power*, Chapel Hill, NC, University of North Carolina Press, 2006, 317p.

<sup>21</sup> Donna R. Gabaccia, *op. cit.*

<sup>22</sup> Hasia R. Diner, *op. cit.*

l'immigration sur les pratiques alimentaires étatsuniennes est ainsi au cœur des études de Gabaccia et Diner.

### 1.1.2 Au Canada et plus particulièrement au Québec

L'histoire de l'alimentation est un champ peu exploité au Canada. À ses débuts, elle a intéressé plus fortement les chercheurs québécois et plus précisément les ethnologues et les anthropologues. L'archiviste Édouard-Zotique Massicotte et l'anthropologue Marius Barbeau font figure de pionniers. Dès les années 1920-1930, ceux-ci ont étudié l'alimentation des colons en Nouvelle-France<sup>23</sup>. Leurs écrits sont anecdotiques et décrivent les habitudes alimentaires du Régime français comme uniformes, sans diversité et sans transformation. Ces chercheurs ont néanmoins ouvert la voie à d'autres études, plus exhaustives et mieux documentées, par une autre génération d'ethnologues et d'anthropologues<sup>24</sup>.

À partir des années 1960, sous l'influence de l'École des Annales, on dénote une préoccupation plus grande pour le processus historique. Le botaniste et ethnologue Jacques Rousseau apporte un tout nouvel éclairage avec son article « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec »<sup>25</sup>. En effet, il est le

<sup>23</sup> Édouard-Zotique Massicotte, « Café, thé et chocolat en Nouvelle-France », *Bulletins de recherches historiques*, vol. 30, 1924, p. 99-102 ; « Tourtes et tourtières », *Bulletins de recherches historiques*, vol. 34, 1928, p. 77-80 ; « Fruits, épices et friandises sous le Régime français », *Bulletins de recherches historiques*, vol. 37, 1931, p. 714-723 ; Marius Barbeau, « Ce que mangeaient nos ancêtres », *Mémoires de la Société généalogique canadienne française*, vol. 1, janvier 1944 ; *Saintes artisanes*, vol. 2, *Mille petites adresses « Boulangerie, pâtisserie et friandises »*, Fides, Montréal, 1944, p. 83-146.

<sup>24</sup> Jean-Claude Dupont, *Le pain d'habitant*, Montréal, Leméac, 1974 ; *Le sucre du pays*, Montréal, Leméac, 1975, *Le fromage de l'île d'Orléans*, Montréal, Leméac, 1977 ; Robert-Lionel Séguin, « Le menu quotidien en Nouvelle-France », *Liberté*, vol. 11, n° 1, janvier-février 1969, p. 65-90 ; *La civilisation de l'habitant au XVIIe siècle et XVIIIe siècle*, Montréal, Fides, 1973, p. 505-526.

<sup>25</sup> Jacques Rousseau, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les cahiers des dix*, n° 32, 1967, p. 14-35.

premier à analyser les habitudes alimentaires québécoises d'une manière évolutive. Ses recherches enrichissent la réflexion sur l'histoire de l'alimentation du Québec. Publiée en 1967, l'étude réserve également une section à la géographie gastronomique dans le monde. J. Rousseau conclut sur une note nostalgique : « Nous empruntons constamment à l'étranger et le progrès des industries alimentaires fournira des formules nouvelles de haute qualité. Mais on ne doit pas pour cela laisser se perdre un riche héritage culturel »<sup>26</sup>.

Ce champ historique s'inscrira encore plus fortement dans la tradition de l'École des Annales à partir des années 1980. En effet, un des premiers à utiliser des sources variées et la méthode quantitative en histoire de l'alimentation du Québec est François Rousseau avec *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*<sup>27</sup>. Il s'intéresse à la facette économique de l'alimentation en accordant une place particulière aux revenus, aux dépenses et aux inventaires. Les rations quotidiennes et les valeurs nutritionnelles sont également abordées, mais il ne met pas de côté la question des goûts en explorant l'appréciation des aliments.

La période de la Nouvelle-France a retenu l'attention de plusieurs historiens<sup>28</sup>. Mentionnons l'apport important, surtout durant les années 1990, d'Yvon Desloges et de Marc Lafrance, historiens de Parcs Canada. Leur publication *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise* étudie la cuisine du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle en

---

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 34.

<sup>27</sup> François Rousseau, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Presses de l'Université de Montréal, 1983, 447p.

<sup>28</sup> Notamment, Jean Provencher, *Les quatre saisons dans la vallée du Saint-Laurent*, Montréal, Boréal, 1988, 608p. ; Yvon Desloges et Marc Lafrance, *Goûter l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989, 160p. ; Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire et gastronomie dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 240p. ; Bernard Audet, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Sainte-Foy, les Éditions GID, 2001, 367p. ; Catherine Ferland, *Bacchus en Canada. Boissons, Buveurs et Ivresses en Nouvelle-France*, Québec, Éditions du Septentrion, 2010, 432p.

y arrimant de multiples recettes<sup>29</sup>. Leur étude « Au carrefour des trois cultures; la restauration au Québec au XIX<sup>e</sup> siècle » soutient que la restauration montréalaise du XIX<sup>e</sup> siècle dépend des cultures française, anglaise et américaine<sup>30</sup>. Ils présentent l'évolution de la restauration de manière connexe à l'évolution historique du Canada. Plus récemment d'autres études mettent en valeur le patrimoine alimentaire québécois à travers cette époque de notre histoire. Par exemple, Jean-Marie Francoeur a publié en 2015 *Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France : histoires, produits et recettes de notre patrimoine culinaire*<sup>31</sup>.

Vers la fin des années 1980, Donald Fyson fait figure de pionnier en s'intéressant aux pratiques alimentaires de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Tout comme Rousseau, il utilise des livres de compte pour reconstituer le contenu des régimes alimentaires. Il se démarque toutefois par l'attention portée à la coexistence de différentes pratiques selon le groupe ethnique et la classe sociale, cette dernière à son avis ayant une plus grande influence<sup>32</sup>.

On trouve le pendant de Desloges et Lafrance du côté du Canada anglais. Des historiens du secteur muséal vont tenter de retrouver des livres de cuisine anciens et vont publier des ouvrages associés à leurs recherches. Pensons à Dorothy Duncan, Carol Ferguson et Elizabeth Driver dont les recherches valorisent l'identité et le patrimoine canadiens à travers les livres de recettes<sup>33</sup>.

---

<sup>29</sup> Yvon Desloges et Marc Lafrance, *op. cit.*

<sup>30</sup> *Id.*, « Au carrefour des trois cultures : la restauration au Québec au XIX<sup>e</sup> siècle » dans Alain Huetz de Lempis et Jean-Robert Pitte, *Les restaurants dans le monde à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 59-66.

<sup>31</sup> Jean-Marie Francoeur, *Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France : histoires, produits et recettes de notre patrimoine culinaire*, Anjou, Fides, 2015, 590p.

<sup>32</sup> Donald Fyson, « Du pain au madère : l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, n<sup>o</sup> 1, 1992, p. 67-90 ; *Eating in the city: Diet and Provisioning in Early Nineteenth-Century Montreal*, mémoire de maîtrise, Université McGill, 1989, 2<sup>e</sup> partie.

<sup>33</sup> Dorothy Duncan (dir.), *Consuming Passions: Eating and Drinking Traditions in Ontario*. Willowdale: Ontario Historical Society, 1990. Dorothy Duncan, *Canadians at Table: Food*,

Les années 2000 représentent une période d'intensification de la recherche et d'échanges interdisciplinaires. Propulsées d'abord par les musées et les lieux historiques, les productions sont de plus en plus diversifiées et on constate que l'intérêt pour l'histoire de l'alimentation est grandissant. Plusieurs champs d'étude s'intéressent aujourd'hui à l'alimentation comme la littérature, les arts, les études urbaines et touristiques, les études patrimoniales, etc. Cette approche croisée caractérise les recherches de Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte qui conjuguent un intérêt pour la littérature et les études patrimoniales. Ainsi, elles se sont penchées sur les représentations de la gastronomie québécoise et sur la construction de ce patrimoine culinaire<sup>34</sup>. L'ouvrage collectif qu'elles ont dirigé réunit également des chercheurs d'horizons différents. De nouvelles revues scientifiques vouées à la cuisine ou à l'alimentation ont vu le jour dans les dernières années tant à l'international qu'au Canada<sup>35</sup>. De plus, plusieurs congrès, conférences et expositions au Canada ont mis de l'avant ce sujet<sup>36</sup>. Certains historiens concentrent

---

*Fellowship, and Folklore: a Culinary History of Canada*, Toronto, Dundurn Press, 2006, 248p. Carol Ferguson, *The Canadian Living Cookbook*, Mississauga, Random House Canada, 1987, 285p. Elizabeth Driver, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 1257p.

<sup>34</sup> Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2013, 274p.

<sup>35</sup> Revue aux contributions internationales *Food & Foodways* (1985), revue américaine *Gastronomica* (2001), revue canadienne *Cuizine: The Canadian Journal of Food Cultures* (2008).

<sup>36</sup> Colloque au Musée McCord *The Daily Meal in Canada* (novembre 2005) organisé par N. Cooke et V. Dickenson, Colloque du McGill Institute for the Study of Canada: *What are we eating in Canada Qu'est-ce qu'on mange au Canada?* À Montréal (15-17 février 2006), Colloque à l'Université Concordia en 2008 intitulé *Domestic Foodscapes: Towards Mindful Eating?*, Congrès multidisciplinaire à l'Université de Toronto en 2012 intitulé *Foodways: Diasporic Diners, Transnational Tables and Culinary Connections*, Congrès annuel de l'association canadienne des études sur l'alimentation en mai 2014 intitulé *Borders without Boundaries: Exploring Collaboration in Food Studies*. Colloque à l'UQAM en 2016 intitulé *Études du fait alimentaire en Amérique - Studies of Food in North America*. Le Colloque *Cuisines en situation minoritaire* à l'Université Concordia en juin 2017. Exposition de la Bibliothèque et Archives nationales du Québec en 2012-2013 intitulée *Le livre de cuisine au Québec*. Expositions de l'Écomusée du fier monde intitulées *Confitures et Marinades Raymond : faites pour plaire* (29 octobre 2015 à 26 février 2016) et *Nourrir le quartier, nourrir la ville* (18 mai 2017 au 4 février 2018). Ateliers de l'honnête volupté à l'ESG-UQAM organisés par Julia Csergo et Jean-Philippe Laperrière (depuis 2013).

leurs recherches sur un seul produit<sup>37</sup> tandis que d'autres s'intéressent aux rapports entre l'alimentation et l'identité.

Une des thématiques principales de l'historiographie de l'alimentation est sans aucun doute son rapport à l'identité. Certains auteurs centrent leur étude sur l'identité nationale et cherchent à faire ressortir ce qui correspond le mieux à la cuisine traditionnelle<sup>38</sup>. D'autres axent leurs questionnements sur la construction identitaire par le métissage alimentaire prenant en compte les rencontres des trois peuples fondateurs, soit les Autochtones, les Français et les Britanniques, puis les réalités ethniques actuelles.

Fondatrice et rédactrice en chef (2008 à 2015) de la revue en ligne *Cuizine*, Nathalie Cooke a dirigé un collectif important<sup>39</sup> qui tente de cerner l'évolution des traditions culinaires canadiennes dans un cadre national. Dans l'introduction, elle propose une évolution en cinq phases<sup>40</sup> de la cuisine canadienne, perçues à travers les livres de recettes<sup>41</sup>. Selon Cooke, les habitudes alimentaires canadiennes connaissent des phases de changement et de continuité<sup>42</sup>. La première phase, « *contact and settlement* », commence à partir de 1840-1850 avec l'émergence des premières publications canadiennes telles que *La cuisinière canadienne* (mai 1840) et *The Female Emigrant's Guide* (1854). La deuxième phase, « *consolidation* », s'amorce

---

<sup>37</sup> Steve Penfold, *The Donut: A Canadian History*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 256p.

<sup>38</sup> Par exemple, Jean-Pierre Lemasson, *Le Mystère insondable du pâté chinois*. Montréal, Amérik Media, 2009, 139p. ; *L'Incroyable Odyssée de la tourtière*. Montréal, Amérik Media, 2011, 166p.

<sup>39</sup> Nathalie Cooke (dir.), *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310p.

<sup>40</sup> « Contact and settlement » (à partir de 1840-1850), « consolidation » (à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle), « affiliation » (au tournant du XX<sup>e</sup> siècle), « articulation » (durant l'après-guerre) et « différenciation » (dans les années 1960, 1970).

<sup>41</sup> *Id.*, « Canada's Food History Through Cookbooks », dans *Critical Perspectives in Food Studies*, sous la dir. de Anthony Winson, Jennifer Sumner et Mustafa Koç, Don Mills, Oxford University Press, 2012, p. 33-48.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 34.

vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle au moment où les livres de cuisine<sup>43</sup> permettent de consolider les connaissances culinaires canadiennes. On voit donc une volonté de distinguer la cuisine canadienne de celles des métropoles. C'est également le moment où le livre de cuisine devient un véhicule pour l'articulation des goûts et des valeurs canadiennes. D'après l'auteur, cette phase connaît un crescendo en 1967<sup>44</sup>. Au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, certaines compagnies, telles que Five Roses, distribuent leurs propres livres de cuisine; Cooke nomme cette phase l'« *affiliation* ». La quatrième phase, l'« *articulation* » de l'identité canadienne, se caractérise par la diffusion de la cuisine par des icônes telles que Jehane Benoit à travers d'autres médias comme la radio et la télévision à partir des années 1940. Puis, vers les années 1960, les livres de cuisine portent de plus en plus sur les variations régionales et culturelles des habitudes alimentaires; Cooke donne le nom de « *différenciation* » à cette phase. D'après Cooke, 1967 marque le début de la phase de l'« *introspection* », où l'on examine les pratiques culinaires passées et présentes. Cette étape se prolonge jusqu'à notre époque. Bref, les cinq (et même six) phases identifiées par Cooke permettent de mieux comprendre l'évolution des livres de cuisine canadiens à travers l'histoire et, par le fait même, celle des habitudes alimentaires canadiennes.

Tout comme Cooke, Yvon Desloges s'intéresse aux enjeux identitaires liés à l'alimentation, mais dans une perspective québécoise. Son ouvrage *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire et gastronomie dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants* vise la reconnaissance du patrimoine alimentaire québécois<sup>45</sup>. Ce livre explore autant les différences entre l'alimentation urbaine et rurale, que celles qui séparent l'alimentation populaire et gastronomique. En traitant

<sup>43</sup> Par exemple, Mère Caron, *Directions diverses données en 1878 par la Révérende mère Caron alors supérieure générale des sœurs de charité de la Providence pour aider ses sœurs à former de bonnes cuisinières*, Montréal, [s.é.], 1878, 312p.

<sup>44</sup> Nathalie Cooke, « Introduction », dans *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 4.

<sup>45</sup> Cet ouvrage s'inscrit dans le cadre de l'exposition *À Table! Traditions alimentaires au Québec* du musée du Château Ramezay qui s'est déroulé du 10 novembre 2009 au 6 septembre 2010.

des changements de la diète des colons, Desloges nuance l'influence amérindienne. En effet, selon lui, les emprunts faits aux Amérindiens relèvent plus de contraintes que de choix<sup>46</sup>. Dans son article « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : De Cartier à Expo 67 », il prolonge sa réflexion sur l'évolution de la cuisine nationale en analysant l'introduction de quatre aliments (le maïs, le sucre, le lard et la pomme de terre) dans les habitudes alimentaires québécoises<sup>47</sup>. Les changements alimentaires surviennent « lorsque la quatrième génération n'est plus en contact avec la première et qu'elle se montre plus réceptive et plus perméable au changement alors que la première se veut la gardienne des valeurs »<sup>48</sup>. Il termine son ouvrage en précisant que la dernière transformation survient avec la période des influences internationales qui débute avec Expo 67 puisque le Québec s'ouvre alors sur le monde. Selon lui, « il devient évident que *la* tradition alimentaire n'existe pas; notre cuisine soi-disant « traditionnelle » se veut plutôt une construction identitaire du 19<sup>e</sup> siècle »<sup>49</sup>. En somme, l'identité alimentaire est en constante mutation.

Julie Parker, à l'instar de Desloges, s'intéresse aux influences qui façonnent la cuisine canadienne-française. Dans son mémoire de maîtrise elle étudie l'alimentation comme un lieu d'échanges et de rencontres culturelles au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>50</sup>. À travers le premier livre de cuisine canadienne-française, *La Cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage*, elle examine les influences culinaires américaine (au sens du territoire), française et britannique. Selon Parker, la cuisine nationale canadienne-française émerge de la rencontre entre ces trois éléments. Leur influence s'exprime par l'introduction de certains aliments, de

---

<sup>46</sup> Desloges qualifie ces emprunts de « généreux dépannage » (p. 141). Dès qu'ils en auront le choix, les colons vont troquer le maïs pour le blé. Le gibier ne représente qu'un plan B.

<sup>47</sup> Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : De Cartier à Expo 67 », *Cuisine: The Journal of Canadian Food Cultures*, vol. 3, n° 1, 2011.

<sup>48</sup> *Ibid.*

<sup>49</sup> *Ibid.*

<sup>50</sup> Julie Parker, « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* » : *Témoignage de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIX<sup>e</sup> siècle*, Rapport de recherche (M.A. en histoire appliquée), Université du Québec à Montréal, 2006, 114p.

plats et de nouvelles pratiques. La cuisine canadienne fusionne les différents courants culturels qui l'entourent. Elle n'est donc ni française, ni britannique, elle intègre ces identités. Son étude contribue à enrichir la définition de l'identité alimentaire canadienne-française.

Étudiant la période suivante, Caroline Coulombe utilise le livre de cuisine afin de dégager les grandes tendances sociales au Québec durant un siècle, de 1860 à 1960<sup>51</sup>. En analysant près de 2500 recettes, elle quantifie les ingrédients pour les comparer dans le temps et dans leur usage<sup>52</sup>. Elle décèle ainsi plusieurs continuités et changements dans le monde de la cuisine domestique au Québec. Elle accorde aussi une place aux éléments structurels et rituels du repas. Coulombe conclut que les communautés religieuses ont joué un rôle primordial dans la conservation des traditions culinaires et, qu'à partir des années 1940, les chroniques féminines encouragent leurs lectrices à s'inscrire dans les tendances de l'univers moderne (appareils ménagers, denrées industrielles et relations interpersonnelles style BBQ). De leur côté, les spécialistes de l'alimentation (hygiénistes, diététiciens) promeuvent une cuisine saine basée sur les nouvelles données scientifiques (vitamines, qualités nutritives). Coulombe note l'influence britannique, française et amérindienne, mais aussi celle de la religion catholique et de la société patriarcale sur la cuisine québécoise.

Parallèlement, Caroline Durand contribue à ce sujet dans son article « L'alimentation moderne pour la famille traditionnelle : les discours sur l'alimentation au Québec

---

<sup>51</sup> Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 158p.

<sup>52</sup> *Id.*, « Chapitre 2 : les contenus de la cuisine », *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 40-104.

(1914-1945) »<sup>53</sup>. Elle montre que tradition et modernité s'entrecroisent dans le discours sur l'alimentation provenant tant de l'État que des publicités. Une vision moderne est véhiculée à travers les liens avec la science et la technologie tout en conservant un modèle familial traditionnel où la femme joue un rôle important dans l'alimentation. Ce discours participe à la construction sociale de l'individu moderne tout en maintenant un modèle familial patriarcal<sup>54</sup>. Son livre *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec (1860, à 1945)*<sup>55</sup>, issu de son doctorat<sup>56</sup>, approfondit l'aspect nutritionnel dans les changements alimentaires. En somme, Coulombe et Durand relèvent la dualité constante entre tradition et modernité dans l'alimentation québécoise.

Dans son chapitre « *There is a Canadian Cuisine* » de l'ouvrage collectif *What's to Eat?*<sup>57</sup>, Rhona Richman Kenneally étudie plusieurs livres de recettes écrits par cinq auteurs ou groupes d'auteurs différents dans les années 1960-1970<sup>58</sup>. Ces livres ont en commun de mettre de l'avant la cuisine nationale canadienne. Ils évoquent un caractère distinctif au plan national par leur référence aux mêmes traditions culinaires

<sup>53</sup> Caroline Durand, « L'alimentation moderne pour la famille traditionnelle : les discours sur l'alimentation au Québec (1914-1945) », *Revue de Bibliothèque et Archives nationales du Québec*, 2011, n° 3, p. 60-73.

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>55</sup> *Id.*, *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*, Montréal, Kingston, London, Ithaca, McGill-Queen's University Press, 2015, 301p.

<sup>56</sup> *Id.*, *Le laboratoire domestique de la machine humaine : la nutrition, la modernité et l'État québécois, 1860-1945*, Thèse de doctorat (histoire), Université McGill, 2011, 407p.

<sup>57</sup> Rhona Richman Kenneally, « "There is a Canadian cuisine, and it is unique in all the world": Crafting National Food Culture during the Long 1960s », dans *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's Press, 2009, p. 167-196.

<sup>58</sup> Elizabeth Baird, *Classic Canadian Cooking: Menus for the Seasons* (1974); Jehane Benoît, *The Canadiana Cookbook: A Complete Heritage of Canadian Cooking* (1970) et sa traduction *La cuisine canadienne* (1979), *Madame Benoît's Library of Canadian Cooking: Over 6,000 Easy to Prepare Recipes*, 12 vols (1972); Pierre et Janet Berton, *The Centennial Food Guide: A Century of Good Eating* (1966); Sondra Gotlieb, *The Gourmet's Canada* (1972) and *Cross Canada Cooking: Favorite Recipes of Canadians from Many Lands* (1976) et sa traduction, *Cuisine sans frontières : Recettes préférés de Canadiens des quatre coins du monde* (1977); Sally Henry, Lorraine Swirsky et Carol Taylor, *The Laura Secord Canadian Cook Book* (1966).

et à certains ingrédients de haute qualité comme le saumon et le sirop d'érable<sup>59</sup>. Ce chapitre montre que « *the impulse to construct a distinctly Canadian culinary heritage can be seen as a key generating force behind a few significant cookbooks published during the long 1960s* »<sup>60</sup>. Cette impulsion coïncide avec de nombreuses initiatives fédérales, dont le nouveau drapeau canadien, qui atteindront leur apogée avec les festivités du centenaire de la confédération en 1967. Kenneally base son analyse sur les travaux d'Arjun Appadurai, un anthropologue qui a élaboré une théorie sur la construction d'une cuisine nationale en Inde. Selon Richman Kenneally, dans le contexte historique des décennies 1960 et 1970 – période d'accélération de l'immigration, d'accroissement de la population, de pré et post patriotisme lié au centenaire et d'autres transformations culturelles – la cuisine nationale est décrite, comme une cuisine cosmopolite développée dans différentes régions du pays. En effet, malgré le contexte de valorisation d'une identité canadienne forte et commune, les livres de recettes choisis montrent le contraire au plan culinaire : les habitudes alimentaires découlent d'une variété d'héritages culinaires, chacun émanant de différents groupes ethniques, de différentes régions, etc<sup>61</sup>.

Rhona Richman Kenneally aborde aussi la question identitaire mise en relief par Expo 67 dans un contexte plus large, voire transfrontalier, en traitant d'expositions universelles américaines antérieures (Chicago 1893, Saint-Louis 1904, New York 1939)<sup>62</sup>. Elle soutient ainsi que la nourriture servie dans les multiples restaurants d'Expo 67 est un facteur important dans la construction et la transmission des valeurs culturelles que chaque pays a souhaité mettre de l'avant. Elle souligne le pouvoir de certains acteurs dans la représentation de chaque cuisine nationale : « *the definition, selection, preparation, serving, and promotion of a designated authentic cuisine was*

<sup>59</sup> Rhona Richman Kenneally, *op. cit.*, p. 183.

<sup>60</sup> *Ibid.*, p. 168.

<sup>61</sup> *Ibid.*, p. 190.

<sup>62</sup> *Id.*, « "The Greatest Dining Extravaganza in Canada's History": Food, Nationalism, and Authenticity at Expo 67 », dans *Expo 67: Not Just a Souvenir*, sous la dir. de Rhona Richman Kenneally et Johanne Sloan, Toronto, University of Toronto Press, 2010, p. 27-46.

*a deliberate construction of national food culture, determined, not because some foods naturally or logically belonged to that category, but because some decision maker or body of decision makers so determined* »<sup>63</sup>. En ce qui concerne le pavillon canadien, le restaurant *La Toundra* fait découvrir la nourriture autochtone et *The Buffet* amène une touche cosmopolite contemporaine en servant entre autres des fruits de mer au cari. L'analyse de la nourriture de ce pavillon est approfondie dans son article « *The cuisine of the Tundra: Towards a Canadian Food Culture at Expo 67* »<sup>64</sup>, où elle mentionne que ce genre de cuisine est étrangère à plusieurs Canadiens.

Le texte de Franca Iacovetta « *Food Acts and Cultural Politics : Women and the Gendered Dialectics of Culinary Pluralism at the International Institute of Toronto, 1950-1960s* » examine le rôle des programmes liés à l'alimentation dans la promotion du pluralisme à l'Institut international métropolitain de Toronto<sup>65</sup>, en insistant sur les diverses origines des gens impliqués (un mélange de Canadiens anglais et de Canadiens issus de l'immigration) ainsi que sur la présence des femmes immigrantes<sup>66</sup>. Iacovetta montre que le livre de recettes multiethniques de 1963, les repas ethniques et les paniers de Noël à l'euro-péenne de l'Institut représentent en effort collectif pour contrer le modèle hégémonique d'un Toronto et d'un Canada « *wasp* », par celui d'une société pluraliste et tolérante. Selon elle, ces trois exemples « *constitute sites of a gender-influenced production of nationalist ideology that linked culinary experimentation and celebrations of multi-ethnic diets to participation in a*

---

<sup>63</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>64</sup> *Id.*, « *The Cuisine of the Tundra: Towards a Canadian Food Culture at Expo 67* », *Food, Culture and Society*, vol. 11, n° 3, 2008, p. 288-313.

<sup>65</sup> Un organisme, fondé en 1954, qui fournit du soutien aux nouveaux immigrants dans la région de Toronto. Il a une dimension internationale puisqu'il fait partie d'un ensemble qui réunit plusieurs villes des États-Unis. Il reçoit des dons de charité et des subventions du gouvernement.

<sup>66</sup> Franca Iacovetta, « *Food Acts and Cultural Politics: Women and the Gendered Dialectics of Culinary Pluralism at the International Institute of Toronto, 1950-1960s* », dans Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History*, Toronto-Buffalo, University of Toronto Press, 2012, p.359-384.

*new national culture* »<sup>67</sup>. Pour les employés et les bénévoles de l'Institut, le pluralisme et la canadianisation des immigrants s'entrecroisent. Iacovetta conclut qu'ils enseignent aux nouveaux immigrants (à travers les cours d'anglais, d'éducation civique et de nutrition) comment devenir de bons Canadiens tout en conservant leur « touche » ethnique ou encore exotique<sup>68</sup>.

En somme, à travers l'historiographie des dernières années, on constate que plusieurs auteurs étudient l'alimentation canadienne et québécoise et tentent d'y repérer des traces d'une cuisine nationale. De manière globale, Coulombe et Durand insistent sur la dualité constante entre tradition et modernité dans l'alimentation québécoise. Cooke et Desloges s'intéressent davantage aux changements sur la longue durée. Cooke nous propose des jalons intéressants afin de périodiser plus finement l'évolution des habitudes alimentaires canadiennes à travers les livres de recettes. Pour la décennie des années 1960, elle souligne la différenciation de la cuisine nationale à travers la présence de variations régionales et culturelles dans les habitudes alimentaires. Elle met l'accent, tout comme Desloges et Rhona Richman Kenneally, sur 1967 comme date marquant une rupture. Pour Desloges et Kenneally, les habitudes alimentaires canadiennes sont alors façonnées par les influences internationales. Kenneally nous apprend à travers certains livres de recettes publiés dans les années 1960 qu'il y a une cuisine nationale commune, mais que les différentes cuisines régionales, avec leur caractère distinct, sont aussi très présentes. En analysant plus précisément la cuisine nationale à travers les expositions universelles, elle explique l'importance et le pouvoir de certains acteurs dans la diffusion d'une certaine cuisine nationale. Selon elle, la nourriture des restaurants canadiens d'Expo 67, ouverts aux influences internationales, était non représentative des pratiques culinaires domestiques. Ainsi, l'exposition universelle représenterait le moment où les Canadiens expérimentent pour la première fois les saveurs

---

<sup>67</sup> *Ibid.*, p. 375.

<sup>68</sup> *Ibid.*, p. 376.

internationales. À travers ces auteurs, on constate que la fin des années 1960 est un moment complexe où s'entrecroisent affirmation nationale et ouverture sur le monde. Comment cohabitent-elles? C'est ce que nous voulons approfondir à travers les études qui portent sur les influences étrangères.

Nous abordons maintenant l'historiographie qui touche les influences émanant de l'immigration sur la cuisine nationale. L'expérience des communautés ethniques dans leur pays d'accueil et l'adaptation de leur cuisine qui en découle est aussi une thématique présente dans l'historiographie<sup>69</sup>. Malgré sa pertinence, ce thème ne sera pas développé ici. Nous nous intéressons plutôt aux travaux qui portent sur la cuisine nationale et les influences étrangères qu'elle subit, ou à ceux qui se concentrent sur les relations interculturelles. Comme nous l'avons vu précédemment, plusieurs études récentes insistent sur 1967 comme tournant dans les influences internationales. D'autres recherches nous permettent de nuancer cette interprétation et amènent d'autres éléments de compréhension.

Certains travaux qui étudient la cuisine nationale contemporaine font aussi une place à la dimension internationale. Caroline Coulombe l'intègre à sa réflexion sur la modernité. Elle spécifie que certaines nouveautés dans l'alimentation québécoise sont liées directement aux apports culturels tant anglo-américains qu'exotiques. D'après cette auteure, « on ne peut vraiment parler de "cuisines du monde" avant les années 1960 »<sup>70</sup>. Elle tente donc de « cerner les principaux produits ou plats qui sont entrés dans nos [Québécois francophones] habitudes, de préciser leur provenance et de comprendre le processus d'assimilation mis en œuvre par notre propre culture afin de les intégrer, quoiqu'encore exceptionnellement, dans le cycle des repas quotidiens »<sup>71</sup>. En analysant un bon nombre de recettes, elle affirme que dans les années 1950, on

---

<sup>69</sup> *Id.*, « Culinary Containment? », dans *Gatekeepers: Reshaping Immigrant Lives in Cold War Canada*, Toronto, Between the lines, 2006, p. 137-169.

<sup>70</sup> Caroline Coulombe, *op.cit.*, p. 93.

<sup>71</sup> *Ibid.*

retrouve des recettes au nom ethnique (pain hongrois, crème d'Espagne, tarte allemande, spaghetti italien<sup>72</sup>) dans les livres de cuisine ou certaines rubriques de journaux. En observant sa grille d'analyse, on constate qu'elle se contente de faire un décompte des recettes dites exotiques, sans les soumettre à une étude rigoureuse. En effet, elle ne définit jamais les critères qui lui permettent d'inclure une recette dans cette catégorie. On présume donc que le titre de la recette suffit pour la faire basculer dans la case exotique. Ainsi, cela ne signifie pas que ces recettes intègrent des ingrédients propres à la culture indiquée ou encore ses pratiques culinaires. Dans les journaux<sup>73</sup>, Coulombe constate que le discours met en valeur l'exotisme. Les influences culturelles les plus populaires sont celles de l'Italie et de la Chine. Elle croit que le facteur démographique, le faible coût et l'envie d'exotisme peuvent expliquer la percée italienne<sup>74</sup> dans les menus des années 1950<sup>75</sup>, toutefois aucune explication n'est fournie pour l'incursion de la cuisine chinoise<sup>76</sup>. Elle propose l'amorce d'une phase d'ouverture envers la cuisine étrangère avant 1960 puisque la culture culinaire québécoise adapte (ou dénature<sup>77</sup>) déjà les recettes étrangères<sup>78</sup>.

Valerie J. Korinek a consacré sa thèse de doctorat à l'étude de l'édition anglaise de la revue *Chatelaine*<sup>79</sup>. Son objectif principal est de déconstruire la critique féministe<sup>80</sup> de revues féminines comme *Chatelaine*. D'après elle, *Chatelaine* présente des messages contradictoires qui ont permis à ses lectrices de réfléchir sur le rôle des

<sup>72</sup> Elle les évoque sans autre précision.

<sup>73</sup> Les périodiques sont *La Gazette des campagnes* et *Le Peuple*.

<sup>74</sup> Le spaghetti italien est présent en 1954 dans la 7<sup>e</sup> édition du livre *La cuisine raisonnée* et dans le livre *Cuisine typiquement canadienne* de Rose Lacroix entre 1940 et 1952.

<sup>75</sup> Caroline Coulombe, *op. cit.*, p. 96.

<sup>76</sup> Une recette de chop suey est même présente dans la 7<sup>e</sup> édition du livre de cuisine conservateur *La cuisine raisonnée* en 1954.

<sup>77</sup> Coulombe explique qu'en 1959, *La cuisinière Five Roses* présente une recette de spaghetti aux tomates, où la préparation demande de briser les spaghettis en morceaux, de les mijoter au bain-marie avec une soupe aux tomates en conserve et de servir le tout garni de fromage râpé sur des rôties.

<sup>78</sup> Caroline Coulombe, *op. cit.*, p. 98.

<sup>79</sup> Valerie J. Korinek, *Roughing It in Suburbia: Reading Chatelaine Magazine 1950-1969*, Thèse de doctorat (histoire), Université de Toronto, 1996, 576p. ; *Roughing it in the Suburbs. Reading Chatelaine Magazine in the Fifties and Sixties*, Toronto, University of Toronto Press, 2000, 460p.

<sup>80</sup> Entre autres celle de Betty Friedan, *The Feminine Mystique* (1963).

femmes dans la société canadienne. Elle procède à une analyse fine du contenu de la revue et porte une attention aux articles concernant l'alimentation. Elle nous permet de remettre en question l'analyse de Rhona Richman Kenneally<sup>81</sup>. D'abord, Korinek souligne que la nourriture est le premier secteur à utiliser l'ethnicité comme approche publicitaire dans les années 1950-1960. En effet, certaines compagnies comme Kraft promettent un plat authentiquement allemand grâce à leur Velveeta, tandis que d'autres qualifient leurs recettes d'un surnom ethnique pour rendre les produits traditionnels plus rafraichissants. De plus, selon les données de Korinek, la cuisine ethnique arrivait en huitième place dans les années 1950, représentant 2,6 % des articles culinaires, pour ensuite connaître une forte croissance. En effet, 15 % des articles sur l'alimentation des années 1960 de *Chatelaine* avaient comme thème la cuisine ethnique, soit le troisième thème le plus important après l'épargne (26 %) et « new and improved » (21 %) <sup>82</sup>. En ce qui concerne l'attrait de la nourriture ethnique, Korinek révèle que : « *A synopsis of the types of food submitted for the 1965 Family Favourites Contest revealed that many Canadians housewives were incorporating ethnic cuisine into their meal plans: Chinese food is the most popular foreign dish, followed by Italian...* » <sup>83</sup>. Donc, des ménagères intègrent déjà en 1965 une certaine cuisine ethnique du côté du Canada anglais. Selon Korinek, le multiculturalisme, la croissance des voyages à l'étranger et l'arrivée d'immigrants après la guerre ont augmenté l'intérêt pour la cuisine ethnique surtout préparée lors de fêtes ou d'occasions spéciales. Que se passe-t-il au même moment au Canada français? En analysant la revue *Châtelaine* (en français), serait-il possible de formuler les mêmes observations?

Comme nous le montre ce bilan, pour plusieurs auteurs, dont Yvon Desloges et Nathalie Cooke, Expo 67 représente un événement majeur dans l'ouverture des

<sup>81</sup> En ce qui concerne l'analyse de Kenneally voir les pages 12 et 13 de cette recherche.

<sup>82</sup> Valerie J. Korinek, *Roughing it in the Suburbs. Reading Chatelaine Magazine in the Fifties and Sixties*, Toronto, University of Toronto Press, 2000, p. 408.

<sup>83</sup> *Ibid.*, p. 194.

Québécois et des Canadiens sur le monde et sur la cuisine étrangère. Toutefois, ce constat n'a pas fait l'objet d'une analyse étayée. En effet, si plusieurs historiens se sont intéressés aux transformations des habitudes alimentaires des Québécois, la place accordée à 1967 n'a été qu'effleurée.

Certaines études majeures nous permettent de déceler des indices d'une ouverture sur le monde et d'une intégration progressive d'influences d'une cuisine issue de l'immigration, autre que celle des peuples fondateurs, dans les pratiques culinaires québécoises. Cette ouverture se serait manifestée à partir des années 1950 pour s'intensifier dans les années 1960. Pour le Canada anglais, Korinek trace un portrait général des pratiques alimentaires entre 1950 à 1969 en analysant les articles, la publicité et les recettes de la revue *Chatelaine* (édition anglaise). Elle fournit des données intéressantes à propos de l'augmentation de la présence de recettes ethniques, même si cet aspect occupe une place marginale dans sa démonstration. Du côté du Québec, d'autres traces d'une sensibilité à l'Autre peuvent être repérées. Dans l'étude de Coulombe, ces indices ressortent de l'analyse de livres de cuisine et de périodiques (*La Gazette des campagnes* et *Le Peuple*). Elle répertorie un certain nombre de mentions d'exotisme, mais la manière de sélectionner ces recettes n'est pas définie. La question des influences culinaires internationales est traitée en marge des travaux de ces historiennes, d'où l'importance d'engager une véritable réflexion.

## 1.2 Problématique

Ce bilan historiographique nous amène à poser la question suivante : comment évoluent les influences internationales sur l'alimentation québécoise avant la tenue d'Expo 67? Il nous semble pertinent d'étudier en profondeur cette question pour plusieurs raisons. D'une part, les insuffisances de la démonstration d'un

renouvellement des habitudes alimentaires autour de la tenue d'Expo 1967 et, d'autre part, la présence d'un certain nombre d'indices d'influences culinaires internationales avant même cet événement nous conduisent à vouloir approfondir ce sujet. Et une étude en profondeur exige d'étendre l'enquête des années 1950 jusqu'à l'année suivant l'événement, c'est-à-dire 1968. Expo 67 est au cœur de notre questionnement puisque l'historiographie met l'accent sur cet événement en le considérant comme le déclencheur de l'ouverture de la cuisine québécoise sur le monde. Toutefois, pour évaluer l'importance d'Expo 67, il est fondamental de mieux comprendre l'environnement alimentaire dans lequel il s'insère. Pour mener ce projet et mieux cerner la place des influences internationales, il est nécessaire de documenter la situation antérieure.

Les paramètres chronologiques de cette étude sont établis par rapport à l'exposition universelle de Montréal. Les décennies 1950 et 1960<sup>84</sup> ont été retenues parce que nous voulons observer les traces qui témoignent de l'ouverture progressive des Québécois sur le monde. À la lumière du bilan historiographique, nous émettons l'hypothèse que l'ouverture sur le monde culinaire au Québec ne prend pas naissance avec l'arrivée d'Expo 67, mais qu'elle s'amorce lentement dans les années 1950 et qu'elle connaît ensuite une croissance dans les années 1960.

Qu'est-ce que l'ouverture sur le monde au plan culinaire? Regardons d'abord ce que les auteurs en disent. Selon Desloges « L'acte de manger reflète une certaine altérité qui, au Québec, se situe au carrefour de quatre cultures – l'amérindienne, la française, la britannique et l'américaine – avant de s'internationaliser »<sup>85</sup>. Il ajoute : « L'Expo 67 constitue une autre étape majeure de transformation de notre rapport avec le monde extérieur ». Expo 67 représente donc une rupture et mène à l'émergence de l'internationalisation de l'acte de manger. La phase d'internationalisation suit les

---

<sup>84</sup> Il s'agit plus précisément d'octobre 1949 à décembre 1968.

<sup>85</sup> Yvon Desloges, *loc. cit.*

phases de métissage alimentaire (amérindienne, française, britannique et américaine). Selon Cooke, « *Expo 67, in particular, can be seen as a moment in which Canada not only invited the world to its door but also into its kitchens* »<sup>86</sup>. Elle n'est pas plus explicite sur le sujet et ne mentionne aucune manifestation de cette invitation ou des réactions qu'elle suscite. Korinek retient plutôt des manifestations d'un intérêt envers des cuisines différentes, qui serait dû entre autres au multiculturalisme et au désir de paraître cosmopolite<sup>87</sup>. Par recettes « ethniques » elle sous-entend celles de provenance italienne, chinoise, espagnole et d'ailleurs en Europe. Notons qu'elle inscrit le mot ethnique entre guillemets, ce qui permet de nuancer et de préciser qu'il s'agit d'une version d'une recette ethnique transposée par l'Institut Châtelaine. Coulombe justifie la fin de son étude en 1960 à cause d'un contexte de changements dans les habitudes alimentaires en donnant l'exemple de l'ouverture sur le monde liée à Expo 67<sup>88</sup>. En ce qui concerne les influences culinaires étrangères, elle appelle ce courant exotique<sup>89</sup>. Elle utilise ce terme pour qualifier les « cuisines du monde » étant donné le nombre négligeable de références dans les années qui l'intéressent. Puis, elle ajoute : « Au-delà de l'influence de l'immigration, c'est peut-être davantage une nouvelle envie d'exotisme qui s'exprime; l'ouverture sur le monde créée par la Seconde guerre et le retour au pays de milliers de soldats ont peut-être rendu plus séduisante l'idée de l' " étranger " »<sup>90</sup>. Elle conclut que les années 1960 peuvent se caractériser comme « la première phase d'une ouverture à une autre culture culinaire »<sup>91</sup>. En revanche, Kenneally souligne la complexité de ce moment :

« At this juncture in its history, Canada, as celebrated in its pavilion restaurants, its pavilion as a whole, and through Expo 67 itself, offered itself as culturally diverse, open to the world, proud of its roots, and standing on its own two feet.

<sup>86</sup> Nathalie Cooke (dir.), *op. cit.*, p. 6.

<sup>87</sup> Valerie J. Korinek, *op. cit.*, p. 194.

<sup>88</sup> Caroline Coulombe, *op. cit.*, p. 26.

<sup>89</sup> *Ibid.*, p. 93.

<sup>90</sup> *Ibid.*, p. 96.

<sup>91</sup> *Ibid.*, p. 98.

[...] La Toundra and The Buffet defined a national cuisine that touted their gastronomic inheritance as derived from both indigenous practices and international stimuli [...] »<sup>92</sup>.

Nous retenons de ces auteurs que le concept de « nourriture ethnique » est complexe et qu'il peut englober la nourriture aux caractéristiques exotiques. Ils nous éclairent peu par rapport à l'ouverture sur le monde, mais illustrent le phénomène par certains termes dont « s'internationalise », « invite le monde dans ses cuisines » et « ouverture à une autre culture culinaire ».

Il nous paraît donc essentiel de mieux cerner l'expression « ouverture sur le monde » et de proposer une définition qui pourra guider notre enquête. Dans le contexte québécois, nous proposons donc d'identifier une cuisine comme ouverte sur le monde lorsqu'elle intègre dans l'espace domestique des plats, des ingrédients ou des pratiques culinaires autres que ceux des peuples fondateurs. Nous avons choisi ces trois indicateurs, car tout comme Julie Parker, nous nous intéressons aux influences culinaires. Elle identifie ces influences à travers le contenu d'un livre de recettes et plus particulièrement par l'introduction d'aliments, de plats et de nouvelles pratiques. De notre côté, nous nous pencherons sur le discours sur des pratiques culinaires domestiques à l'intention des ménagères. Nous écartons donc une approche qui préconise l'étude de l'influence exercée par les restaurants ethniques<sup>93</sup>.

<sup>92</sup> Rhona Richman Kenneally, « "The Greatest Dining Extravaganza in Canada's History": Food, Nationalism, and Authenticity at Expo 67 », dans *Expo 67: Not Just a Souvenir*, sous la dir. de Rhona Richman Kenneally et Johanne Sloan, Toronto, University of Toronto Press, 2010, p. 41.

<sup>93</sup> Dans « Au carrefour des trois cultures : la restauration au Québec au XIXe siècle » dans Alain Huetz de Lempis et Jean-Robert Pitte, *Les restaurants dans le monde à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 59-66, Yvon Desloges et Marc Lafrance, montrent que la restauration au Québec au XIXe siècle est au carrefour de trois cultures (française, britannique et américaine). Alan Nash à travers les pages jaunes s'intéresse aux restaurants qui livrent de la nourriture ethnique. Alan Nash, « The Impact of Restaurant Delivery on Montreal's Domestic Foodscapes, 1951-2009 », *Material Culture Review*, n° 70, automne 2009, p. 43-53.

Notre hypothèse concernant l'ouverture progressive de la cuisine québécoise sur le monde soulève d'autres questions. D'abord, nous nous interrogeons sur les vecteurs de transmission de ces nouveautés culinaires étrangères. Plusieurs vecteurs peuvent transmettre les traditions culinaires, comme la télévision, la radio, les membres d'une famille, etc. Dans notre cas, nous avons décidé de privilégier les imprimés. Pour comprendre ce discours culinaire, il faut avant tout connaître l'essence de ces véhicules, leur mission, leur lectorat et leur tirage. Ensuite, nous nous questionnons sur les auteurs de cette littérature culinaire. Les auteurs des recettes sont-ils tous d'origine québécoise francophone? En plus de leur origine, il convient également de se questionner sur leur parcours et leur notoriété. Bref, nous cherchons à connaître quels sont les vecteurs et les médiateurs<sup>94</sup> qui transmettent et diffusent ces nouveautés culinaires et qui contribuent à une transformation graduelle des habitudes alimentaires.

Notre approche de longue durée et nos questionnements nous amènent à analyser les recettes. En effet, afin d'étudier les ingrédients, les plats et les pratiques, la recette s'est imposée comme source privilégiée. De plus, les vecteurs de transmission communiquent leur message à travers des recettes. Nous analyserons donc les recettes de différents imprimés en posant notre regard sur les ingrédients, les plats et les pratiques, mais aussi sur leur mise en contexte, leur nom et leur mise en valeur par le texte et l'image.

Dans un premier volet, notre objectif est d'identifier de manière générale les traces d'une ouverture culinaire sur le monde et les principaux pays représentés à travers les recettes proposées aux foyers québécois. Nous voulons étayer la réflexion quant à la

---

<sup>94</sup> Nous considérons que les revues sont des vecteurs de transmission. La responsable de la chronique est considérée comme la créatrice et la médiatrice des contenus culinaires. L'auteure joue un rôle de médiatrice entre la cuisine d'ailleurs et la lectrice parce qu'elle prend des contenus et les adapte. Nous employons l'expression « vecteur de transmission » indistinctement pour parler de la revue ou de l'auteure.

nomenclature des recettes ethniques et leur adaptation, souvent proposée à travers la substitution de produits locaux. Comme le montre notre bilan historiographique, certaines recettes dénaturent des mets typiques. Est-ce toujours le cas au cours des décennies 1950 et 1960? Par conséquent, il nous semble pertinent d'analyser l'évolution des recettes pour ces décennies et de considérer ce qui est proposé par les médiateurs.

Dans un deuxième volet, il semble primordial de se questionner plus finement sur l'évolution particulière de certaines influences culturelles sur la cuisine québécoise. À la lumière de notre bilan historiographique, notre choix s'est arrêté sur les influences italienne et chinoise. Tel que mentionné par Caroline Coulombe, ces influences culturelles représentent les deux grandes tendances observées sur le plan de la cuisine ethnique. De plus, Valerie J. Korinek spécifie que les recettes ethniques les plus populaires, recensées dans les recettes préférées des lectrices de 1965, sont chinoises et italiennes. Nous chercherons ainsi à retracer l'influence de ces deux traditions culinaires au Québec, telle qu'elle se manifeste dans l'introduction d'aliments, de mets et de pratiques.

### 1.3 Sources et méthodologie

Au départ, notre intention était de croiser différents types d'imprimés<sup>95</sup>. En observant nos prédécesseures, nous constatons qu'elles ont eu recours à des sources variées comme des livres de recettes, des publications gouvernementales, des revues et des journaux. Nous voulions donc en choisir trois différentes, à savoir des revues (*La Revue moderne* et *Châtelaine*), un journal (cahier *Perspectives* encarté dans plusieurs journaux) et des livres de recettes dont le célèbre manuel *La cuisine raisonnée*. Nous

---

<sup>95</sup> D'autres type de sources auraient également été envisageables telles que des émissions de radio ou de télévision.

voulions les analyser et voir ce qui s'y dégage sachant que ces imprimés rejoignent divers publics féminins, par exemple de milieux sociaux différents.

Nous avons alors débuté notre dépouillement par les revues. La découverte de leur richesse et l'exigence de notre méthodologie (nous y reviendrons) ont motivé la décision d'abandonner les autres sources. Notre choix s'est donc arrêté sur *La Revue moderne* et sa continuité *Châtelaine*. Nous sommes consciente du fait que le choix de conserver uniquement ces deux revues réduit l'éventail des publics. Toutefois, nous sommes convaincue de la pertinence de notre choix, car ce sont des revues féminines importantes et influentes qui rejoignent un public significatif.

Selon Marie-José Des Rivières, les magazines participent aux mutations sociales et culturelles d'une société<sup>96</sup>. Nous allons donc analyser les recettes de deux magazines marquants des décennies 1950 et 1960. Notre corpus est plus particulièrement constitué des recettes de *La Revue moderne* de 1949 à 1960, devenue la revue *Châtelaine* en 1960, à la suite d'une fusion.

*La Revue moderne* est un mensuel fondé en novembre 1919 par Anne-Marie Gleason, de son nom de plume Madeleine Huguenin. L'objectif de la revue, qui ne fut pas réalisé<sup>97</sup>, est d'être un « centre intellectuel » où se rencontrerait « l'élite qui doit orienter nos ambitions nationales »<sup>98</sup>. La revue vise également à assainir les mœurs des femmes : « Elle devra remplacer, dans les familles, les magazines extravagants qui enseignent le mauvais goût, et déforment trop souvent la mentalité de nos femmes et de nos jeunes filles »<sup>99</sup>. André Beaulieu et Jean Hamelin soulignent

<sup>96</sup> Marie-José Des Rivières, *Châtelaine et la littérature (1960-1975)*, Montréal, L'Hexagone, 1992, p. 16.

<sup>97</sup> André Beaulieu et Jean Hamelin, *La presse québécoise des origines à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1982, tome 5, p. 295.

<sup>98</sup> Madeleine, « S'unir pour grandir », *La Revue moderne*, n° 1, novembre 1919, p. 8-9. Elle ajoute aussi : « Si tous veulent patriotiquement remplir le rôle qui leur est destiné, nous pourrions représenter dignement et fièrement le Canada français. Notre Revue sera donc une œuvre de fierté nationale. [...] Il lui faudra trouver d'autres moyens de développer le goût des arts et de la littérature [...] ».

<sup>99</sup> *Ibid.*, p. 9.

que la revue reflète les mœurs de la société québécoise. À partir des années 1940, elle devient une revue populaire à fort tirage. Sa diffusion est de 23 120 en 1922, passe à 31 343 en 1940 et atteint 106 303 en 1960<sup>100</sup>. D'après François Ricard, le lectorat typique de *La Revue moderne* aurait les traits suivants :

[...] femme (bien) mariée, vivant à la ville, catholique, charitable, sentimentale et cependant raisonnable, dévouée à ses enfants et à son époux, elle se soucie de son apparence et de celle de sa maison, et possède assez de temps libre pour se cultiver sans excès. Rien à voir avec l'image traditionnelle de la Mère canadienne-française. Cette femme « moderne » est dynamique, ouverte aux nouveautés de bon aloi, sans toutefois être féministe ni rompre avec le meilleur de la tradition. C'est une femme de goût qui se veut pleinement de son temps<sup>101</sup>.

On retrouve habituellement dans ce magazine des articles sur la société, un roman feuilleton, une nouvelle<sup>102</sup>, une chronique et une section réservée aux pages féminines incluant la mode vestimentaire, la décoration, les soins beauté et la cuisine. La surface attribuée à la publicité est assez importante, presque chaque page en contient. Certaines publicités alimentaires proposent au lecteur une recette qui utilise le produit annoncé. Nous avons choisi de ne pas retenir ces recettes et de concentrer notre analyse sur celles présentées par la revue. Dans les années 1950, les pages culinaires représentent environ deux à quatre pages d'un numéro composé d'une cinquantaine de pages. Elles sont présentées sous différentes formes pendant la décennie. Selon les numéros, on compte entre 10 et 30 recettes. Rarement accompagnées d'image comme on les connaît aujourd'hui, les recettes se présentent sous la forme de courts paragraphes où les ingrédients et les étapes de préparation sont souvent entremêlés. Jehane Benoit (1904-1987) dirige les pages culinaires de *La Revue moderne*

<sup>100</sup> André Beaulieu et Jean Hamelin, *op. cit.*, p. 294.

<sup>101</sup> François Ricard, « *La Revue moderne* : deux revues en une », *Littératures*, Université McGill, n° 7, 1991, p. 79.

<sup>102</sup> Certaines études portent directement sur cet aspect dont celle d'Adrien Rannaud, « *La Revue moderne*, creuset de la littérature en régime médiatique dans les années 1950 au Québec », à paraître. Je remercie M. Rannaud de m'avoir permis de consulter son étude.

d'octobre 1949 jusqu'en août 1958<sup>103</sup>. Elle écrit différentes rubriques culinaires dont la plus fréquente est « Cuisinons ».

Maclean Hunter acquiert la revue et la fusionne avec le magazine anglais ontarien *Chatelaine* en 1960; le sous-titre « revue moderne » sera toutefois conservé jusqu'en novembre 1963. Cette acquisition a permis à Maclean Hunter d'offrir aux publicitaires un marché à la grandeur du pays (ce qu'aucun magazine américain ne pouvait offrir)<sup>104</sup>. Dans le premier numéro de *Châteline*, on peut lire la nouvelle mission : « contribuer à l'épanouissement de la femme canadienne-française en l'aidant à prendre conscience accrue d'elle-même et du milieu social qui l'entoure »<sup>105</sup>. *Châteline* inclut du contenu traduit et modifié de son homologue anglais. Peu d'articles français sont traduits en anglais. La première rédactrice en chef, Fernande Saint-Martin, est une femme engagée (elle est aussi la petite-fille d'Albert Saint-Martin). Elle embauche des journalistes et des écrivains québécois, ce qui donne une identité canadienne-française à la revue<sup>106</sup>. Le tirage de *Châteline* atteint 100 000 en 1960, 196 421 en 1965 et 264 746 en 1970<sup>107</sup>. Comme le mentionne Marie-José Des Rivières, on peut estimer « un bassin de lectrices et de lecteurs de plus d'un million de personnes si l'on considère que chaque exemplaire était lu par au moins 3,2 personnes »<sup>108</sup>.

Pour *Châteline*, il est plus complexe au premier regard d'identifier précisément l'auteur(s) des recettes présentées dans la revue. Habituellement, l'Institut Châteline est désigné comme responsable des recettes proposées. La question de l'identité

<sup>103</sup> Son nom n'apparaît pas dans la table des matières en tant que responsable des pages culinaires en septembre 1958.

<sup>104</sup> Valerie J. Korinek, *op. cit.*, p. 35.

<sup>105</sup> Fernande Saint-Martin, « La Châteline d'aujourd'hui », *Châteline*, vol. 1, n° 1, 1960, p. 1.

<sup>106</sup> Valerie J. Korinek, *op. cit.*, p. 35.

<sup>107</sup> André Beaulieu et Jean Hamelin, *La presse québécoise : des origines à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1973, tome 9, p. 177.

<sup>108</sup> Marie-José Des Rivières, « *Châteline* et la littérature 1960-1975 », *Recherches féministes*, vol. 2, n° 2, 1989, p. 121.

précise de l'auteur et du processus de création des recettes sera approfondie dans le chapitre III. Selon les années, une offre diversifiée de recettes est proposée sous différents thèmes. Sur la première page attribuée à la cuisine, on retrouve habituellement un texte d'introduction et une grande photo qui correspond au thème (ce sont les mêmes photos dans l'édition anglaise). La composition des recettes ressemble davantage à ce que l'on connaît aujourd'hui, soit le titre, les ingrédients et les étapes de préparation. À l'instar de *La Revue moderne*, il peut arriver que les ingrédients et la préparation soient entremêlés. Le nombre de recettes varie de sept à quinze environ par numéro. Lors d'un concours annuel, les recettes des lectrices canadiennes, d'un océan à l'autre, sont publiées.

Pour caractériser le contexte culinaire dans lequel s'insère Expo 67, la période retenue englobe la décennie 1950 et se termine un an après l'événement. Plus précisément, nous avons choisi de débiter la période en octobre 1949, date à laquelle Jehane Benoit devient directrice des pages culinaires de *La Revue moderne*. Pour observer les caractéristiques suivant immédiatement l'exposition universelle de Montréal, la période se termine en décembre 1968<sup>109</sup>. L'objectif n'est pas de rendre compte de l'effet d'Expo 67, mais plutôt d'observer s'il y a une accélération dans la diffusion d'un discours culinaire étranger autour de cet événement.

Pour mieux comprendre ce discours culinaire, nous nous intéressons au contexte dans lequel s'insèrent les recettes et à la structure interne des revues. Nous avons cherché à caractériser comment les différentes chroniques culinaires s'inscrivent dans la revue et comment elles évoluent. Nous avons aussi porté une attention à la présentation et la mise en valeur des recettes dans le média. Notre analyse prend en compte le fait qu'il s'agit de recettes présentées dans un imprimé, avec une mise en page, des iconographies, des calligraphies, etc. Nous avons suivi les méthodes utilisées par

---

<sup>109</sup> Dans ce mémoire nous parlerons de la décennie des années 1960, mais cela correspond plus précisément à la période comprise entre octobre 1960 et décembre 1968.

certaines historiennes de la presse dont Dominique Marquis pour analyser la matérialité des sources<sup>110</sup>. Notre étude porte également un intérêt envers les auteures des recettes. Nous les avons documentées pour mieux les connaître et comprendre leur apport et leurs intentions dans la diffusion du discours culinaire.

Nous avons décidé de dépouiller le corpus complet de *La Revue moderne*<sup>111</sup> à partir d'octobre 1949 jusqu'au dernier numéro paru en juin 1960. Il s'agit de 129 numéros regroupant 2067 recettes. En ce qui concerne les numéros de *Châtelaine*, nous avons procédé au dépouillement du premier numéro d'octobre 1960 jusqu'à celui de décembre 1968, soit un an après l'année de l'exposition universelle de Montréal. Dans ce cas, 99 numéros ont été dépouillés regroupant 1175 recettes.

Lors du dépouillement, nous avons lu le nom des 3242 recettes et nous avons consigné dans notre base de données toutes les recettes potentiellement étrangères (incluant les influences des peuples fondateurs et des États-Unis). Ce choix de dépouillement systématique et l'exercice de repérage en ayant une définition large d'une recette ethnique nous amènent à un dépouillement assez exigeant et à un important corpus de recettes. Nous avons numérisé chacune de ces recettes, près de 900, dans le but de pouvoir les consulter plus facilement lors de notre analyse. La base de données est constituée de la référence de la recette (auteure, titre, numéro, page), de l'origine attribuée et d'une courte description. Nous avons également fait le décompte du nombre global de recettes dans chacun des numéros.

À la suite de ce premier tri nominatif, nous avons cru bon de raffiner nos résultats par une analyse plus poussée des recettes dont le caractère ethnique nous semblait plus ambigu. Nous avons caractérisé les recettes étrangères pour déterminer leur degré

---

<sup>110</sup> Dominique Marquis, *Un quotidien pour l'Église : l'Action catholique, 1910-1940*, Montréal, Leméac, 2004, 220p.

<sup>111</sup> Cette source est disponible en ligne sur le site de Bibliothèque et Archives nationales du Québec.

d'authenticité<sup>112</sup>. Cet examen s'appuie sur un ouvrage de référence, le *Larousse gastronomique*<sup>113</sup>, pour assigner une identité nationale à chacune des recettes. Soulignons le caractère délicat de cette opération puisque nous voulions éliminer les recettes sans référence ethnique en conservant celles qui constituent une ouverture à une cuisine d'ailleurs. À l'occasion, nous avons dû consulter d'autres ouvrages de référence pour éclaircir ce qui était typique d'une cuisine. Cet exercice nous a conduit à éliminer certaines recettes d'abord perçues comme étrangères, mais trop dénaturées, ou ne correspondant aucunement aux référents de la cuisine nationale qui lui sont associés. Ou au contraire à mieux comprendre certaines substitutions d'ingrédients. Nous avons donc posé un regard sur l'authenticité de chacune des recettes à partir de certains critères. Prenons la recette de Jehane Benoit « Canard à la chinoise »<sup>114</sup> en exemple afin d'illustrer ces modalités. Premièrement, le nom de la recette (qui est explicite) nous permet facilement de l'associer aux traditions culinaires chinoises. Ensuite, en lisant les ingrédients (canard, sucre, sel, miel, sauce de soja, consommé et eau) nous constatons que la combinaison du miel et de la sauce soja en fait une recette sucré-salé. En lisant la préparation, on comprend que le canard doit être mariné puis rôti au four (rien d'extravagant). Jehane Benoit ajoute que le « canard se sert simplement accompagné de sauce aux prunes chinoises », on imagine ici une sauce du commerce. Bref, nous pouvons certes contester l'authenticité ethnique de cette recette, cependant pour le lecteur il s'agit d'une recette étrangère à référence chinoise et donc elle serait retenue. En ce qui concerne le traitement des pratiques, une recette qui propose la fabrication de ses propres pâtes, par exemple, serait considérée ethnique. Les textes d'introduction peuvent aussi modifier notre perception d'une recette. En effet, une soupe aux lentilles pourrait être classée ethnique si dans sa mise en situation l'auteur explique qu'il s'agit d'une recette

<sup>112</sup> Dans les chapitres suivants, nous verrons la mise en œuvre de cette méthodologie (p. 47-48 et 86-87).

<sup>113</sup> Joël Robuchon, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 2000, 1215p.

<sup>114</sup> Jehane Benoit, *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Les Messageries ltée, 6<sup>e</sup> édition, 1963, p. 219-220. Cet exemple choisi pour illustrer la méthode ne provient pas de notre corpus.

traditionnelle italienne. Nous avons constaté qu'il est possible d'amplifier l'effet d'authenticité par certains procédés.

Notre deuxième échelle d'analyse accorde une attention particulière aux traditions culinaires qui se démarquent dans la période. Notre bilan historiographique nous piste vers les recettes italiennes et chinoises, mais nous sommes restée attentive à d'autres ensembles qui pouvaient mériter notre attention. Cela nous a amenée à considérer les recettes dites « exotiques » comme un regroupement intéressant dans le chapitre III. Le dépouillement plus minutieux des ingrédients et des techniques utilisés dans les recettes à connotation italienne et chinoise nous permet d'évaluer sous un autre angle l'authenticité des recettes. L'évolution à travers le temps de certains plats, comme le chop suey, est aussi analysée. Nous avons également mené une démarche comparative entre les deux revues.

Les recettes publiées par ces revues féminines sont certes du domaine du prescrit<sup>115</sup>, on ne saura jamais si toutes les recettes ont effectivement été préparées dans les foyers québécois. Cependant, pour plusieurs raisons il nous semble manifeste qu'elles témoignent des grandes tendances culinaires d'une époque et sont un indice significatif des habitudes alimentaires<sup>116</sup>.

L'étude des propositions culinaires étrangères se fera de manière chronologique. Notre prochain chapitre s'intéressera donc aux recettes d'ailleurs dans *La Revue moderne* d'octobre 1949 à juin 1960. Il présentera les différentes régions d'origine des recettes comptabilisées. Il mettra également en lumière la place d'une grande dame de la cuisine québécoise dans cette diffusion.

---

<sup>115</sup> Caroline Coulombe, *op. cit.*, p. 10.

<sup>116</sup> D'une part, lorsque les lecteurs demandent à l'auteur de composer un livre en réunissant les recettes publiées antérieurement dans un magazine ou un journal, cela consolide notre idée que ces recettes reflètent l'adhésion d'un certain lectorat.

## CHAPITRE II

### « MA FOURCHETTE VOYAGE » : PORTRAIT DES INFLUENCES ETHNIQUES DANS *LA REVUE MODERNE*

Ce deuxième chapitre s'intéresse aux traces de recettes faisant référence aux traditions culinaires étrangères dans un important périodique féminin québécois. Dans la première partie du chapitre, nous dressons un portrait général de ce type de recettes dans *La Revue moderne* de 1949 à 1960 et nous constatons les principales origines des cuisines représentées dans les pages de la revue. Cette section permet aussi de connaître les personnes qui agissent comme médiatrices et vecteurs de transmission de ces différentes cuisines et leurs actions de sensibilisation auprès des lectrices. La deuxième partie s'attarde plus particulièrement aux références italiennes au sein des chroniques culinaires de *La Revue moderne*. L'Italie a été retenue à la lumière du bilan historiographique qui nous a révélé l'importance de cette région pour la période étudiée. L'objectif est d'évaluer l'authenticité de ces recettes, et ce, en analysant leur nomenclature, les ingrédients et les techniques proposés. Au fil de la démonstration, nous découvrirons le rôle prépondérant de Jehane Benoit. Nous porterons un regard critique sur sa pratique afin de cerner ses intentions pédagogiques et le degré d'authenticité des recettes qu'elle transmet.

#### 2.1 Jehane Benoit, *La Revue moderne* et l'ouverture sur le monde

De 1949 à 1960, trois femmes tiennent une chronique culinaire à *La Revue moderne*. Cette section examinera successivement l'attention que ces femmes ont portée à la cuisine d'influence internationale et se penchera plus précisément sur Jehane Benoit.

En effet, celle qui marque la période est Jehane Benoit. Elle s'impose d'abord par le temps passé au magazine, presque dix ans, et parce que sa volonté de sensibiliser les femmes à une cuisine d'ailleurs est plus importante que celle de ses successeuses. Mme Benoit nous paraît une médiatrice et un vecteur de transmission significatif et révélateur étant donné son parcours unique ainsi que sa notoriété qui perdure encore aujourd'hui.

### 2.1.1 Connaît-on vraiment Jehane Benoit?

La grande dame de la cuisine canadienne est connue pour ses recettes traditionnelles et sa cuisine aux micro-ondes. Mais connaît-on vraiment Jehane Benoit? Étonnamment, l'historiographie a peu abordé sa vie, la majorité des informations trouvées à son sujet nous viennent de l'essai biographique de son mari Bernard Benoit<sup>1</sup>. Née Jehane Patenaude en 1904 à Westmount sur l'île de Montréal, elle maîtrise rapidement l'anglais grâce à son père qui invente une méthode d'apprentissage diffusée ensuite dans plusieurs écoles. Cette habileté lui permettra plus tard de percer plus facilement le marché du Canada anglais.

Au moment d'aller au collège, sa mère fait un choix qui marquera sa vie. Elle l'inscrit dans une institution à Montréal dirigée par des religieuses de Paris, les Dames du Sacré-Cœur. Selon Bernard Benoit : « Cette décision eut une influence déterminante sur l'avenir de la jeune fille. Les Dames préparaient leurs élèves pour le baccalauréat et les formaient pour le monde »<sup>2</sup>. Ainsi, dans les années 1920, Jehane quitte le Québec pour un pensionnat de Paris, le Cordon bleu, dans le but de compléter le

---

<sup>1</sup> Bernard Benoit, « Jehane Benoit : Un essai biographique intime », dans *Madame Jehane Benoit : 14 ans de cuisine micro-ondes*, Édition commémorative, Saint-Lambert, Éditions Héritage, 1988, p. 7-30.

<sup>2</sup> *Ibid.*, p. 10.

baccalauréat qui n'est pas dispensé à Montréal. À la suite de ces études, comment convaincre ses parents de lui permettre de retourner en France? Elle veut faire du théâtre, mais demande plutôt à ses parents d'aller de nouveau de l'autre côté de l'Atlantique pour continuer sa scolarité en art culinaire. Elle poursuit donc son cheminement scolaire à la Sorbonne où Édouard de Pomiane<sup>3</sup>, un médecin et savant d'origine polonaise, lui enseigne « les mystères de la cuisine universelle et les techniques de l'application culinaire »<sup>4</sup>. Selon Bernard Benoit, cet homme exerce une grande influence sur la carrière de Jehane Benoit, car il lui fait découvrir son talent pour la cuisine. Ses études en France influenceront assurément son interprétation des arts de la table. Lors des vacances universitaires, elle travaille dans certains restaurants renommés de Paris et de ses environs. Son penchant pour le théâtre l'amène à suivre un cours d'apprentissage de la scène chez Dullin<sup>5</sup>. Cela lui sera utile plus tard lorsqu'elle sera devant des auditoires pour faire des démonstrations culinaires.

Bernard Benoit note dans son essai qu'Édouard de Pomiane veut retenir Jehane Benoit comme assistante lorsqu'elle obtient son diplôme en chimie alimentaire en 1925. Cependant, elle a un autre objectif : changer les habitudes et les méthodes culinaires du Québec d'abord, du Canada ensuite.

---

<sup>3</sup> Selon Joël Robuchon, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 2000, p. 827 : « Médecin et gastronome français (Paris 1875 – id. 1964). Chef du laboratoire de physiologie de l'alimentation à l'Institut Pasteur, où il fit toute sa carrière, le docteur de Pomiane fut naturellement conduit à s'intéresser à la cuisine. Il inventa la « gastrotechnie », étude raisonnée des phénomènes physico-chimiques subis par les aliments pendant la cuisson. Gourmand et gourmet, il cuisinait lui-même à la perfection. Édouard de Pomiane reste l'un des auteurs et chroniqueurs gastronomiques français les plus populaires et les plus modernes dans son propos et ses suggestions. On lui doit notamment *Bien manger pour bien vivre* (1922), *le Code de la bonne chère* (1924), *la Cuisine en six leçons* (1927), *Radio-Cuisine* (publication, en 1936, des émissions radiophoniques qu'il fit en 1932-1933 et en 1934-1935). Avec *Cuisine juive, ghettos modernes* (1929), il remonta aux sources de sa famille polonaise (son père avait émigré en France en 1845). Il publia *la Cuisine pour la femme du monde* (1934), *Réflexes et Réflexions devant la nappe* (1940) et *Cuisine et Restrictions* (1940). Optimiste malgré les difficultés de ravitaillement, il fit paraître sous l'Occupation *Bien manger quand même* (1942). »

<sup>4</sup> *Ibid.*

<sup>5</sup> Classe du célèbre comédien Charles Dullin au théâtre l'Atelier.

De retour au Québec, elle fonde au début des années 1930 une école de cuisine bilingue (français et anglais), « Au Fumet de la Vieille France ». Il s'agit de la première école de cuisine laïque francophone au Québec. Cette école remporte un certain succès : achalandage de 8000 étudiantes durant les quatre premières années<sup>6</sup>. Elle y enseigne pendant près de dix ans. Les cours s'adressent aux femmes mariées qui veulent connaître les bases de la cuisine. Vers 1933, elle fonde le « Salad Bar », un des premiers restaurants végétariens au Canada. En 1934, dans le cadre des célébrations de l'arrivée de Jacques Cartier, elle est choisie pour tenir un restaurant faisant la promotion de la cuisine traditionnelle sur l'île Sainte-Hélène. Pendant la Seconde Guerre mondiale, elle participe à certaines émissions de radio et traite de cuisine sous l'angle du rationnement et de l'économie. Vers la fin de la guerre, elle part rejoindre son futur mari mobilisé en Europe. Après leur mariage, elle l'accompagne dans les déplacements liés à son travail (Londres, Paris, Amsterdam). De retour à Montréal en 1946, Jehane Benoit reprend ses activités professionnelles : collaboration à des émissions de radio, organisation de conférences, participation à des publicités et rédaction de livres de cuisine pour des entreprises alimentaires. Elle est de plus en plus connue des Québécois. Comme l'indique son mari :

Sa manière de parler cuisine était didactique. Elle favorisait le côté enseignement de l'art culinaire qu'elle allégeait fréquemment par des références à l'histoire et à l'amour. Elle touchait là des cordes sensibles et répondait aux besoins de la femme en pleine évolution pour qui la cuisine devait être facile et réfléchi. Il ne s'agissait plus uniquement d'aligner les recettes, mais de faire valoir le pourquoi et le comment, de chercher et d'adapter de nouvelles façons de cuire, de puiser dans nos traditions et celles des autres. Tout cela était bien nouveau dans la bouche d'une autre femme qui faisait fi des tabliers blancs, et pour qui la vraie cuisine restait dans le domaine familial sans manquer d'élégance ou même de recherche. C'est dans cet esprit

---

<sup>6</sup> Gordon Morash, *Benoit, Jehane*, Encyclopédie canadienne, 16 décembre 2013, <http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/benoit-jehane/> (10 juin 2016).

que Jeanne entreprit une collaboration à *La Revue moderne*, alors dirigée par Léo Cadieux<sup>7</sup>.

Jehane Benoit témoigne d'un souci pédagogique dans son discours. En effet, elle adapte les recettes pour qu'elles soient simples, mais recherchées. De plus, elle se démarque par sa volonté de s'inspirer des traditions culinaires d'ici, mais également de faire découvrir celles d'ailleurs. Ces préoccupations caractérisent son discours dans *La Revue moderne*.

### 2.1.2 Portrait global des pages culinaires de *La Revue moderne* (1949-1960)

Jehane Benoit dirige les pages culinaires de *La Revue moderne* d'octobre 1949 jusqu'au mois d'août 1958<sup>8</sup>. Lorsqu'elle se joint au magazine, la rédaction de la revue la présente aux lectrices et vante ses qualités, soit sa formation, son expérience et ses voyages. On mentionne d'abord ses études en France, la création de son école culinaire, sa participation à l'Exposition artisanale du Tricentenaire de Montréal à l'île Sainte-Hélène<sup>9</sup>. Il est également question de sa volonté d'adapter la cuisine traditionnelle québécoise en la modernisant à l'aide du cuiseur à pression. Sa collaboration avec de grands fabricants de produits alimentaires, comme Fry-Cadbury, Catelli et Royal Rice, est aussi mise de l'avant tout comme le fait qu'elle a géré son propre restaurant de salades servies à la française dans des bols de bois. On la décrit comme une spécialiste de cuisine, ce qu'elle est. Le texte de présentation évoque aussi ses voyages en France, en Angleterre et en Hollande qui lui permettent

---

<sup>7</sup> Bernard Benoit, *loc. cit.*, p. 20.

<sup>8</sup> De septembre 1958 à août 1959 Hélène Gougeon est la responsable de la section cuisine, puis de septembre 1959 à juin 1960 il s'agit de Tante Marie.

<sup>9</sup> « Une spécialiste à la direction de nos pages de cuisine », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, n° 6, p. 17.

d'élargir ses connaissances de la cuisine européenne. Cette page se termine par le dévoilement de ses futures chroniques culinaires.

Jehane Benoit est à la barre des pages culinaires pendant neuf ans. Au départ, elle écrit plusieurs chroniques sous différents titres au sein d'un même numéro. Elles s'adressent à différents publics et visent différentes situations (réception ou repas familial). Les cinq premières années représentent une phase d'expérimentation où la forme des pages culinaires, le nombre de recettes et le nombre de chroniques changent. Peu à peu, les pages culinaires tendent à converger vers une seule rubrique où l'offre est plus homogène et resserrée.

Pendant sa première année au magazine, la majorité des numéros comportent simultanément les chroniques suivantes : « Cuisinons », « Spécialité du mois », « Cuisine éclair », « Petit dictionnaire de la cuisine » et « Ma fourchette voyage ». « Cuisinons » est une rubrique qui propose des recettes de tous les jours. D'ailleurs, cette dernière chronique est souvent divisée par jour de la semaine et recommande le menu complet du repas principal (sous-entendu le souper). Il s'agit d'un regroupement d'environ quatre recettes : l'entrée, le plat principal, l'accompagnement et le dessert. Les recettes y sont abondantes et variées.

La section « Spécialité du mois » présente une recette spécifique à la saison avec quelques variations. Par exemple, en décembre 1949 Jehane Benoit conseille ses lectrices sur la manière de rôtir une dinde tandis qu'au mois de mars 1950 elle partage une recette d'agneau de Pâques. Les recettes qui figurent dans la « Cuisine éclair » sont rapides d'exécution. Elles sont parfois réalisées avec le cuiseur à pression qui permet une cuisson rapide. Il peut également y être question de recette à base de restes ou de plusieurs combinaisons ou variantes d'un plat. « Petit dictionnaire de la cuisine » définit certaines techniques culinaires (blanchir, rissoler, émincer), certains outils (cocotte, chaudron, lèchefrite), aliments (lardons, gousse d'ail, graisse végétale)

et aromates (sauge, basilic, sarriette). Il explique de manière concise des termes complexes ou nouveaux qui sont utilisés dans les recettes du numéro. Enfin, « Ma fourchette voyage » décrit « les plus savoureuses recettes récoltées à l'étranger »<sup>10</sup>. Cette chronique est particulièrement intéressante pour cette étude et nous y reviendrons. Pendant l'été 1950, une nouvelle rubrique voit le jour; « Madame reçoit » qui suggère des recettes pour des occasions spéciales. Cette chronique plus prestigieuse ne s'adresse pas au même auditoire que celui de « Cuisinons » qui propose des recettes de tous les jours. Peu à peu, toutes ces différentes chroniques tendent à se réunir sous une seule : « Cuisinons » ou « La cuisine ».

Les pages culinaires représentent environ deux à quatre pages d'un numéro composé d'une cinquantaine de pages. Elles sont présentées sous différentes formes pendant la décennie. Les recettes sont parfois éparpillées, c'est-à-dire qu'elles peuvent débiter à la page 20 et se poursuivre à la page 39. Elles sont souvent entrecoupées d'un roman et d'articles. Selon les numéros, on compte entre 10 et 30 recettes. Mais, certains numéros en ont moins et d'autres vont jusqu'à 46. Ce chiffre impressionnant s'explique par le fait que les recettes sont courtes. Rarement accompagnées d'image comme on les connaît aujourd'hui, les recettes comptent plusieurs paragraphes concis où les ingrédients et les étapes de préparation sont souvent entremêlés. On constate aussi que plus le temps avance, plus le nombre de recettes par numéro diminue (*voir Annexe A*)<sup>11</sup>.

Dans la majorité des cas, la présentation de la recette est sobre. Les seules illustrations sont celles associées aux rubriques. « Ma fourchette voyage » est littéralement représentée par une fourchette avec des ailes (*voir Figure 2.1*) et le logo

<sup>10</sup> « Une spécialiste à la direction de nos pages de cuisine », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, n° 6, p. 17.

<sup>11</sup> Le numéro de décembre 1954 ne peut pas être analysé, car les pages attribuées à la chronique culinaire de Jehane Benoit ne sont pas accessibles. Le numéro de mars 1955 ne comporte aucune recette, ni chronique de Jehane Benoit.

de « Cuisine éclair » est une assiette traversée d'un éclair (voir *Annexe B*). L'iconographie de « Cuisinons » évolue. D'abord représentée par des assiettes contenant le menu d'une journée et le visage de Jehane Benoit, elle devient, dans un tout autre style graphique, trois chefs coiffés d'une toque prêts à servir un repas. De plus en plus connue auprès de ses lectrices, son visage n'est plus nécessaire pour illustrer la chronique. En janvier 1954, deux recettes sont pour la première fois illustrées. Cela se reproduit à quelques reprises, mais pas nécessairement dans tous les numéros qui suivent.



Figure 2.1 : « Ma fourchette voyage »

Source : *La Revue moderne*, octobre 1949, p. 17.

Quelle que soit la chronique, certains thèmes reviennent d'année en année de 1949 à 1958. Notons les fêtes religieuses et les événements de la vie familiale : les rois (janvier), la Saint-Valentin (février), le carême (février ou mars), Pâques (mars ou avril), la première communion (avril), le mariage (mai, juin ou juillet) et Noël (décembre). L'Action de Grâce n'est pas un sujet abordé et l'Halloween est peu traitée. D'autres thèmes récurrents sont liés aux caractéristiques des techniques (la facilité et la rapidité d'exécution), à des suggestions économiques (les abats pour leur faible coût) et à l'appel de la tradition.

En lisant les chroniques de Jehane Benoit, nous constatons son souci pédagogique et son respect des lectrices. Elle s'adresse à un public varié. Comme l'indique son mari

dans son essai biographique, Jehane Benoit écrit et communique toujours avec une visée didactique. Elle veut faire découvrir une panoplie de recettes aux ménagères et prend les dispositions pour y arriver, c'est-à-dire en rendant ces recettes simples et commodes. Cette préoccupation se remarque d'abord par sa chronique « Petit Dictionnaire de la cuisine ». Peut-être a-t-elle remarqué lorsqu'elle donnait des cours que certains termes techniques qu'elle-même avait appris en France étaient méconnus des ménagères québécoises? Jehane Benoit encourage donc ses lectrices d'acquérir un vocabulaire culinaire adéquat et offre à tout néophyte la possibilité de réaliser les recettes qui lui sont suggérées.

Ensuite, les techniques proposées sont simples et adaptées à tous les types de ménagères. Par exemple, lorsque Jehane Benoit s'adresse à la future mariée, elle lui présente la manière de faire ses achats à l'épicerie, la façon de préparer ses menus, etc. Elle explicite chacune des étapes requises pour le bon déroulement des tâches culinaires. Jehane Benoit écrit donc des recettes de manière pédagogique car, pour elle, il importe de faire valoir son talent et son expérience ainsi que de diffuser le savoir qu'elle a acquis au cours de ses études en France.

### 2.1.3 Jehane Benoit et les cuisines du monde

Jehane Benoit prête assurément une attention aux cuisines du monde. Nous tracerons d'abord le portrait global de ces propositions culinaires étrangères. Nous établirons le classement des recettes ethniques selon leur origine. Ce tour d'horizon expliquera les critères qui ont mené à la catégorisation de nos résultats. L'intérêt de Jehane Benoit envers la cuisine ethnique s'exprime très tôt à travers « Ma fourchette voyage »; cette chronique mérite donc qu'on s'y attarde davantage. Concentrées ici, les recettes ethniques sont également dispersées à travers les autres rubriques et peuvent revêtir

plusieurs formes. L'analyse du discours culinaire de Jehane Benoit témoigne aussi de son souci pédagogique envers ses lectrices.

Tout au long de la décennie où elle a travaillé à *La Revue moderne*, Jehane Benoit a partagé un grand nombre de recettes avec ses lectrices, certaines de tradition « québéco-canadienne », d'autres de provenance étrangère. Un total de 1892 recettes ont été dénombrées et, de ce nombre, 373 ont été considérées ethniques lors de notre classement initial (voir la deuxième colonne du Tableau 2.1)<sup>12</sup>. Voici comment nous avons effectué cette analyse. Un premier repérage des recettes ethniques a été fait en considérant seulement le nom de la recette. À cette étape, ont été retenues les recettes ayant dans leur nom une référence à un autre pays (ex. : omelette japonaise au homard, croûtons suédois, café brésilien, etc.). Ce tri isole donc des recettes qui ont pour la lectrice une consonance ethnique due à leur nomination. Nous avons considéré la France, le Royaume-Uni et les États-Unis comme sources des cuisines « fondatrices » du Québec et, à cause de ce statut, les recettes rattachées à ces trois pays ont été écartées de notre analyse approfondie<sup>13</sup>.

Outre un nom qui évoque une appartenance nationale, d'autres critères ont permis de rattacher une recette à une tradition culinaire étrangère. Ainsi, dans certains numéros (ex. : mars 1951, avril 1951, novembre 1951, septembre 1952, octobre 1952, etc.), Jehane Benoit consacre une de ses chroniques à l'exploration d'une thématique concernant une cuisine nationale d'ailleurs. Par exemple, dans le numéro d'octobre 1952, le thème de la chronique « Madame reçoit » est « Pour un dîner chinois ». Toutes les recettes de cette section ont été considérées chinoises. Ainsi, dans ce deuxième classement, les recettes regroupées sous une mise en situation ethnique ont

<sup>12</sup> Même si la recette est répétée au fil du temps, chaque occurrence se trouve dans nos résultats.

<sup>13</sup> Il est vrai que certains éléments des cuisines des États-Unis et du Royaume-Uni peuvent être considérés exotiques (par exemple la cuisine créole ou des spécialités écossaises). En revanche, pour la cuisine française, Jehane Benoit a des préoccupations liées à la gastronomie française et à la volonté de rendre accessible cette fine cuisine. Cependant, nous considérons que cela est un autre objet d'étude.

été retenues et classées selon l'origine nationale évoquée par le thème. Les recettes qui se retrouvent dans « Ma fourchette voyage » ont reçu le même traitement.

Un troisième critère de sélection a aussi été appliqué. En effet, les recettes dont l'appellation comporte un ingrédient ethnique (cari, chou-chinois, Roquefort, etc.) ou un met typique d'une cuisine nationale (sabayon, soufflé, chop suey, etc.) ont également été sélectionnées. Nous avons aussi créé une catégorie « exotique » qui intègre les recettes qui utilisent des produits exotiques comme la noix de coco et l'ananas, cependant si ces recettes font également référence à un lieu alors cela prime pour le classement. Les résultats de cette première analyse sont présentés dans le Tableau 2.1 (section classement initial).

Lors de ce classement initial, l'authenticité de la recette n'a pas été jugée. Nous avons toutefois cru bon de raffiner nos résultats par une analyse plus poussée des recettes qui nous semblaient plus ambiguës (voir Tableau 2.1, section classement révisé). Soulignons le caractère délicat de cette opération puisque nous voulions éliminer les recettes sans référence ethnique en conservant celles qui constituent une ouverture à une cuisine d'ailleurs. Cet exercice a conduit à l'élimination de certaines recettes d'abord perçues comme ethniques (voir catégorie écartée du Tableau 2.1). C'est le cas notamment de « La purée mongole »<sup>14</sup> : il s'agit d'une combinaison de soupes en conserve (crème de tomates et crème de pois verts). Sa provenance est nébuleuse et elle ne semble avoir aucun lien avec la Mongolie. Au contraire, elle est un classique de la cuisine américaine qu'on retrouve notamment dans le *Joy of Cooking* en 1946<sup>15</sup>. De nombreuses recettes faites de « combinaisons de soupes en boîte » ont été considérées non authentiques.

<sup>14</sup> « La purée mongole » a été repérée à trois reprises : décembre 1949, janvier 1955 et juillet 1955.

<sup>15</sup> Sylvia Lovegren, *Fashionable Food: Seven Decades of Food Fads*, Chicago, University of Chicago Press, 2005, p. 77–78. Irma S. Rombauer, *The Joy of Cooking: a Compilation of Reliable Recipes with an Occasional Culinary Chat*, Londres, Dent, 1946, 884p.

Nous n'avons pas la prétention de connaître toutes les pratiques alimentaires de ces pays, c'est pourquoi nous avons décidé d'utiliser le *Larousse gastronomique* comme référence pour établir notre classement. Les recettes n'ayant aucune mise en situation ethnique ont été comparées aux descriptions des cuisines nationales (ingrédients, techniques et plats) du *Larousse gastronomique*. Selon les résultats de cette comparaison, elles ont été classées sous plus authentiques, moins authentiques ou non authentiques. Les recettes plus authentiques (voir troisième colonne du Tableau 2.1) concordent fortement avec le résumé du *Larousse* (ex. : gaspacho et tarte suisse au fromage). Les recettes moins authentiques (voir quatrième colonne du Tableau 2.1) possèdent des éléments qui correspondent à la cuisine nationale, mais ils sont insuffisants ou dénaturés (ex. : filets de poisson à l'espagnole et pâté de poisson à la norvégienne). Notons que certaines recettes correspondent plutôt à l'appellation gastronomique française « à la ... », c'est-à-dire à l'indienne ou à la polonaise, elles ont donc été placées sous l'origine française (voir catégorie transférée du Tableau 2.1). Puis, les recettes non authentiques sont soit trop dénaturées, ou ne correspondent aucunement aux référents de la cuisine nationale qui lui est associée (ex. : aiglefin à la grecque et chocolats indiens). L'application de tous ces filtres nous conduit aux résultats présentés dans le tableau de la page suivante. Le résultat final des recettes ethniques équivaut à la somme des quantités sous les deux colonnes de la catégorie maintenue (plus authentique et moins authentique). Par exemple, nous considérons que 14 (8 + 6) recettes sont associées aux traditions espagnoles. Au total, 348 recettes ont été maintenues à la suite de notre classement révisé.

Tableau 2.1

Classement du nombre de recettes ethniques selon les principales origines<sup>16</sup>

Origine	Classement initial		Classement révisé		
	Catégorie initiale	Catégorie maintenue		Catégorie transférée	Catégorie écartée
	Nomination	Plus	Moins	Transfert	Non
France*	117	124		7	
Italie	59	30	23		6
Exotique*	29	29			
États-Unis*	26	26			
Mexique	10	10			
Royaume-Uni*	9	9			
Espagne	16	8	6	-1	1
Chine	9	8	1		
Suisse	8	8			
Danemark	8	7	1		
Suède	7	6			1
Brésil	6	6			
Finlande	5	5			
Norvège	7	4	2		1
Asiatique	5	4	1		
Hollande	5	2	2		1
Belgique	3	2	1		
Cuba	2	2			
Hongrie	2	2			
Inde	10	1	2	-4	3
Autriche	5	1	4		
Pologne	3	1		-1	1
Allemagne	1	1			
Bulgarie	1	1			
Egypte	1	1			
Irlande	1	1			
Israël	1	1			
Japon	1	1			
Martinique	1	1			
Roumanie	1	1			
Russie	5		1	-1	3
Mongolie	3				3
Bohême	2				2
Grèce	2				2
Scandinavie	1		1		
Turquie	1				1
<b>Total</b>	<b>373</b>	<b>303</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>25</b>

Source des données : *La Revue moderne*, octobre 1949 à août 1958.

<sup>16</sup> Dans ce tableau, l'authenticité des recettes associées à la France, aux États-Unis, au Royaume-Uni et des recettes dites exotiques n'a pas été évaluée.

En observant le Tableau 2.1, nous constatons que la France est en première position : près du tiers des recettes recensées y font référence. Cela n'est pas surprenant et peut s'expliquer entre autres par la relation qu'entretient Jehane Benoit avec ce pays. Ris de veau en sauce, quiche lorraine garnie, vinaigrette française, beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois sont des exemples de recettes qu'on retrouve dans cette catégorie. En ce qui concerne les recettes qui font référence aux États-Unis, on repère entre autres des plats de Nouvelle-Angleterre (slump aux pommes) et de la Louisiane (chowder, les pralines créoles). Pour le Royaume-Uni, le plum pudding et l'omelette écossaise représentent les recettes les plus fréquentes. Nous proposons de nous pencher plus particulièrement sur la cuisine ouverte sur le monde lorsqu'elle intègre des plats, des ingrédients ou des pratiques culinaires autres que ceux des peuples fondateurs et des États-Unis.

Le tableau nous permet de remarquer l'importance des recettes italiennes (59 recettes) : nous affinerons leur analyse dans la prochaine section de ce chapitre. En ce qui concerne les autres influences culinaires, celles du Mexique, de la Chine, de l'Espagne, de la Suisse et de la Scandinavie sont assez présentes au cours de la décennie. Toutes les recettes repérées pour le Mexique ont conservé le statut « plus authentique », tandis que seulement la moitié des 16 recettes espagnoles ont été classées authentiques. D'ailleurs, une des recettes espagnoles, le porc à l'espagnole, a changé d'origine suite à son analyse. Elle se retrouve plutôt sous l'origine française puisqu'elle fait référence au qualificatif « à l'espagnole » du *Larousse gastronomique*<sup>17</sup>. Pour ce qui est des recettes chinoises et suisses, elles ont en majorité maintenu leur situation d'authenticité. Nous constatons également que les

---

<sup>17</sup> Sept recettes ont été transférées sous l'origine française pour la même raison (charlotte russe aux fraises, chou-fleur à la polonaise, agneau à l'indienne, soupe des Indes, œufs farcis à l'indienne, Bombay et le porc à l'espagnole).

recettes aux influences scandinaves<sup>18</sup> sont nombreuses et 22 sont considérées « plus authentiques » après la deuxième étape de notre analyse.

Le contenu ethnique se cache à l'intérieur de différentes chroniques et revêt plusieurs formes. Jehane Benoit démontre sa curiosité pour les recettes étrangères, et ce, dès sa première année à *La Revue moderne*. Sa chronique « Ma fourchette voyage » en est un exemple probant : comme son titre l'indique, elle traite de la cuisine de l'extérieur des grands centres du Québec. Si la majorité des recettes présentées dans cette section font référence à l'international, certaines évoquent des régions québécoises (île d'Orléans ou Lac-Saint-Jean). La France, l'Italie et les États-Unis sont les principales destinations. « Ma fourchette voyage » se décline généralement en deux sections : un texte de présentation suivi d'une ou deux recettes. Cette chronique dure un an, d'octobre 1949 à septembre 1950. Elle revient brièvement pour deux mois en 1953.

Dans la présentation, Jehane Benoit explique aux lectrices certaines traditions de la destination culinaire. Il peut s'agir d'une fête traditionnelle italienne ou d'une légende égyptienne. Dans cet extrait, elle met en contexte le dîner brésilien qu'elle propose : « Le Brésil, le pays des poires d'avocat, des noix de coco, du café et du bœuf. On y apprête le riz d'une façon très savoureuse. Le dîner qui se dit "JANTAR" commence toujours avec une soupe »<sup>19</sup>. À la suite de cette explication, elle suggère un menu brésilien comprenant : « *sopa de batata e agriao, bise de ouro, rise pilau, puree avacate, brasileiras et cafe* »<sup>20</sup>. Ce menu propose aux lectrices de vivre une expérience culinaire brésilienne. Qu'en est-il du poids global des recettes ethniques dans les chroniques de Jehane Benoit à *La Revue moderne*?

<sup>18</sup> Nous combinons ici les recettes qui font référence à la Norvège, à la Suède, à la Finlande et au Danemark.

<sup>19</sup> Jehane Benoit, « Ma fourchette voyage : Au Brésil », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1953, vol. 35, n° 6, p. 38.

<sup>20</sup> Elle traduit ensuite ces noms de recettes : soupe aux pommes de terre et cresson, steak doré, riz aux œufs, coupe de fruits aux avocados, petits biscuits à la noix de coco.

Évaluons maintenant la proportion des recettes ethniques de Jehane Benoit par rapport au nombre de recettes total. Dans le Tableau 2.2, les recettes ethniques correspondent au classement révisé du Tableau 2.1. Nous avons également écarté les recettes faisant référence aux traditions françaises, anglaises et américaines, mais nous avons choisi de conserver celles associées à l'exotisme. On constate que les plus grandes proportions sont entre 12,9 % et 18,7 % pour les années 1951, 1956 et 1957. Durant ses neuf ans à la barre de *La Revue moderne*, Jehane Benoit a proposé en moyenne 10 % de recettes étrangères sur son contenu total.

Tableau 2.2

La proportion des recettes ethniques par rapport au nombre total de recettes, par année<sup>21</sup>

Année	Nombre total de recettes	Nombre de recettes ethniques	Proportion
1949	101	4	4%
1950	338	16	5%
1951	327	61	19%
1952	233	17	7%
1953	195	18	9%
1954	145	8	6%
1955	152	14	9%
1956	147	19	13%
1957	144	23	16%
1958	110	9	8%
<b>Total</b>	<b>1892</b>	<b>189</b>	<b>10,0%</b>

Source des données : *La Revue moderne*, octobre 1949 à août 1958.

Dès sa première année à *La Revue moderne*, Jehane Benoit attribue une place spécifique à la cuisine internationale. On sent qu'elle veut faire découvrir aux

<sup>21</sup> Mentionnons que l'analyse de l'année 1949 ne comporte que trois mois sur douze et que celle de 1958 n'en possède que sept.

lectrices ce qui se passe ailleurs dans le monde. Contrairement à ses autres chroniques, « Ma fourchette voyage » offre une mise en situation plus étoffée des recettes. Elle prend le temps de décrire le contexte des recettes qu'elle propose. Cette chronique fait voyager les lectrices dans le confort de leur foyer et leur permet de goûter à des nouveautés culinaires. D'autres chroniques suggèrent également des recettes des cuisines du monde. On constate aussi que la France prend une place importante dans les propositions culinaires tout comme l'Italie. Cette tendance se poursuivra-t-elle avec la venue de nouvelles auteures à *La Revue moderne*?

#### 2.1.4 Après Jehane Benoit, une préoccupation qui évolue

Après le départ de Jehane Benoit, deux autres femmes se voient confier la responsabilité des pages culinaires de *La Revue moderne* : Hélène Gougeon (septembre 1958 à août 1959) et Tante Marie (septembre 1959 à juin 1960, dernier numéro de la revue). L'examen de ces chroniques permet de constater qu'Hélène Gougeon a également une préoccupation pour les mets internationaux. Et il s'agit d'un intérêt né avant son passage à *La Revue moderne*. En effet, dès 1946, alors qu'elle est journaliste à Ottawa, elle écrit un carnet de recettes intitulé *Cooking with an Accent*<sup>22</sup>. Cette publication réunit des recettes transmises par les familles des ambassades de la capitale. Elle déménage en 1950 à Montréal pour devenir éditrice de la section alimentaire (Food Editor) du *Weekend Magazine*<sup>23</sup>. Elle rejoint ensuite *La Revue moderne*.

---

<sup>22</sup> Helen Gougeon, *Cooking with an Accent*, Ottawa Journal, 1946, 28p.

<sup>23</sup> Il s'agit d'un cahier encarté dans plusieurs journaux canadiens. Il est le pendant anglais du cahier *Perspectives*.

Hélène Gougeon a écrit 87 recettes au cours de son année à la revue. La France domine le palmarès des recettes étrangères avec huit recettes. Nous considérons qu'elle propose 16 recettes ethniques<sup>24</sup>, soit 18,39 % du contenu total. On repère sept références à la Pologne. Celles-ci sont toutes regroupées dans le même numéro de mai 1959 qui a pour thème la choucroute. Une mise en situation explique aux lectrices que depuis un repas avec des Polonais où elle a mangé de la choucroute, elle en prépare souvent chez elle et pour ses invités. Elle suggère d'acheter la choucroute en conserve et d'y ajouter d'autres aliments (saucisses, légumes, etc.). Quant aux autres recettes ethniques, quatre sont d'inspiration asiatique<sup>25</sup>, tandis que le reste évoque les traditions européennes ou moyen-orientales<sup>26</sup>. Une seule recette fait référence à l'Italie : la purée de pommes de terre à l'italienne, qui n'est italienne que par la présence de parmesan.

Tante Marie signe les recettes du magazine l'année suivante, à partir de septembre 1959. Nous n'avons pas trouvé à qui correspondait ce pseudonyme. Ses inspirations culinaires sont regroupées sous la chronique « À l'enseigne du bec fin ». On sent par ce titre qu'il ne s'agit pas de recettes de tous les jours. Sur les 88 recettes qu'elle propose, 13 font référence à des cultures culinaires d'ailleurs<sup>27</sup>. La proportion (14,77 %) est donc similaire à celle d'Hélène Gougeon. La présence d'ingrédients comme l'ananas, la noix de coco et la banane est très fréquente. Toutefois, si la majorité des recettes reproduit des éléments tropicaux et exotiques, une seule est spécifiquement associée à Hawaï, poitrines de poulet Aloha. Notons que Tante Marie ne fournit aucune recette italienne tandis qu'il s'agissait d'une tendance marquée pour Jehane Benoit. Les références culinaires privilégiées par Tante Marie sont différentes de celles de Jehane Benoit et d'Hélène Gougeon.

---

<sup>24</sup> Excluant les références à la France, le Royaume-Uni ou les États-Unis.

<sup>25</sup> Porc à l'orientale, restes d'agneau au curry, côtes de porc à la chinoise et saumon à la Fuji-Matsu.

<sup>26</sup> Shish Kebabs.

<sup>27</sup> On retrouve une recette pour chacune de ces cultures : africaine, brésilienne, étatsunienne, française, hawaïenne, norvégienne, suisse et turque.

## 2.2 Les recettes italiennes, transmettre une cuisine authentique?

Jehane Benoit transmet-elle une cuisine authentique? La philosophe Lisa Heldke traite de l'authenticité dans son étude « But is it Authentic? Culinary Travel and the Search for the "Genuine Article" »<sup>28</sup>. Elle conçoit le goût comme une expérience. Ainsi, elle affirme qu'il faut s'intéresser à la transaction entre le met et son « mangeur » et à leur environnement : « Authenticity comes to be a property of the work of cuisine, which is itself a transaction between dish and eater (where the dish is understood to be a product of a particular cook operating out of an identifiable cultural context, and the eater is understood to be similarly culturally embedded) »<sup>29</sup>. Donc, selon cette approche, il ne faut pas exclure par un jugement de valeur certains mets qui ne sont pas réellement authentiques. D'après Mme Heldke, le met, en soi, n'a pas de valeur d'authenticité, nous devons plutôt nous intéresser à la relation entre le plat, le mangeur et son environnement. Pour notre analyse, nous retenons de ce texte que certains plats, malgré une recette qui n'est pas préparée ou présentée exactement de la même manière que dans le pays d'origine, peuvent être considérés authentiques par la personne qui les consomme.

Rhona Richman Kenneally prend en compte la proposition d'Heldke afin d'explorer l'expérience de l'authenticité culinaire. Kenneally repère les méthodes utilisées pour valider l'authenticité des mets proposés dans les menus d'Expo 67<sup>30</sup>. Certains pavillons mettent en valeur l'origine des ingrédients ou du chef du restaurant. Elle constate aussi que l'expérience d'authenticité des consommateurs peut être influencée

---

<sup>28</sup> Lisa Heldke, « But is it Authentic? Culinary Travel and the Search for the "Genuine Article" », dans *The Taste Culture Reader: Experience Food and Drink*, sous la dir. de Carolyn Korsmeyer, Oxford, Berg, 2005, p. 385-394.

<sup>29</sup> *Ibid.*, p. 389-390.

<sup>30</sup> Rhona Richman Kenneally, « "The Greatest Dining Extravaganza in Canada's History": Food, Nationalism, and Authenticity at Expo 67 », dans *Expo 67: Not Just a Souvenir*, sous la dir. de Rhona Richman Kenneally et Johanne Sloan, Toronto, University of Toronto Press, 2010, p. 34-35.

par l'habillement des employés et par le décor du restaurant. D'après Kenneally, la définition d'une cuisine authentique est une construction consciente par quelqu'un (un chef, un administrateur d'un pavillon, etc.) d'une cuisine nationale.

En considérant les propos de Lisa Heldke et de Rhona Richman Kenneally, nous pensons qu'il est également nécessaire d'analyser plus en profondeur l'authenticité des recettes. Tout comme Julie Parker, nous nous intéressons aux influences culinaires. Elle identifie ces influences à travers le contenu d'un livre de recettes et plus particulièrement par l'introduction d'aliments, de plats et de nouvelles pratiques. Les identités culinaires de chaque région du monde sont difficilement définissables c'est pourquoi nous avons décidé de nous inspirer des critères de Parker pour notre étude. Nous évaluerons donc trois marqueurs : le nom de la recette, ses ingrédients et les techniques utilisées.

Nous étudierons plus finement l'évolution particulière de certaines influences culturelles sur la cuisine québécoise. À la lumière de notre bilan historiographique, notre choix s'est arrêté sur les influences italienne et chinoise. Pour les années 1950, les recettes chinoises ne constituent pas une tendance marquée puisque seulement neuf recettes sur 2067 ont été associées à cette origine. Par contre, les recettes italiennes sont bien présentes dans la décennie ; nous en avons repéré 59 pour la période de 1949 à 1958. Nous chercherons donc à retracer l'influence des traditions culinaires italiennes par le biais d'un vecteur de transmission, Jehane Benoit. Nous souhaitons connaître sa vision de la cuisine italienne, ses propositions culinaires et son souci d'authenticité. Nous analyserons la nomination des recettes, les ingrédients qui les composent et les techniques proposées pour les préparer.

Durant son parcours à *La Revue moderne*, Jehane Benoit porte un intérêt constant à la cuisine italienne<sup>31</sup>. Cette préoccupation est précoce; dès son arrivée en 1949, elle présente une recette italienne dans « Ma fourchette voyage ». Elle y transmet la culture italienne à travers l'alimentation en traitant de la *Fiesta Di San Giuseppe* en Sicile.

[...] la tradition veut que les familles riches préparent des buffets plantureux et y invitent tous les villageois. La célébration de la fête s'ouvre par la présentation d'un tableau religieux. On choisit, parmi les villageois, un vieillard, une belle jeune femme et un petit enfant dont le rôle sera de représenter la Sainte Famille. [...] Tous les invités sont libres d'aller et venir tel que bon leur semble, manger ce qu'ils préfèrent et autant qu'ils le désirent. [...] La « Suppa Di Lenticchi » (soupe aux lentilles) et le « Spaghetinni Bagaria » sont les plats principaux. On en fait d'énormes quantités pour que chacun s'en régale sans restrictions<sup>32</sup>.

Cette mise en situation d'une tradition religieuse italienne est un prétexte pour amener les lectrices à découvrir les saveurs de l'Italie.

Le contenu aux influences italiennes n'est pas restreint à « Ma fourchette voyage ». La chronique « Cuisinons » peut insérer une recette italienne dans le menu d'une journée. Par exemple, pour le menu d'un jeudi d'octobre 1949, Jehane Benoit propose une soupe aux légumes, un spaghetti éclair, et une crème aux fruits frais. On repère aussi deux regroupements de plusieurs recettes autour d'une thématique italienne. Dans le numéro de mars 1951, deux chroniques explorent la culture culinaire italienne : « Madame reçoit : pour un dîner italien » et, dans la section « Cuisinons », « Manières italiennes de servir les pâtes alimentaires et leur sauce ».

---

<sup>31</sup> Il est intéressant de constater que ces références à la cuisine italienne ne sont jamais associées à la présence d'une importante communauté italienne à Montréal. Par exemple, lorsque Jehane Benoit évoque des ingrédients, il n'y a pas de référence à leur disponibilité locale ou à des lieux où la ménagère pourrait s'approvisionner.

<sup>32</sup> Jehane Benoit, « Ma fourchette voyage : En Italie », *La Revue moderne*, octobre 1949, p. 37.

C'est d'ailleurs le numéro où l'on repère le plus de recettes italiennes<sup>33</sup>. On retrouve aussi la recette d'une dinde à l'italienne dans la chronique « Cuisine éclair ». Bref, le contenu à saveur italienne revêt des formes diverses.

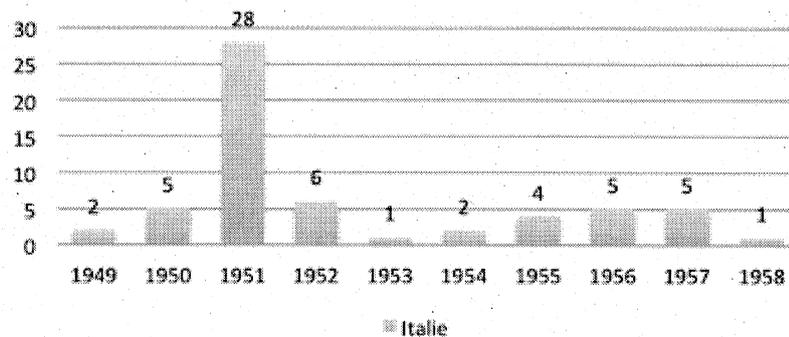


Figure 2.2 : Le nombre de recettes d'origine italienne selon le nom, par année

Source des données : *La Revue moderne*, octobre 1949 à août 1958.

Dans ce graphique, on constate que le nombre de recettes italiennes en 1951 est beaucoup plus élevé que celui des autres années. Cela s'explique par le fait que le numéro de mars 1951, dédié à cette thématique, contient 18 recettes italiennes. Toutefois, même en enlevant ce numéro, la valeur de l'année resterait la plus élevée avec 10 recettes italiennes. On remarque également la préoccupation constante pour la cuisine italienne qui se traduit par plusieurs recettes dans différentes chroniques de 1949 à 1958.

### 2.2.1 Nom des recettes : un premier marqueur d'authenticité

Jehane Benoit diffuse assurément des propositions culinaires aux influences internationales. Transmet-elle une cuisine authentique à ses lectrices? L'authenticité

<sup>33</sup> On y retrouve 18 recettes italiennes.

culinaire n'est manifestement pas facile à évaluer. Rappelons que pour Lisa Heldke, l'authenticité d'un plat ne devrait pas se limiter à la reproduction fidèle ce qui est consommé dans le pays d'origine, il faut plutôt ouvrir la définition et prendre en compte l'expérience du consommateur. Ainsi, nous considérons le nom d'une recette ethnique comme un marqueur intéressant dans l'analyse de l'authenticité, car nous croyons qu'il fait partie de l'expérience de la cuisinière qui décide de préparer la recette.

Renée Desjardins a étudié les menus du Château Frontenac dans une perspective de traductologie, ainsi la langue dans laquelle est rédigé le menu, français ou anglais, et le rôle de sa traduction l'intéressent<sup>34</sup>. Tout comme elle, nous nous attarderons à la langue dans laquelle est écrit le nom des recettes puisque cela peut influencer sur la perception de l'authenticité.

Jehane Benoit affirme et revendique l'authenticité de certaines recettes. En effet, certaines mises en situation insistent davantage sur cet aspect. En mars 1951, il est inscrit : « Notre charmante collaboratrice a rapporté d'un récent voyage en Italie, à l'intention de ses lectrices, d'authentiques et savoureuses recettes italiennes »<sup>35</sup>. Dans une recette, elle indique même comment accentuer le goût italien de la recette en frottant le pain avec de l'huile d'olive. Jehane Benoit est donc explicite quant à sa volonté de partager des recettes italiennes authentiques. Voici un autre exemple où Jehane Benoit met en contexte sa recette, dans ce cas le pain du pèlerin<sup>36</sup>.

---

<sup>34</sup> Selon elle : « la traduction des menus du Château Frontenac a rempli une fonction commerciale et communicative, soit celle voulant que tous, invités et touristes, puissent comprendre le contenu des menus et puissent passer une commande dans la langue de leur choix » dans Renée Desjardins, « L'étude du menu comme représentation de l'identité culinaire québécoise : le cas des menus au Château Frontenac », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 3, n° 1, 2011.

<sup>35</sup> Jehane Benoit, « Manières italiennes de servir les pâtes alimentaires et leur sauce », *La Revue moderne*, Montréal, mars 1951, vol. 32, n° 11, p. 38.

<sup>36</sup> Jehane Benoit, « Ma fourchette voyage : En Italie », *La Revue moderne*, Montréal, juillet 1950, vol. 32, n° 3, p. 41.

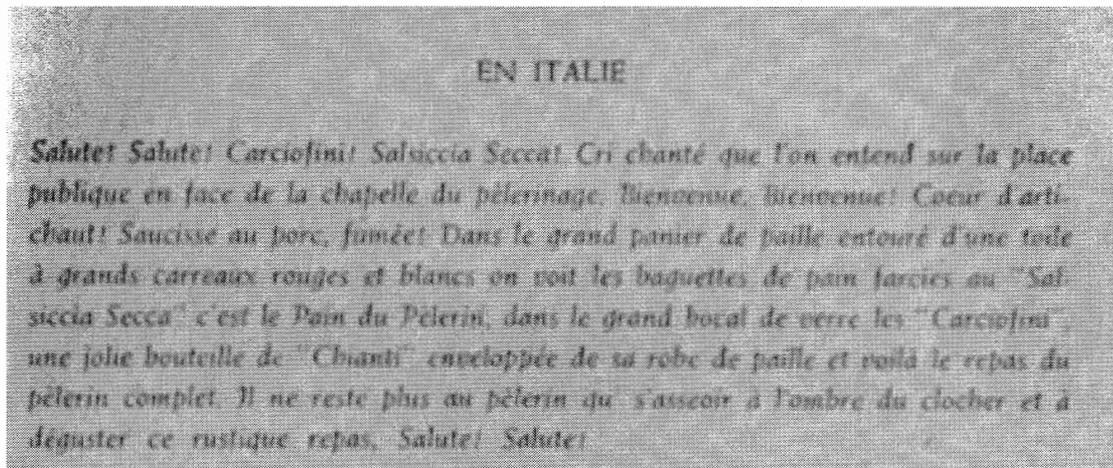


Figure 2.3 : « Ma fourchette voyage : En Italie »

Source : *La Revue moderne*, juillet 1950, p. 41.

Cette mise en situation de « Ma fourchette voyage » nous transporte en Italie par l'évocation de mots et d'expressions en italien. On comprend que le pain du pèlerin s'insère dans un repas sobre avec un bocal d'artichauts, du saucisson séché et une bouteille de vin. L'utilisation des termes italiens et l'évocation d'une tradition italienne sont des indicateurs qui rehaussent l'authenticité de ce repas.

En analysant les recettes italiennes de Jehane Benoit, nous constatons que le nom attribué à une recette, en plus d'offrir une promesse de dépaysement pour la lectrice, peut être un marqueur d'authenticité, et ce, à différents degrés. Lorsque le nom d'une recette est inscrit dans la langue de la cuisine nationale, cela nous semble plus plausible qu'elle puise dans les traditions culinaires du pays. Le pouvoir évocateur de la langue d'origine influence ainsi notre perception de l'authenticité. Parmi les recettes italiennes de Jehane Benoit, 15 sont nommées en italien. Rarement, le nom de la recette ne comporte que la version italienne. La plupart du temps, le nom est écrit en français et dessous il est traduit en italien. Par exemple, dans son numéro thématique de mars 1951, Jehane Benoit écrit entre parenthèses le nom des recettes

en italien. Elle propose donc des « *Spaghetti con cavolfiore* », des « *Spaghetti Verde* », une « *Lasagne con Ricotta* » ou encore des « *Tagliarini con sparagi* ».

De plus, Jehane Benoit connaît la complexité de la cuisine italienne. Plusieurs de ses recettes intègrent à leur nom des qualificatifs afin de spécifier une région de l'Italie. Il y a notamment un poulet grillé napolitain (octobre 1950), une sauce livournaise (mars 1951), une sauce bolognaise (mars 1951), des aubergines à la sicilienne (juin 1951), un macaroni milanais (mars 1953), etc. Mais ces indicateurs territoriaux sont-ils authentiques? Il est assez difficile d'en juger. Par exemple, nous n'avons trouvé aucune correspondance directe avec les poires milanaises (mars 1951), mais la recette italienne de poires au barolo<sup>37</sup> comporte des similitudes.

D'autres noms de recettes font référence aux traditions culinaires italiennes, mais à un degré moins élevé. Par exemple, Jehane Benoit propose un spaghetti éclair et une pizza 5 minutes. Le nom de ces recettes atteste surtout de la rapidité d'exécution des étapes de préparation. Bref, l'appellation n'est pas en soi gage d'authenticité, il faut également se tourner vers les ingrédients afin de confirmer nos résultats.

### 2.2.2 Ingrédients : deuxième marqueur d'authenticité

Nous utiliserons de nouveau le *Larousse gastronomique* afin de déterminer si les recettes sont plus authentiques, moins authentiques ou non authentiques. Le *Larousse gastronomique* en plus de décrire les principaux éléments de la cuisine italienne, nous indique aussi ce que signifie dans la gastronomie française « à l'italienne » :

---

<sup>37</sup> Fabiano Guatteri, *La cuisine italienne : 450 recettes traditionnelles*, Paris, Larousse, 2004, p. 369.

Se dit, en cuisine française classique, de plats de viande, de poisson, de légumes, ou d'œufs accommodés avec de la sauce italienne, à base de duxelles de champignon, de jambon et de fines herbes hachées, ou accompagnés d'une garniture comportant des artichauts en quartiers et des macaronis. On baptise également « à l'italienne » les pâtes cuites al dente et divers autres apprêts typiques de la cuisine de la péninsule. Il existe une sauce italienne froide, qui est une mayonnaise citronnée dans laquelle on ajoute une purée de cervelle et de persil haché<sup>38</sup>.

En considérant seulement les noms des recettes où il est inscrit « à l'italienne », cela pourrait nous induire en erreur. Nous nous appuyerons plutôt sur cette définition pour attribuer une influence française à une recette aux allures italiennes. Trois recettes ont l'appellation « à l'italienne » dans leur nom : perche à l'italienne, soupe aux pommes de terre à l'italienne et dinde à l'italienne. Dans la recette de la perche à l'italienne figurent de l'huile d'olive, du persil, une gousse d'ail émincé, de l'eau, du sel, du poivre et de la menthe sèche. La soupe contient des pommes de terre, des oignons, du beurre, du céleri, du persil, de l'ail, une carotte, une tomate et du fromage râpé. La dinde à l'italienne, quant à elle, comporte des champignons frais ou en boîte, une boîte de spaghetti, une dinde (peau et viande hachée), de la chapelure et du fromage râpé. De ces trois recettes, seulement la dernière correspond, et ce légèrement, à la définition du *Larousse* étant donné qu'on y retrouve des champignons et des pâtes.

Dans le but d'avoir plus de détails sur les traditions culinaires italiennes et plus d'exemples de recettes « authentiques », nous avons également consulté le *Larousse* sur la cuisine italienne<sup>39</sup>. Voici nos résultats quant à ce classement. Trente (30) recettes sont considérées plus authentiques dont une grande partie provient du numéro de mars 1951. Les aubergines à la sicilienne (juin 1951) comptent plusieurs ingrédients typiques de la cuisine italienne : aubergine, oignon, céleri, tomates, olives

<sup>38</sup> *Larousse gastronomique*, p. 584.

<sup>39</sup> Fabiano Guatteri, *La cuisine italienne : 450 recettes traditionnelles*, Paris, Larousse, 2004, 384p.

noires ou vertes, câpres et basilic. La soupe minestrone, les saucisses polenta et les macaronis sont d'autres exemples qui font partie de cette catégorie authentique.

Dans la catégorie des recettes jugées moins authentiques, on retrouve des références à la cuisine italienne, mais leur authenticité est mise en doute. Leur tri a été des plus complexe. Pour certaines recettes, la ligne est mince entre moins authentique et non authentique. Tel que mentionné dans le Tableau 2.1, 23 recettes ont été classées dans cette catégorie<sup>40</sup>. Lorsqu'il y a un seul ou très peu d'ingrédients qui dénaturent la recette, nous avons choisi cette catégorie. Par exemple, le spaghetti éclair comporte de la sauce Worcestershire. Cette sauce piquante est plutôt un produit anglais qui fait référence à des influences indiennes. Cet ingrédient serait-il présent pour donner un goût plus piquant à la sauce et ainsi remplacer les piments italiens? Étant donné que seul cet ingrédient ne correspond pas aux traditions italiennes, nous avons trié cette recette dans moins authentique. De plus, plusieurs plats de pâtes (macaroni au fromage, macaroni aux tomates, spaghetti – sauce à l'aubergine, etc.) qui contiennent des ingrédients de la culture italienne font partie de cette catégorie.

Six recettes ont été écartées de la catégorie italienne car trop dénaturées ou américanisées. Par exemple, les triangles au salami sont composés de salami et de fromage à la crème. Jehane Benoit propose de faire des sandwiches avec ces deux ingrédients. Le salami est un ingrédient de la culture italienne, mais le plat en lui-même n'a pas de référence à ces traditions. La même chose se produit avec le « beurre italien ». Cette recette comprend du fromage Romano et du « pimiento », ce qui est assez rare, mais nous n'avons trouvé aucune référence dans le *Larousse* quant à l'utilisation d'un beurre aromatisé dans les traditions italiennes. La salade de jambon et macaroni contient du raifort et des ingrédients qui correspondent plus à la cuisine scandinave ou d'Alsace, nous l'avons donc écartée.

---

<sup>40</sup> Le Tableau 2.1 Classement du nombre de recettes ethniques selon les principales origines se trouve à la page 13.

En observant les recettes italiennes de 1949 à 1958, on constate que l'ingrédient le plus utilisé est la tomate. En effet, 59 % de ces recettes contiennent des tomates ou leurs dérivés tels que de la sauce tomate ou de la purée de tomates. En deuxième place, on retrouve les oignons, puis le fromage râpé. Jehane Benoit suggère souvent à la fin d'une recette italienne de la saupoudrer de fromage râpé.

Nous avons également repéré plusieurs recettes qui intègrent des aromates italiens comme l'ail, le persil, le basilic, le thym, etc. Selon Caroline Coulombe les aromates italiens sont peu présents dans les recettes dans années 1950. Elle indique :

Il est intéressant de constater que si la cuisine « italienne » fait une timide percée dans les menus des années 1950, aucune des herbes typiques à l'Italie n'est relevée parmi les ingrédients. C'est à peine si l'ail est présent dans la moitié des recettes. C'est donc dire qu'on adopte volontiers le répertoire d'une cuisine étrangère, tout en omettant ce qui la caractérise, dans ce cas-ci les aromates<sup>41</sup>.

Notons que son corpus de sources est basé entre autres sur des livres de recettes et des journaux ruraux. Contrairement à Coulombe, nous avons trouvé que plusieurs recettes de Jehane Benoit aux influences italiennes présentent des aromates typiques de cette cuisine. L'ail est présent dans le quart des recettes que nous avons conservées après notre tri, est-ce dire que les autres ne sont pas italiennes? Nous pensons qu'une classification (plus et moins authentique) permet de mieux cerner et mieux comprendre les références aux traditions culinaires italiennes. Dans notre cas, seulement 17 % des recettes aux influences italiennes (excluant les desserts) ne contiennent pas d'aromates italiens (mais celles-ci contiennent du fromage râpé).

---

<sup>41</sup> Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 95-96.

Tableau 2.3  
 Ingrédients les plus fréquents dans les recettes italiennes  
 de Jehane Benoit, 1949-1948

Ingrédient	Fréquence	Proportion
Tomates*	36	59%
Oignon	32	52%
Fromage râpé	22	36%
Ail	18	30%
Persil	18	30%
Huile d'olive	14	23%
Basilic	13	21%
Macaroni	12	20%
Spaghetti	11	18%
Thym	10	16%
Nouilles	8	13%
Olives	4	7%
Fromage cottage	4	7%
Parmesan	3	5%
Sauce worcestershire	3	5%
Filet d'anchois	2	3%
Aubergine	2	3%
Câpres	1	2%
Fromage Romano	1	2%

\*Cette catégorie contient tout ce qui fait référence aux tomates (sauce tomate, purée de tomates, etc.)

Source des données : *La Revue moderne*, octobre 1949 à août 1958.

Un élément qui nous a semblé fort intéressant au moment d'analyser les ingrédients est la substitution. En effet, Jehane Benoit propose une fois sur deux de remplacer certains ingrédients. Elle suggère notamment de mettre des ingrédients accessibles à la cuisinière québécoise à la place de ceux « typiquement » italiens. Par exemple, dans certaines recettes elle suggère de substituer la sarriette au basilic, le catsup à la sauce tomate, la saucisse fumée au salami. Si la lectrice n'a pas de parmesan, elle suggère d'utiliser du fromage fort. Cette pratique de substitution permet à la personne qui s'apprête à réaliser la recette de choisir son niveau de dépaysement culinaire.

La substitution d'ingrédients est proposée dans le but d'offrir une expérience authentique et de la rendre accessible aux cuisinières québécoises. Néanmoins, à certains moments, la substitution peut dénaturer une recette. À l'instar de Coulombe qui met l'accent sur la dénaturation des recettes pendant les années 1950, nous constatons que certaines recettes, par exemple le spaghetti éclair, le beurre italien et le spaghetti italien vite fait, contiennent de la sauce Worcestershire, ingrédient qui ne correspond pas aux traditions culinaires italiennes. Les nouilles au fromage blanc (aussi nommé *Lasagne con Ricotta*) représentent un bon exemple de dénaturation, car elles contiennent du fromage cottage, du fromage à la crème, de la crème sure, une boîte de nouilles fines ou larges, de l'échalote et du fromage râpé. Toutefois, une analyse attentive nous permet de comprendre que Jehane Benoit essaie de reproduire ce qui se rapproche le plus du fromage ricotta avec les produits d'ici. Nous avons donc décidé de classer cette recette dans moins authentique vu la présence d'une quête d'authenticité, malgré des moyens non authentiques.

En somme, plusieurs recettes puisent dans les traditions italiennes, mais sont composées d'ingrédients locaux. Cette adaptation favorise la préparation de la recette puisque les lectrices peuvent retrouver plus aisément les ingrédients dans leur environnement.

### 2.2.3 Techniques : troisième marqueur d'authenticité

Afin de valider l'authenticité des recettes italiennes, nous avons également étudié les techniques culinaires proposées par Jehane Benoit. Certaines techniques nous paraissent assez conformes aux traditions culinaires italiennes. Cette analyse se base encore une fois sur le *Larousse* de la cuisine italienne.

En général, les techniques présentées dans les étapes de préparation sont simples et adaptées à la ménagère des années 1950. En effet, les étapes sont simples puisqu'elles sont assez courtes et qu'elles offrent la possibilité d'utiliser des produits manufacturés au lieu de partir de rien (*from scratch*). Jehane Benoit adapte donc ses recettes à la réalité québécoise des ménagères. Elle suggère des techniques qui prennent en considération les instruments modernes tels que le cuiseur à pression. Elle les transpose aussi au public qu'elle cible. Voici un exemple de recette et de conseils destinés à une jeune mariée.

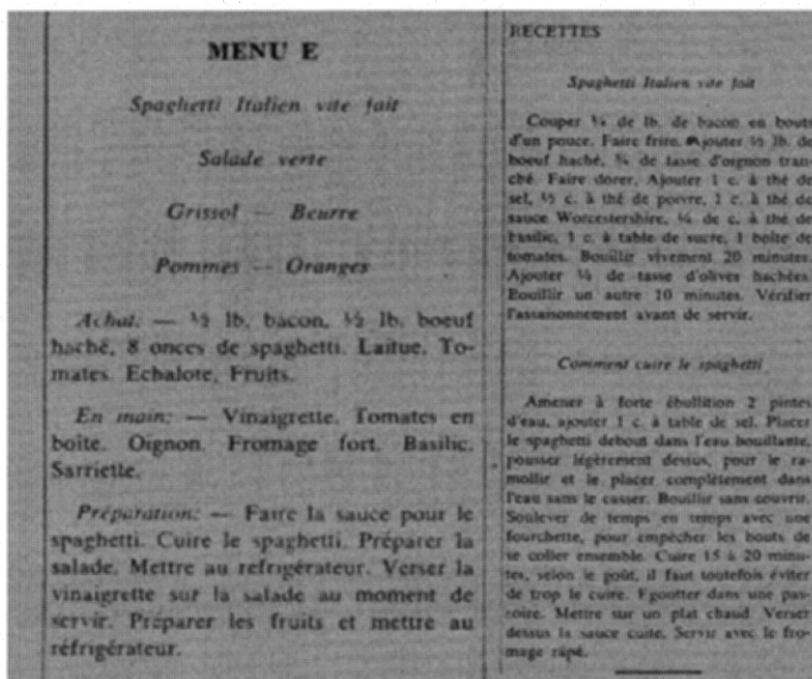


Figure 2.4 : Spaghetti Italien vite faite

Source : *La Revue moderne*, juillet 1952, p. 22.

D'abord, Jehane Benoit spécifie les achats, ce que la jeune mariée doit avoir en main, et la préparation générale. La préparation plus précise suit. Cependant, dans la préparation du « Spaghetti Italien vite fait » certains ingrédients comme les olives ne font partie ni de la section « Achat », ni de celle « En main ». Un paragraphe complet

est attribué à montrer à la jeune femme comment cuire le spaghetti. Cette technique ne nous paraît pas dénaturée étant donné qu'elle précise de ne pas casser les spaghettis. Cependant, la durée de cuisson de 15 à 20 minutes nous semble longue et ne correspond pas à une cuisson *al dente* typiquement italienne.

Afin d'illustrer plus précisément nos catégories d'authenticité, nous vous présentons les techniques de deux recettes. La cassata sicilienne et la pizza ont été classées dans la catégorie moins authentique. Selon le *Larousse* de la cuisine italienne, la cassata à la sicilienne est principalement composée de ricotta. Celle de Jehane Benoit contient plutôt du fromage cottage. Par contre, la technique de préparation qui consiste à mouler ce dessert sous la forme d'une demi-boule réfrigérée est respectée. Dans notre deuxième exemple, la présence de plusieurs ingrédients italiens rehausse l'aspect authentique, mais la technique la dénature. En effet, Jehane Benoit propose un met qui se situe entre la tarte et la pizza. Voici un extrait de ses consignes :

[...] Rouler chaque boule de pâte en un cercle très mince qui puisse tapisser l'intérieur des assiettes à tarte. Découper le surplus de pâte tout autour. Une bordure de fantaisie peut être ajoutée en coupant des bandes de pâte de ½ pouce de largeur avec un couteau à pâtisserie, et en incisant ces bandes à tous les ¼ de pouce. Humecter le tour de la pâte et y placer ces bandes supplémentaires [...] <sup>42</sup>.

Cette technique qui s'apparente à celle d'une tarte dénature la recette de pizza. Les techniques affectent donc l'authenticité de certaines recettes.

Jehane Benoit dédie un espace à l'apprentissage de certaines techniques ou d'ingrédients dans sa chronique « Petit dictionnaire de la cuisine ». Dès son premier numéro en octobre 1949, elle définit la gousse d'ail comme « un des multiples petits

---

<sup>42</sup> Jehane Benoit, « On me demande ... », *La Revue moderne*, Montréal, juin 1958, vol. 40, n° 2, p. 24.

morceaux dont se compose la tête d'ail »<sup>43</sup>. Elle suggère aussi des précisions sur des techniques culinaires. Par exemple, elle différencie bouillir lentement de mijoter et d'amener l'eau à forte ébullition. Cela pourra être utile à la ménagère pour la cuisson des pâtes dans une recette du même numéro. D'ailleurs, dans son numéro dédié à la cuisine italienne de mars 1951, elle décrit en quatre étapes la cuisson des pâtes alimentaires. Le texte ne fait aucune référence à la cuisson *al dente*, mais elle explique que le temps de cuisson varie notamment selon la marque des pâtes ou l'utilisation que veut en faire la cuisinière (mélangées à d'autres ingrédients ou consommées seules en remplacement des pommes de terre). Dans un autre numéro, elle explique comment dégorger un légume, sans préciser le type de légume, mais nous pensons qu'elle vise ici l'aubergine. On constate toutefois que peu de techniques culinaires italiennes sont définies dans la chronique « Petit dictionnaire de la cuisine ».

\*\*\*

En conclusion, Jehane Benoit est un important vecteur de transmission d'influences culinaires d'ailleurs. Elle transmet, sensibilise et diffuse les traditions culinaires du monde à ses lectrices. En analysant ses chroniques, nous constatons son souci pédagogique envers son public. Sa chronique « Petit dictionnaire de la cuisine » en est un bon exemple, car elle y formule des définitions pour aider la ménagère à comprendre la cuisine.

Dans les écrits de Jehane Benoit, la lectrice est amenée à voyager et à partir à la découverte de nouvelles contrées grâce à la cuisine. Le nom des recettes permet de voyager – entre autres quand ceux-ci sont exprimés dans la langue étrangère. D'un autre côté, cette quête d'exotisme est freinée par la peur que la lectrice ne soit trop

---

<sup>43</sup> Jehane Benoit, « Petit dictionnaire de la cuisine », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, n° 6, p. 35.

dépaysée. L'authenticité et le souci d'adapter les plats au milieu québécois se croisent et leur influence conjuguée est perceptible dans certaines des recettes présentées par Jehane Benoit.

Afin de rendre la découverte des lectrices moins bouleversante, certains plats sont domestiqués, entre autres par la proposition de substitutions d'ingrédients. Malgré ce souci, on retrouve plusieurs ingrédients reflétant les traditions culinaires italiennes (comme l'ail et le basilic), et ce, dès le début de la décennie. Au fil de la période s'ajoutent peu à peu d'autres ingrédients typiques, notamment l'origan et le parmesan qui sont suggérés pour la première fois en 1955.

De manière générale, Jehane Benoit simplifie les techniques culinaires pour faciliter la préparation du plat. Malgré certaines simplifications, nous constatons que les recettes conservent un certain degré d'authenticité.

Nous pouvons maintenant nous questionner sur la présence des recettes ethniques dans la prochaine période. Augmentera-t-elle? Constaterons-nous la présence de recettes faisant référence à de nouvelles régions? La cuisine italienne sera-t-elle la seule à se démarquer? Et plus particulièrement, y aura-t-il une évolution des marqueurs d'authenticité? Il convient maintenant de s'interroger sur l'évolution des propositions culinaires étrangères dans la revue *Châtelaine* et de les comparer à l'offre de *La Revue moderne*.

### CHAPITRE III

#### « CROISIÈRE CULINAIRE » : PORTRAIT DES INFLUENCES ETHNIQUES DANS *CHÂTELAINÉ*

L'étude de *La Revue moderne* nous a permis de constater l'importance de Jehane Benoit comme vecteur de transmission des traditions culinaires étrangères pendant les années 1950. Ce chapitre s'intéresse à la diffusion de recettes de cuisines du monde qui précèdent et entourent l'exposition universelle de Montréal de 1967, à travers le discours culinaire du magazine *Châtelainé*. Nous dressons d'abord un portrait général des recettes aux influences étrangères publiées de 1960 à 1968 et nous relevons les principales origines des cuisines représentées dans les pages du magazine. Cette section permet aussi de mieux connaître l'Institut Châtelainé qui propose des recettes et des conseils culinaires aux lectrices. La deuxième partie du chapitre s'attarde plus particulièrement aux cuisines qui se démarquent dans les chroniques culinaires de *Châtelainé*; elles seront examinées de manière plus minutieuse<sup>1</sup>. Leur étude attentive permettra d'évaluer leur authenticité, et ce, en analysant leur nomenclature, les ingrédients et les techniques proposés. Enfin, ce chapitre permettra de comparer *La Revue moderne* à *Châtelainé*, puis de caractériser l'évolution culinaire.

---

<sup>1</sup> Rappelons que les références à l'Italie et à la Chine ont été retenues à la lumière de notre bilan historiographique. En effet, les travaux de V. J. Korinek et C. Coulombe indiquent que les influences italienne et chinoise sont les plus fortes pendant les décennies 1950 et 1960.

### 3.1 Les chroniques culinaires de *Châtelaine*

Nous proposons de mieux comprendre la revue *Châtelaine*. Nous nous intéressons aussi au rôle de l'Institut Châtelaine et aux personnes qui le composent. Cette section étudie également le contenu et le traitement de la cuisine, proposés par l'Institut Châtelaine, et plus précisément de celle d'influence internationale.

#### 3.1.1 Le visage québécois de *Châtelaine*

*Châtelaine* : *La Revue moderne*<sup>2</sup> est née en 1960 à la suite de la fusion de *La Revue moderne* et de *Chatelaine*, l'édition canadienne-anglaise qui existe depuis mars 1928<sup>3</sup>. En effet, Maclean-Hunter Publishing Company, propriétaire de *Chatelaine*, acquiert alors *La Revue moderne* et ses 100 000 abonnements<sup>4</sup>. Selon Des Rivières, Gerson et Saint-Jacques, il s'agit d'un achat stratégique, car il permet à la maison d'édition de créer un marché publicitaire pancanadien pouvant dissuader le lancement d'une édition canadienne d'un grand magazine féminin américain<sup>5</sup>. Maclean-Hunter jumelle les deux revues tout en leur laissant certaines caractéristiques qui leur sont propres. La version canadienne-française se distingue par l'orthographe français du terme Châtelaine dans le nom du magazine, mais surtout par sa rédactrice en chef québécoise (Fernande Saint-Martin) ainsi que par sa littérature et ses reportages

<sup>2</sup> Le sous-titre « revue moderne » est conservé jusqu'en novembre 1963.

<sup>3</sup> Elle est lancée par J. B. MacLean Company, le propriétaire de *Maclean's Magazine*.

<sup>4</sup> Marie-José Des Rivières a interviewé Fernande Saint-Martin, éditrice en chef du magazine. Ces abonnements seraient surtout ruraux. Marie-José Des Rivières, « *Châtelaine* et la littérature 1960-1975 », *Recherches féministes*, vol. 2, n° 2, 1989, p. 23.

<sup>5</sup> Marie-José Des Rivières, Carole Gerson et Denis Saint-Jacques, « Les magazines féminins » dans *Histoire du livre et de l'imprimé : De 1918 à 1980*, sous la dir. de Carole Gerson et Jacques Michon, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, vol. 3, 2007, p. 266.

reflétant la réalité du Québec. Notons que la rédactrice en chef du magazine anglais, Doris Anderson, est l'amie de Saint-Martin. Elles expriment souvent des avis similaires dans leurs éditoriaux<sup>6</sup>.

Fernande Saint-Martin quitte la direction des pages féminines de *La Presse* pour devenir l'éditrice en chef de *Châtelaine* de 1960 à 1973. Les principaux sujets de ses éditoriaux touchent le féminisme et l'action sociale, l'éducation, les lois, la langue et la culture<sup>7</sup>. Elle s'entoure de gens qui défendent les mêmes valeurs. Selon Marie-José Des Rivières, cette vision féministe s'oppose au message publicitaire de la revue qui présente une image traditionnelle de la femme<sup>8</sup>. Des Rivières dresse aussi un portrait partiel des lectrices de *Châtelaine* grâce aux données des participantes du concours « Madame *Châtelaine* » de 1960<sup>9</sup>.

Ces femmes sont originaires de 90 comtés du Québec et elles ont entre 18 et 68 ans. Elles sont épouses d'ouvriers, de fonctionnaires, de professionnels et de fermiers et leur revenu annuel varie entre 1 440 \$ et 20 000 \$. En outre les 400 concurrentes québécoises de 1960 ont une famille moyenne de 3,3 enfants et le salaire annuel moyen de cette famille est de 5 120 \$ ; 91 % des participantes font toute leur couture et 83 % ne s'adonnent à aucun sport<sup>10</sup>.

On peut convenir que les lectrices de *Châtelaine* des années 1960 sont surtout des femmes au foyer.

---

<sup>6</sup> Valerie J. Korinek, *Roughing it in the Suburbs. Reading Chatelaine Magazine in the Fifties and Sixties*, Toronto, University of Toronto Press, 2000, p. 35.

<sup>7</sup> Marie-José Des Rivières, Carole Gerson et Denis Saint-Jacques, *op. cit.*, p. 265.

<sup>8</sup> Marie-José Des Rivières, « *Châtelaine* et la littérature 1960-1975 », *Recherches féministes*, vol. 2, n° 2, 1989, p. 53. Cet avis est également partagé par Valerie J. Korinek.

<sup>9</sup> Ce portrait est tiré d'une analyse des participantes au concours « Madame *Châtelaine* » de 1960 par Michelle Lasnier. Michelle Lasnier, « Femmes du Québec, qui êtes-vous ? », *Châtelaine. La Revue moderne*, vol. 2, n° 4, avril 1961, p. 34-36 et p. 64-66.

<sup>10</sup> Marie-José Des Rivières, *loc. cit.*, p. 57.

*Châtelaine* inclut du contenu de son homologue anglais que la rédaction fait traduire et modifier. En revanche, peu d'articles en français sont traduits en anglais. En comparant les versions anglaises et françaises des numéros de 1961, nous avons pu formuler plusieurs observations. Les pages couverture des numéros sont habituellement identiques, seuls deux mois font exception à la règle (avril et octobre 1961). Les publicités sont très similaires, elles sont placées à certains moments au même endroit dans la revue. Les articles, les reportages, les éditoriaux et les romans diffèrent toutefois. Le nombre de pages peut aussi varier d'une édition à l'autre. Par exemple, le numéro de juillet 1961 comporte 68 pages dans la version française, mais 90 pages dans la version anglaise.

En analysant finement le même numéro dans ses versions anglaise et française, on constate que les pages féminines (les sections beauté, santé, mode, cuisine, foyer et décoration) sont quasi-identiques. En effet, dans la revue *Châtelaine* ces articles sont traduits en français et à peine adaptés. Les photos et les illustrations sont identiques. Lorsqu'on observe la table des matières en français, on constate que les pages féminines n'ont pas d'auteur. Toutefois, dans les numéros anglais ces sections sont attribuées à des auteurs précis. Par exemple, dans le numéro de juillet 1961, « Shopping with Chatelaine » est écrit par Carol Taylor, « Homemaker's Diary » est signé par Elaine Collett, les articles sur la mode sont rédigés par l'éditrice de la mode (*Fashion Editor*) Vivian Wilcox, l'auteure des articles beauté est Eveleen Dollery (*Beauty Editor*) et Wanda Nelles (*Crafts Editor*) s'occupe de la section décoration et foyer. Ainsi, dans *Chatelaine* les auteurs des pages féminines sont clairement indiqués, ce qui n'est pas le cas dans l'édition française. Il serait intéressant de comprendre les raisons qui poussent les rédactions à faire ce choix (cacher aux lectrices québécoises que ces articles sont écrits par des anglophones?), mais cela dépasse les limites de notre recherche.

Il est complexe au premier regard d'identifier précisément l'auteur(s) des recettes présentées dans la revue *Châtelaine*. Cette information est indiquée de manière explicite pour la première fois dans le numéro de décembre 1960. En effet, il est inscrit : « Ce menu provient de l'Institut Châtelaine ». À partir de ce moment, l'Institut Châtelaine est habituellement désigné comme responsable des recettes proposées. Mais qui fait partie de cet institut? Pour répondre à cette question, nous avons observé la revue anglaise *Chatelaine*. Ainsi, on note que les mêmes recettes y figurent, mais cette fois-ci l'auteure est mentionnée explicitement : il s'agit d'Elaine Collett, directrice du *Chatelaine Institute*. La version française est donc une reproduction quasi identique, mais traduite, des recettes anglaises. Pourquoi la rédaction a-t-elle décidé de ne pas identifier l'auteure, Elaine Collett, dans l'édition française<sup>11</sup>? Quoi qu'il en soit, nous nous intéresserons donc aussi à la version anglaise de cette revue dans le but de mieux connaître la version française.

*Chatelaine Institute* est fondé en 1930 et il est dirigé par Helen Gertrude Campbell jusqu'en 1946. Lois Clipsham et Marie Holmes<sup>12</sup> se succèdent à la direction jusqu'à l'arrivée d'Elaine Collett vers novembre 1956. Selon Holmes, le rôle de l'institut est d'être à l'écoute des femmes au foyer et de trouver des solutions à leurs problèmes. « *Our aim is to keep our fingers on Mrs. Homemaker's pulse....We try to give her news of all the latest developments that will make her housekeeping easier and her meals more attractive; we find out her problems and the answers to them* »<sup>13</sup>. *Chatelaine Institute* se dote d'un sceau d'approbation en 1934. L'institut réunit une équipe dévouée à résoudre les problèmes des ménagères. Cette équipe est composée de spécialistes en économie familiale et propose donc une parole d'expert aux lectrices. La rédaction explique que derrière la porte turquoise de l'institut on

<sup>11</sup> Peut-on croire que c'est parce qu'elle n'est pas connue du public francophone et qu'on ne voudrait pas irriter les sensibilités de plus en plus grandes du lectorat francophone dans les années 1960? Malheureusement, nous n'avons pas de réponse à ces questions.

<sup>12</sup> Jusqu'à présent les recherches n'ont pas permis de déterminer les dates exactes des directions de Lois Clipsham et Marie Holmes, ni de documenter qui elles sont.

<sup>13</sup> « Chatelaine Centre », *Chatelaine*, mars 1954, 1, cité dans Korinek, *op. cit.*, p. 186.

retrouve une cuisine<sup>14</sup> pour tester les recettes (jusqu'à douze fois pour certaines), une salle à manger, une salle de lavage et les bureaux de trois experts en économie familiale<sup>15</sup>. L'ambiance ne ressemble pas du tout à celle d'un laboratoire scientifique, il s'agit plutôt d'un endroit chaleureux aux arômes de pâtisseries. Tous les jours de la semaine, des lectrices se déplacent dans le but de visiter cet endroit. Les membres de l'institut répondent même aux urgences culinaires déclarées par téléphone ou par lettre. L'institut propose plusieurs rubriques dans le magazine. Dans la version française, il s'agit de la chronique culinaire, de « Châtelaine fait vos courses » et de « Aux mille trouvailles ».

Pour la période qui nous intéresse, la directrice de l'Institut Châtelaine est Elaine Collett (?-2002). L'historiographie a peu traité d'Elaine Collett<sup>16</sup>. L'encyclopédie d'Elizabeth Driver, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, nous permet toutefois de mieux comprendre qui elle est<sup>17</sup>. Selon cet ouvrage, elle a été élevée à Toronto et n'a étudié qu'un an (pour des raisons financières) en économie familiale au *Central Technical School*<sup>18</sup>. Ensuite, elle occupa deux emplois, d'abord comme superviseure à la cafétéria de la National Life Assurance Co., puis à la Royal Bank of Canada<sup>19</sup>. Lors de son travail à la cafétéria, elle devait planifier 500 repas par jour<sup>20</sup>. Elle poursuit ses études pendant la Seconde

<sup>14</sup> Selon Elizabeth Driver (*op. cit.*, p. xxix), cela n'était pas unique puisqu'Edith Adams avait sa « test kitchen » au *Vancouver Sun*.

<sup>15</sup> *Chatelaine*, « Step into the Chatelaine Institute and meet our new director », novembre 1956, vol. 28, n° 11, p. 1.

<sup>16</sup> Dans l'*Annexe C*, vous pourrez voir le portrait d'Elaine Collett lors de son arrivée à *Chatelaine*.

<sup>17</sup> Elizabeth Driver, « O 1221.1 Moffat Cook Book », *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, p. 916.

<sup>18</sup> Selon Driver, la directrice des sciences domestiques de cette école, Nellie Lyle Pattinson, a écrit en 1923 le *Canadian Cook Book* publié par Ryerson Press. Ce livre a servi de manuel scolaire pour plusieurs élèves du Canada. Pattinson a travaillé à cette école de 1915 à 1942.

<sup>19</sup> Certaines sources indiquent qu'elle aurait travaillé au siège social de la banque sans préciser ses fonctions. Toutefois, comme le siège social est à Montréal à cette époque, cela suscite des doutes. Peut-être était-ce la principale succursale ou le bureau régional de Toronto? D'autres recherches seraient requises mais cela dépasse le cadre de notre enquête.

<sup>20</sup> Cependant, nous ne savons pas de quelle cafétéria il s'agit : National Life Assurance Co. ou Royal Bank of Canada.

Guerre mondiale avec un cours de diététique à l'université de Toronto. Elle travaille ensuite en diététique<sup>21</sup> à l'hôpital de Chatham de 1942 à 1944.

Sa première participation à l'élaboration d'un livre de recettes marque un tournant dans sa carrière. De 1945 à 1947, elle collabore avec Massey-Harris à l'écriture de *Preparing Foods for Storage in Your Massey-Harris Home Freezer*. En 1947, elle s'associe à la compagnie de poêle Moffats Ltd. et rédige le *Moffat Cook Book*<sup>22</sup> qui sera traduit en français. Dans la traduction, elle signe en tant que directrice du Service d'Économie Ménagère de cette entreprise de poêles. Il est intéressant de noter que cette version, écrite vers 1950, propose certaines recettes à connotation étrangère telles que des haricots verts à la française, le chow mein au poulet et le cari de poulet à l'indienne. Dans le cadre de cet emploi, qu'elle conservera pendant neuf ans, elle est amenée à voyager une douzaine de fois partout au Canada. Lors de chaque voyage, elle s'adresse à environ 75 000 femmes d'un océan à l'autre. On dit donc d'elle : « She knows your problems in cooking and home-making whether you live on a farm in Saskatchewan or a bachelor flat in Montreal »<sup>23</sup>.

Elaine Collett devient la directrice de l'Institut Chatelaine en 1956 et conserve ce titre jusqu'en 1975 (voir *Annexe C*). Lorsque la rédaction présente Elaine Collett en tant que nouvelle directrice du *Chatelaine Institute* en novembre 1956, elle est décrite comme une jeune maîtresse de maison vivant en banlieue, tout comme la majorité des lectrices de la revue<sup>24</sup>, et partageant leurs intérêts : ses principales occupations sont la cuisine, la couture et la décoration. Il est intéressant de noter que sa toute première chronique culinaire, en décembre 1956, propose un tour d'horizon de l'alimentation des nouveaux arrivants à Noël. On constate que, tout comme Jehane Benoit, Elaine

<sup>21</sup> L'expression « diet therapy » est utilisée dans *Chatelaine*, « Step into the Chatelaine Institute and Meet our New Director », novembre 1956, vol. 28, n° 11, p. 1.

<sup>22</sup> Elaine Collett / Moffats Limited, *Moffat Cook Book*, Weston / Moffats Ltd., Ontario, 105p.

<sup>23</sup> *Chatelaine*, « Step into the Chatelaine Institute and meet our new director », novembre 1956, vol. 28, n° 11, p. 1.

<sup>24</sup> Elaine Collett vit à Don Mills, une banlieue modèle de Toronto.

Collett démontre un intérêt avant-gardiste pour les influences internationales en cuisine, mais avec une sensibilité particulière pour les communautés immigrantes. En 1965, Elaine Collet rédige *The Chatelaine Cookbook*, qui sera traduit en 1967<sup>25</sup>.

L'analyse des numéros publiés entre 1960 et 1968 montre que l'Institut Châtelaine est désigné comme l'auteur de la majorité des chroniques culinaires. Par contre, exceptionnellement, certaines recettes sont attribuées à d'autres chroniqueurs<sup>26</sup>. Par exemple, en 1962, l'Institut Châtelaine invite sept chefs d'hôtels de villégiature canadiens, réputés pour leur bonne table, à proposer des recettes de grillades pour l'été. En 1968, l'Institut Châtelaine récidive et suggère les conseils de cinq chefs canadiens<sup>27</sup> pour cuisiner sur le gril. En mai 1967, dans la chronique « Vive la cuisine du Québec! En exclusivité », André Lelarge dédie aux lectrices de *Châtelaine* cinq recettes du restaurant du pavillon du Québec. Cette chronique n'est pas présente dans le numéro anglais de mai 1967.

La chroniqueuse Hélène Julien est présente dans les pages de *Châtelaine* à quelques reprises entre 1965 et 1967. Elle y figure d'abord en juin 1965, dans un article qui souligne la présence de plus en plus fréquente des hommes derrière le gril du jardin. Elle invite donc 14 cordons-bleus du monde professionnel, artistique et sportif à présenter une recette estivale. Toutes ces personnalités sont québécoises<sup>28</sup>. Hélène Julien pilote également un article en décembre 1966 qui se nomme « Les meilleures recettes d'autrefois : Recevez à la mode de vos arrière-grand-mères ». On y retrouve 43 recettes divisées en catégorie (plats de résistance, sauces, desserts, etc.). De plus,

<sup>25</sup> Institut Châtelaine [Elaine Collett], *Le livre de recettes Châtelaine : 1200 recettes de l'Institut Châtelaine présentée par Hélène Julien*, Montréal, Maclean-Hunter/Doubleday Canada, 1967, 591p.

<sup>26</sup> Une autre chronique culinaire moins typique est celle de Barbara Croft qui guide les lectrices à maigrir à l'aide d'une diète liquide. Aucune recette n'y figure. Autre exception, Graham et Heather Fisher écrivent une chronique sur les recettes favorites de la reine en juin 1965.

<sup>27</sup> Rudolph Doseger, Pierre Thill, Dominic Rubinata, Harry Barberian, Everett M. Miller.

<sup>28</sup> Réal Benoît, Roger Champoux, Abbé Raoul Cloutier, Père de la Sablonnière, Gratien Gélinas, Paul Gérin-Lajoie, Jacques Hébert, Claude Jasmin, Laurier Lapierre, Roger Lemelin, Pierre Perrault, Gérard Poirier, Maurice Richard, Yves Thériault.

Hélène Julien fait connaître aux lectrices la traduction française du livre *The Chatelaine Cookbook* dans le numéro d'octobre 1967. Sa contribution à cette publication est difficile à cerner. Elle « présente » les recettes dans l'avant-propos, mais les a-t-elle rédigées? Lorsque *Châteline* fait la promotion du livre on peut lire : « C'est notre chroniqueuse culinaire Hélène Julien qui les a réunies et qui vous les présente avec le style alerte qui lui est propre »<sup>29</sup>. Rien n'indique qu'elle est l'auteure de ce livre. Il est donc difficile de comprendre le rôle d'Hélène Julien dans la revue française. On suppose qu'elle traduit les recettes des numéros anglophones.

### 3.1.2 Portrait global des recettes de l'Institut Châteline

Dans chaque numéro du magazine, on retrouve une section dédiée à la cuisine. Les recettes de l'Institut Châteline sont généralement regroupées sous une seule chronique culinaire. Seulement dix numéros sur 99 comportent plus d'une rubrique culinaire. La chronique habituelle de l'institut n'a pas de titre particulier, elle est plutôt identifiée par le thème qu'elle aborde (Symphonie en riz, Vive les sandwiches, 12 menus pour 2, Nos recettes de Noël, etc.). De 1960 à 1963, la section Cuisine est regroupée dans la table des matières avec la section Foyer. Puis, à partir de 1964 elle est associée aux sections Mode et Beauté. En 1966, elle revient avec la Décoration (et le Jardinage) tandis qu'en 1967 elle reçoit une section bien à elle, Cuisine.

Le nombre de recettes est assez variable : le minimum est de 5<sup>30</sup> et le maximum de 43 par numéro (voir *Annexe D*), avec une moyenne de 12. Si leur quantité varie, leur présentation est assez similaire d'un numéro à un autre. Dans les premières pages

<sup>29</sup> Institut Châteline, « En primeur pages choisies du nouveau livre de recettes. Châteline », *Châteline*, Montréal, octobre 1967, vol. 8, n° 10, p. 50.

<sup>30</sup> Mentionnons que trois numéros (mars 1963, septembre 1966 et janvier 1968) ont été exclus de ce calcul étant donné qu'ils sont incomplets.

contiguës d'un article culinaire, on retrouve habituellement un texte d'introduction et une grande photo qui illustre le thème (ce sont les mêmes photos dans l'édition anglaise). Une recette peut accompagner cette présentation, mais la majorité des recettes se retrouvent plus loin dans la revue. Les recettes sont éparpillées (souvent en deux sections) dans le magazine, mais moins entrecoupées que dans *La Revue moderne*. La présentation est très colorée, accompagnée de photos, d'images, de tableaux et de polices d'écriture originales. La composition des recettes ressemble davantage à ce que l'on connaît aujourd'hui, soit l'intitulé, les ingrédients et les étapes de préparation. Parfois, à l'instar de *La Revue moderne*, il peut arriver que les ingrédients et la préparation soient entremêlés.

Dans les chroniques culinaires, l'Institut Châtelaine explore les thèmes suivants : les finances personnelles (Nourrir cinq personnes avec \$22 par semaine, De meilleurs repas pour \$1.00 par jour, par personne), la vitesse de préparation (Repas "minute", On peut cuisiner vite et bien, Plats éclair), les recettes à basses calories (Une diète liquide : une façon rapide de maigrir sans douleur) et les recettes ethniques (Symphonie en riz, Croisière culinaire, Plats exotiques des Mers du Sud pour la piscine-party, etc.). Certains thèmes reliés au calendrier religieux sont aussi abordés, comme Noël et le carême<sup>31</sup>. Ces thèmes saisonniers prennent cependant une moins grande place comparativement à *La Revue moderne*. Mentionnons qu'en janvier, l'année débute toujours par des recettes dans la section spéciale : budget.

Un autre moment dans l'année se distingue puisqu'il propose les recettes des lectrices sous la forme d'un concours, le même pour les deux éditions. En 1962 et en 1963, les résultats sont dévoilés au mois de février tandis qu'après 1964 ils sont annoncés au mois de mars. Les recettes présentées dans cette section proviennent des lectrices de

---

<sup>31</sup> On aurait pu penser que l'Halloween serait un thème récurrent, mais aucune chronique culinaire n'aborde cette fête. C'est sans doute parce qu'il ne s'agit pas d'une fête religieuse et qu'à l'époque elle n'avait pas autant d'importance qu'aujourd'hui dans la société canadienne-française.

tout le pays. Le concours se décline en plusieurs catégories, chacune dotée d'un prix : le grand prix du concours, le plat principal pour un repas de famille, une façon d'accommoder les restes, le mets canadien, etc. Selon Korinek, les lectrices anglophones apprécient beaucoup ces numéros, puisque les recettes sont faites par des pairs donc perçues comme crédibles et réalisables<sup>32</sup>.

On constate de fortes similitudes dans les pages féminines des revues *Chatelaine/Châtelaine* comme la publicité, les photos et la présentation des sections. Nous voulions examiner la question de façon plus poussée donc nous avons pris l'année 1961 (la première année complète de *Châtelaine*) comme année-témoin. Nous en avons analysé les pages féminines et de manière plus précise les chroniques culinaires. Certaines différences entre les chroniques culinaires méritent d'être soulignées. D'abord, le nombre de recettes varie parfois considérablement entre les deux éditions. Par exemple, les recettes d'octobre 1961 sont complètement différentes étant donné que la revue *Chatelaine* fait un spécial « 100 recipes to prepare in minutes ». En français, « On peut cuisiner vite et bien » comporte seulement 31 recettes, ce qui dépasse néanmoins la moyenne mensuelle<sup>33</sup>. On constate également une différence de contenu récurrente. Seule la version anglaise contient toujours une section nommée « Meals of the month » qui propose un menu mensuel sous la forme d'un calendrier.

Nous avons retenu le numéro de juillet 1961 (ayant une thématique ethnique) pour tenter de mieux cerner les distinctions entre les deux discours culinaires. En mettant en parallèle les numéros français et anglais, nous constatons d'abord que le titre regroupant les recettes n'est pas le même. Dans *Chatelaine*, il s'agit de « *The Easiest Foods in the World* » tandis qu'en français c'est « Croisière culinaire ». Ainsi, le

---

<sup>32</sup> Valerie J. Korinek, *op. cit.*, p. 192.

<sup>33</sup> Ajoutons qu'il semble y avoir une proposition encartée de recettes commanditées dans la revue anglaise. Nous n'avons pas pu valider la présence de ces carnets dans la version française.

numéro anglais met l'accent sur la facilité de préparation tandis que son pendant français est axé sur le voyage. Dans les deux cas, la chronique est divisée en cinq sections : Hibachi du Japon / Hibachi Barbecue from Japan, Goûter alpin / Alpine Knapsack Snack, Pique-nique « à la française » / Parisian Picnic, Smörgasbord de Suède / Sunset Smörgasbord, Breakfast « à l'anglaise » / Terrace Breakfast from England. Dans les sous-titres anglais, l'institut a mis l'accent sur le fait de manger à l'extérieur de la salle à manger tandis qu'en français la traduction insiste sur la destination étrangère. Le numéro en français contient également quatre recettes de plus : il y a deux recettes supplémentaires dans la section Goûter alpin (les tomates farcies aux œufs et au poisson et la pizza Figliata) et deux recettes de plus dans Breakfast « à l'anglaise » (le coquetel au jus de rhubarbe et le melon glacé au miel et au citron). En analysant plus finement les recettes, on constate d'autres différences. Les recettes en anglais se terminent avec le temps de préparation, le prix, les calories par portion alors que ces informations ne sont pas présentes dans les recettes en français.

La traduction des pages culinaires, du passage de l'anglais vers le français, est faite de manière quasi littérale. Certaines formulations peuvent néanmoins connaître des différences mineures. Globalement, nous pouvons affirmer que le contenu des pages féminines (incluant les recettes) dans la revue française se retrouve aussi dans la version anglaise. Ce sont donc des contenus traduits qui sont offerts aux lectrices québécoises. Et la majorité des recettes sont reproduites de manière quasi identique. Voici, un exemple, parmi tant d'autres :

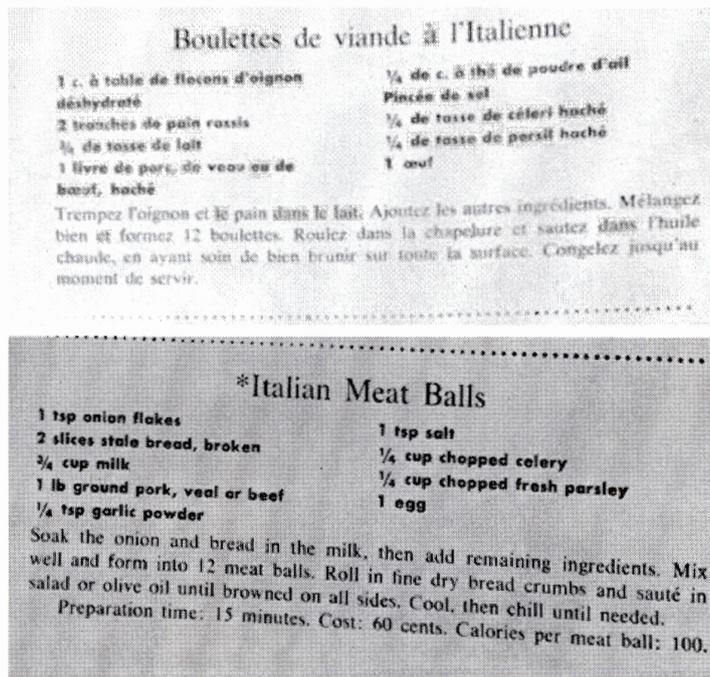


Figure 3.1 : Comparaison des pratiques de traduction

Source : *Châteline*, juillet 1961, p. 42 et *Chatelaine*, juillet 1961, p. 48.

Nous pouvons observer dans cet exemple que le titre de la recette, les ingrédients (de même que leur quantité) et les consignes sont traduits de manière littérale. L'ordre et la présentation sont également identiques. La recette anglaise comporte toutefois certaines informations supplémentaires quant au temps de préparation, au coût et aux calories. Il est difficile d'expliquer cette différence. Cependant, nous pensons que dans cet exemple le temps de préparation vient soutenir le thème de la chronique, soit « *The Easiest Foods in the World* ».

### 3.1.3 Les recettes du monde

Tournons-nous vers l'étude de la proposition ethnique des recettes de la revue *Châteline*. Avant de devenir *Châteline*, *La Revue moderne* a offert aux lectrices

francophones québécoises un certain éventail de cuisines d'ailleurs. Maintenant que nous connaissons bien sa proposition culinaire, nous pourrions la comparer à celle de *Châtelaine*. Le contenu sera-t-il dans le même élan ou marqué de distinctions? Nous chercherons donc à dégager les éléments de continuité et de changement entre ces propositions culinaires. De plus, grâce à Korinek, nous savons que pendant les années 1950 *Chatelaine* propose, timidement, des recettes ethniques et que cette présence s'accroît dans les années 1960. Cependant, l'étude des cuisines d'ailleurs ne représente pas le cœur de son analyse et sa méthodologie diffère de la nôtre. C'est pourquoi nous trouvons nécessaire d'approfondir cette question. Notre analyse de *Châtelaine* contribuera ainsi, de manière un peu surprenante, à une meilleure connaissance du contenu de la revue anglaise et enrichira ainsi l'analyse proposée par Korinek. Pour toutes ces raisons, nous trouvons donc pertinent de creuser cette question en étudiant le corpus complet des recettes de *Châtelaine* de 1960 à 1968.

L'Institut Châtelaine propose certaines recettes de cuisines du monde. Nous dresserons d'abord le portrait général de ses propositions culinaires étrangères. Le classement des recettes ethniques selon leur origine sera présenté. Ce tour d'horizon expliquera les critères qui ont mené à la catégorisation de nos résultats. Nous verrons que l'intérêt de l'Institut Châtelaine pour la cuisine ethnique s'exprime d'une manière différente de celui de Jehane Benoit.

Dans ce tableau, nous avons retenu les recettes écrites par l'institut ou présentées sans auteur mais qui partagent le même format. Nous avons également inclus les recettes proposées par des chefs canadiens et par Hélène Julien. Les recettes écartées sont celles partagées par les lectrices lors des concours. Notre corpus comprend un total de 1175<sup>34</sup> recettes dénombrées d'octobre 1960 à décembre 1968. De ce nombre, 474 ont

---

<sup>34</sup> À noter que dans les numéros de mars 1963, septembre 1966 et janvier 1968 les pages des recettes étaient incomplètes ou manquantes.

été considérées ethniques lors de notre classement initial (voir la deuxième colonne du Tableau 3.1)<sup>35</sup>.

Nous avons procédé de la même manière que dans l'analyse du chapitre précédent<sup>36</sup>, c'est-à-dire que nous avons fait un premier classement selon la nomenclature des recettes. Plusieurs ont été retenues puisque leur nom comporte une référence à un pays autre que le Canada (ex. : riz espagnol et fromage cottage, anchoïade à la Corse, kebabs polynésiens). Leur nom évocateur dépayse la lectrice. Les recettes dont le nom comporte un ingrédient ethnique (ex. : côtelettes de porc au cari, jambon et gruyère, crevettes à la noix de coco) ou fait référence à un mets d'ailleurs font également partie de notre tableau (ex. : kottbullar, sukiayaki pour deux, pooris). Nous avons aussi créé une catégorie « exotique » qui intègre les recettes qui utilisent des produits exotiques comme la noix de coco et l'ananas, cependant si ces recettes font également référence à un lieu alors ce deuxième élément prime pour le classement. Les résultats de cette première analyse sont présentés dans le Tableau 3.1 (colonne classement initial).

Ensuite, le classement a été révisé afin d'évaluer le degré d'authenticité de ces recettes : sont-elles plus, moins ou non authentiques. Cette évaluation repose surtout sur le *Larousse gastronomique*. Les recettes plus authentiques (voir troisième colonne du Tableau 3.1) concordent fortement avec le résumé du *Larousse* (ex. : le goulash et le bortsch). Les recettes moins authentiques (voir quatrième colonne du Tableau 3.1) possèdent des éléments qui correspondent à la cuisine nationale, mais ils sont insuffisants ou légèrement dénaturés (ex. : potée de saucisson au chou et gazpacho pour six). Notons que certaines recettes correspondent plutôt à l'appellation gastronomique française « à la ... », c'est-à-dire à l'indienne ou à l'italienne, elles ont donc été placées sous l'origine française (voir Catégorie transférée du Tableau 3.1).

---

<sup>35</sup> Même si la recette est répétée au fil du temps, chaque occurrence se trouve dans nos résultats.

<sup>36</sup> Pour plus de détails, voir le Chapitre II.

Puis, les recettes jugées non authentiques sont soit trop dénaturées, ou ne correspondent aucunement aux référents de la cuisine nationale qui lui est associée (ex. : bonbons chinois et consommé madrilène vite-fait). L'application de tous ces filtres nous conduit aux résultats présentés dans le tableau de la page suivante. Le résultat final des recettes ethniques équivaut à la somme des quantités sous les deux colonnes de la catégorie maintenue (plus authentique et moins authentique). Par exemple, nous considérons que 24 (14 + 10) recettes sont associées aux traditions indiennes. Au total, nous considérons que 440 recettes ont été maintenues lors de notre classement révisé.

Les cuisines influencées par les peuples fondateurs occupent une place importante dans notre corpus et certains facteurs contribuent à cette forte représentation. Dans l'éditorial du premier numéro de « Châtelaine-La Revue moderne », Fernande Saint-Martin affirme l'importance de perpétuer les traditions françaises : « Il importe que la femme cultive avec une perfection toujours plus grande l'élégance et la beauté, ainsi que les divers arts ménagers qui perpétuent dans notre vie quotidienne les plus belles traditions françaises »<sup>37</sup>. Mentionnons qu'à la même époque, aux États-Unis, Julia Child démystifie la cuisine française pour le peuple américain et son influence s'exerce aussi au Canada. Il n'est donc pas surprenant qu'encore une fois, un nombre élevé de recettes aux influences françaises figure dans notre classement. En ce qui concerne les recettes qui font référence aux États-Unis, on repère entre autres des plats de la Louisiane (crevettes à la créole, soupe créole, soupe aux moules et au gumbo) et des plats symbolisant l'Amérique (chiens-chauds en manchons, aspic de jambon et fromage). Les recettes faisant référence à la cuisine anglaise se hissent également dans le haut du classement (plum-pudding, dumplings au persil). Plusieurs

---

<sup>37</sup> Fernande Saint-Martin, « Éditorial : La Châtelaine d'aujourd'hui », *Châtelaine-La Revue moderne*, octobre 1960, vol. 1, n° 1, p. 1.

Tableau 3.1  
Répartition des recettes selon le pays (ou région) d'origine et leur degré  
d'authenticité, 1960-1968<sup>38</sup>

Origine	Classement initial		Classement révisé			
	Catégorie initiale	Nomination	Catégorie maintenue		Catégorie transférée	Catégorie écartée
			Plus	Moins	Transfert	Non
France*		102	105		3	
Italie		56	12	29	-1	14
Exotique*		53	53			
Etats-Unis*		33	33			
Inde		32	14	10		8
Royaume-Uni*		28	28			
Autres		24	24			
Chine		18	15			3
Hongrie		17	15	1	-1	
Danemark		13	12	1		
Espagne		10	4	2		4
Russie		9	4	2	-1	2
Suisse		9	6	1		2
Australie		7	7			
Hollande		7	7			
Mexique		6	4	2		
Allemagne		5	4			1
Japon		5	5			
Polynésie		5	5			
Autriche		4	3	1		
Suède		4	3	1		
Bésil		3	1	2		
Pologne		3	2	1		
Portugal		3	3			
Belgique		2	2			
Finlande		2	2			
Grèce		2	2			
Hawai		2	2			
Tchécoslovaquie		2	2			
Ukraine		2	2			
Bermudes		1		1		
Cuba		1	1			
Indonésie		1	1			
Irlande		1	1			
Norvège		1	1			
Tahiti		1	1			
Total		474	386	54	0	34

Source des données : *Châteline*, octobre 1960 à décembre 1968.

<sup>38</sup> L'authenticité des recettes associées à la France, aux États-Unis, au Royaume-Uni et de celles dites exotiques n'a pas été évaluée. L'appellation « Autres » inclut des recettes ayant une origine régionale telle que les Balkans, l'Alsace, l'Orient, les pays slaves. Rappelons que les recettes des lectrices ne font pas partie de ce classement.

sont regroupées dans le numéro de juillet 1961 dans la section « breakfast à l'anglaise » et d'autres dans une chronique sur les recettes favorites de la reine<sup>39</sup>. Comme pour *La Revue moderne*, nous retiendrons pour cette étude de la cuisine ouverte sur le monde uniquement les recettes qui intègrent des plats, des ingrédients ou des pratiques culinaires autres que ceux des peuples fondateurs et des États-Unis.

En observant le Tableau 3.1, on constate l'importance des recettes regroupées selon les origines suivantes : italienne, exotique et chinoise. Nous affinerons leur analyse dans la section suivante du chapitre. La catégorie « Autres » se place dans le haut de notre tableau puisqu'elle regroupe les 23 recettes n'ayant pas une origine nationale claire. Certains mets régionaux sont parfois associés à un pays particulier tandis qu'à d'autres moments ils ne sont associés à aucune origine nationale précise. Par exemple, en août 1967, l'Institut Châtelaine propose des kebabs à la grecque tandis que dans d'autres numéros l'origine nationale n'est pas indiquée (shish kebabs, kebabs aux légumes, shish kebab à l'agneau et aux abricots, etc.). Le classement varie selon la présence ou l'absence d'un identifiant national.

D'autres influences se démarquent comme l'Inde, la Hongrie, le Danemark et l'Espagne. L'Inde se place en cinquième position du tableau puisque le cari, épice typique de ce pays, a été repéré dans plusieurs recettes. De plus, le numéro de juillet 1968 est consacré aux mets du même nom « Les caris : le poulet et le bœuf servis à la mode indienne »<sup>40</sup>. La présence de pommes sûres dans plusieurs recettes indiennes a retenu notre attention et nous y avons d'abord perçu un indice d'inauthenticité. Il n'en est rien. Leur présence témoignerait plutôt d'une volonté de les substituer aux mangues vertes, un ingrédient que l'on retrouve fréquemment dans la cuisine de plusieurs régions de l'Inde. Autre marqueur d'authenticité : à certains moments, le

<sup>39</sup> Graham et Heather Fisher, « Les recettes favorites de la reine », *Châtelaine*, juin 1965, vol. 6, n° 6, p. 31 et p. 61.

<sup>40</sup> Institut Châtelaine, « Les caris : Le poulet et le bœuf servis à la mode indienne », *Châtelaine*, juillet 1968, vol. 9, n° 7, p. 31-32.

nom de la recette est même écrit dans une des langues nationales de l'Inde – Khichri, Kofta-Ka-Kari ou boulettes de poisson, Pooris, Vindaloo ou cari à l'agneau. Mentionnons que, parmi ces 32 recettes, 14 ont été considérées plus authentiques, 10 moins authentiques et 8 ont été écartées. Ces dernières sont en majorité des plats non indiens qui contiennent du cari (ex : salade de pommes de terre au cari et potage au cari).

Le Tableau 3.1 recense également la présence d'un éventail de recettes d'origines diverses, mais qui occupent une place plus marginale. En effet, 20 origines nationales (ex. : Allemagne, Japon, Polynésie, Autriche, Suède, etc.) comptent cinq recettes et moins.

Afin de retracer l'évolution du discours culinaire aux influences internationales, comparons d'abord le nombre de recettes ethniques comptabilisé pour *La Revue moderne* et pour *Châtelaine* (Tableaux 2.1 et 3.1). Dans le premier tableau (1949 à 1958 – 107 numéros), 348 recettes ethniques ont été maintenues et tandis que dans le deuxième (1960 à 1968 – 99 numéros) il y en a 440. On constate une croissance non négligeable d'une centaine de recettes entre les deux décennies et, ce, malgré qu'il y ait un peu plus de numéros analysés pour *La Revue moderne*.

Comme dans le Tableau 2.2 du chapitre précédent<sup>41</sup>, les recettes ethniques correspondent au classement révisé de notre tableau sur la répartition des recettes selon le pays (ou région) d'origine et leur degré d'authenticité (Tableau 3.1). Nous avons également écarté les recettes faisant référence aux traditions françaises, anglaises et américaines, mais nous avons choisi de conserver celles associées à l'exotisme. Pour la revue *Châtelaine*, on constate que les plus grandes proportions de recettes ethniques par rapport au nombre total de recettes par année sont 38,8 % en

---

<sup>41</sup> Voir Chapitre II, p. 53.

1968 et 28,6 % en 1963. D'octobre 1960 à décembre 1968, l'Institut Châtelaine a proposé en moyenne 23 % de recettes étrangères sur son contenu total. Le nombre de recettes ethniques est assez stable durant la période<sup>42</sup>, mais augmente à partir de 1967.

Comparons maintenant le nombre et la proportion des recettes ethniques de Jehane Benoit par rapport à celles de l'Institut Châtelaine (voir *Annexe D*). Rappelons le nombre exceptionnel de 61 recettes ethniques en 1951. Ce record n'a pas été dépassé dans les années 1960, mais on constate une légère augmentation du nombre de recettes ethniques dans *Châtelaine*. De plus, dans *La Revue moderne*; la proportion totale est de 10 % tandis que celle de *Châtelaine*, plus élevée, est de 23 %<sup>43</sup>.

Tableau 3.2

La proportion des recettes ethniques par rapport  
au nombre total de recettes, par année<sup>44</sup>

Année	Nombre total de recettes	Nombre de recettes ethniques	Proportion
1960	28	3	10,7%
1961	156	34	21,8%
1962	151	13	8,6%
1963	112	32	28,6%
1964	127	34	26,8%
1965	151	33	21,9%
1966	158	31	19,6%
1967	171	47	27,5%
1968	121	47	38,8%
<b>Total</b>	<b>1175</b>	<b>274</b>	<b>23%</b>

Source des données : *Châtelaine*, octobre 1960 à décembre 1968.

<sup>42</sup> Pour l'année 1960 seulement trois mois ont été comptabilisés et l'année 1962 fait figure d'exception avec 13 recettes.

<sup>43</sup> Jusqu'en 1954, le nombre de recettes total de *La Revue moderne* est assez élevé.

<sup>44</sup> Mentionnons que l'analyse de l'année 1949 ne comporte que trois mois sur douze et que celle de 1958 n'en possède que sept.

Quelle est la répartition des recettes selon le pays (ou région d'origine et leur degré d'authenticité pour les deux périodiques (Tableaux 2.1 et 3.1)? Dans les deux cas, la France domine le classement avec le plus grand nombre de recettes. La diversité des origines nationales est très similaire dans *La Revue moderne* et dans *Châtelaine* puisque dans les deux cas on retrouve environ 35 provenances différentes. Certaines influences présentes dans les recettes de Jehane Benoit, quoique de manière discrète, n'apparaissent plus dans *Châtelaine*, par exemple celles de la Bulgarie, de l'Égypte et de la Roumanie. En revanche, d'autres influences sont plus notables dans la décennie 1960, c'est le cas de la Polynésie, de Tahiti et d'Hawaï.

Quelques recettes ethniques présentes dans *La Revue moderne* dans les années 1950 se retrouvent également dans *Châtelaine*. Pensons entre autres au gaspacho, à la choucroute, au chop suey et au shish kebab. Il est intéressant de constater que certaines recettes ont évolué avec le temps tandis que d'autres sont similaires. Le gaspacho de Jehane Benoit (juin 1951) comporte quelques différences par rapport à la recette de l'Institut Châtelaine (août 1961). Sur le plan des ingrédients, elles sont similaires<sup>45</sup>, mais celle de 1961 contient en supplément du tabasco, de la vinaigrette, du jus de tomates et, étrangement, des champignons. Pouvons-nous considérer qu'il s'agit d'une avancée ou plutôt d'un recul au plan de l'authenticité? On observe également un changement des pratiques. Le gaspacho de 1951 propose de préparer la recette 24 heures d'avance et de la conserver au réfrigérateur tandis que celle de 1961 propose de congeler la préparation. Une autre évolution notable entre ces deux recettes est l'utilisation d'un « mixer électrique » pour le gaspacho de 1961. Par contre, les recettes de choucroute d'Hélène Gougeon en mai 1959 et celle de *Châtelaine* en mai 1965 sont assez similaires. Les deux proposent d'utiliser une boîte de choucroute puis d'y ajouter d'autres ingrédients comme un saucisson polonais et du jus de pommes ou des pommes. Enfin, il faut souligner qu'avec *Châtelaine* de tout

---

<sup>45</sup> Ciboulette ou échalote, persil frais, gousse d'ail, piment vert, tomates, jus d'un citron, huile à salade, oignon, concombre.

nouveaux plats ethniques sont présentés aux lectrices, dont la fondue bourguignonne, le goulasch et le sukiyaki.

La lectrice découvre ce contenu aux influences internationales de différentes façons dans les chroniques culinaires. Tout comme dans *La Revue moderne*, il peut être transmis à travers un thème non-ethnique, par exemple « On peut cuisiner vite et bien » ou « Veuillez passer à table ». Environ le tiers des recettes d'ailleurs (151) sont toutefois réunies au sein d'un thème ethnique, ce type de thématique qui était aussi présent dans *La Revue moderne*. Le Tableau 3.3 présente ces différents regroupements. La fréquence élevée de certaines origines s'explique très souvent par la présence d'un numéro spécial sur cette destination. Par exemple, l'Australie, la Chine, le Danemark, la France, la Hongrie et l'Inde ont tous reçu ce traitement. D'autres numéros, où la présence de recettes ethniques est forte, proposent plutôt un portait culinaire des quatre coins du monde. Le tableau ci-dessous montre l'intensification de thèmes aux influences internationales autour de 1967. En effet, entre 1960 et 1965 on compte cinq numéros tandis que de 1966 à 1968 on en compte le double.

Tableau 3.3

Les numéros de *Châtelaine* à la thématique ethnique, 1960-1968

Date	Thème
nov-60	Symphonie en riz
juil-61	Croisière culinaire
mai-63	Plats exotiques des Mers du Sud pour la piscine-party
déc-64	Noël chez les nouveaux Canadiens : traditions religieuses et culinaires
mai-65	Un aliment cosmopolite : le saucisson
août-66	Le sandwich à ciel ouvert : Une spécialité danoise adaptée à notre cuisine
sept-66	Pâtés des quatre coins du monde : Terrines et pains de viande de vingt pays
janv-67	Un repas chinois à Si près par convive : Comment recevoir des amis sans se ruiner
mai-67	Vive la gastronomie! Les plats de huit pays dont nous sommes les hôtes à l'Expo
août-67	L'Europe sur un morceau de pain : Autant de pays, autant de délicieux sandwiches
nov-67	Les poissons : Préparés à la mode de France
avr-68	Les bons gâteaux qui nous sont venus d'Europe : Des pâtisseries savoureuses [...]
mai-68	La cuisine aux Antipodes : Les viandes, comme on les aime en Australie
juil-68	Les caris : Le poulet et le bœuf servis à la mode indienne
oct-68	À la hongroise, une cuisine exotique pour fins gourmets

Source : *Châtelaine*, 1960-1968.

Nous allons maintenant analyser les différentes perspectives qui orientent ces divers numéros de la revue. Certaines chroniques sont abordées sous l'angle de la découverte et du voyage. Par exemple, « Le sandwich à ciel ouvert : une spécialité danoise adaptée à notre cuisine » indique que les enfants danois goûtent leur premier smorrebrod dès l'âge de neuf mois. Ce traitement est similaire à celui proposé par Jehane Benoit dans « Ma fourchette voyage » puisqu'elle fait découvrir de nouveaux mets à travers les traditions culinaires des autres pays. On constate également le souci d'adapter une recette étrangère pour qu'elle corresponde au goût des lectrices. Ce souci est d'ailleurs annoncé rapidement dans le titre de la chronique.

Si certaines chroniques proposent de découvrir une nouvelle cuisine du monde, d'autres vont plus loin et suggèrent de vivre une expérience culinaire. « Croisière culinaire » recommande différents menus aux lectrices dans différentes circonstances. Par exemple, un goûter alpin lors d'une excursion, des grillades japonaises au fond du jardin l'été, un déjeuner à l'anglaise sur la terrasse ou un pique-nique à la française. Cette croisière culinaire s'insère dans un dossier spécial « Des vacances exotiques à domicile » où *Châtelaine* propose neuf pages dédiées au programme d'un été à saveur d'aventure. Ce programme inclut des idées pour vivre à la mode mexicaine ou organiser un safari. Le dossier suggère même des tenues inspirées de la mode d'Hawaï et des tropiques pour être bien dans son jardin. Toutefois, les autres sections des pages féminines ne sont pas en lien direct avec les destinations proposées dans la section culinaire.

De manière plus marginale, deux thèmes identifiés dans le tableau, soit « Noël chez les nouveaux Canadiens » et « Les bons gâteaux qui nous sont venus d'Europe » amènent les lectrices à explorer la cuisine des nouveaux arrivants. Même si ce n'est pas très marqué, on sent qu'il s'agit ici d'une préoccupation d'Elaine Collett puisque,

dès son arrivée à la revue, elle propose ce thème dans la chronique culinaire<sup>46</sup>. Elle récidive en décembre 1964 en décrivant aux lectrices les traditions religieuses entourant la fête de Noël dans plusieurs pays.

À Noël les Grecs mangent la vassilopitta, [...] appelée aussi pain de Saint-Basile. La première portion est offerte au saint. Ce n'est qu'après avoir posé ce geste symbolique que l'hôtesse sert les convives. [...] Certaines familles grecques ne desservent pas la table après le repas de Noël. Si le bon saint Basile allait passer au cours de la nuit...<sup>47</sup>

Ces courtes descriptions permettent à la lectrice de faire connaissance avec les traditions des Néo-Canadiens. On sent une volonté de mieux connaître ses concitoyens à travers leur cuisine. En avril 1968, on propose de nouveau à la lectrice de s'ouvrir aux traditions culinaires de différents groupes ethniques du Canada. L'intérêt d'Elaine Collett et son ouverture à l'Autre témoignent d'une sensibilité au multiculturalisme et n'ont donc pas les mêmes racines que l'intérêt de Jehane Benoit dans les années 1950. Notons toutefois que la chronique d'Hélène Gougeon « Une choucroute, repas complet », parue dans *La Revue moderne* en mai 1959, semble refléter une même sensibilité, car il y est question d'un dîner chez des amis polonais.

Une quatrième approche caractérise « Vive la gastronomie! Les plats de huit pays dont nous sommes les hôtes à l'Expo » car elle valorise une tout autre relation entre les mets ethniques et l'alimentation québécoise. À la première lecture, on peut croire qu'il s'agit d'une invitation au voyage, mais en fait comme la chronique est reliée de manière explicite à Expo 67, ce n'est pas exactement cela. La lectrice est plutôt conviée à Expo 67 et non à voyager à l'extérieur du pays. Cette promotion de l'événement appelle à la découverte du monde en l'invitant chez soi.

---

<sup>46</sup> En décembre 1956.

<sup>47</sup> Institut Châtelaine, « Noël chez les nouveaux Canadiens : traditions religieuses et culinaires », *Châtelaine*, décembre 1964, vol. 5, n° 12, p. 29.

Attardons-nous maintenant à la manière dont notre média, *Châteline*, soutient ce discours culinaire étranger et comparons-là aux pratiques de *La Revue moderne*. On retrouve au moins une photo dans chaque chronique culinaire de *Châteline* alors que la section cuisine n'est illustrée qu'exceptionnellement chez sa prédécesseuse. Certains choix iconographiques témoignent d'un souci pédagogique. En effet, l'illustration de certains mets permet à la lectrice de les visualiser et ainsi connaître la manière de les présenter. Dans le numéro thématique « Un aliment cosmopolite : le saucisson », l'Institut Châteline présente dans un encadré une photo de plusieurs types de saucissons (salami de Gênes, pepperoni, braunschweiger, etc.) et ajoute une version de cette même image numérotée (voir *Annexe F*). De cette façon, la lectrice pourra facilement reconnaître les types de saucissons chez son boucher ou à l'épicerie.



Figure 3.2 : Mets ethniques varié

Source : *Châteline*, mai 1967, p. 64-65.

Dans *Châtelaine*, en plus d'inviter au voyage, certaines photos mettent en scène des produits et des mets ethniques ce qui accroît l'effet d'authenticité de la recette proposée. La Figure 3.2 est utilisée pour illustrer la chronique culinaire de mai 1967 dans les deux versions de *Châtelaine/Chatelaine*. Elle présente donc d'un bout à l'autre du Canada le lancement de l'exposition universelle de Montréal et évoque ainsi la venue du « monde » à Montréal. Sur la page de gauche, le chef nous présente un canard à la Tchèque, du caviar frappé de Russie, un dessert de Hollande (zalgheid), des queues de homard à la cubaine, un hamburger américain et du poulet au riz mexicain (arroz con pollo). À droite, on peut observer un gâteau autrichien (sacher torte), une fondue suisse, des crevettes au cari à l'Indienne et de la tempura du Japon. Cette photographie célèbre le potentiel culinaire d'Expo 67 et l'enthousiasme qu'elle suscite en proposant une mise en scène de plats ethniques des quatre coins du monde accompagnée du cuisinier (et de son sourire accueillant). À la veille d'Expo 67, cette photographie témoigne de caractéristiques spécifiques pour chacune des huit traditions culinaires représentées par un plat. Elle appelle également au dépaysement et à un voyage autour du monde sans quitter le Canada, en visitant l'exposition universelle.



Figure 3.3 : Paella au poulet

Source : *Châtelaine*, novembre 1960, p. 37.

De manière générale, la photo d'un plat est mise en vedette au début de la chronique culinaire. La Figure 3.3, qui accompagne la recette « Paella au poulet », illustre bien comment la revue procède à la mise en scène d'un plat avec des éléments du décor méditerranéen. On y retrouve à l'avant-plan des coquillages, des champignons, du riz, de l'ail et des piments. Au plan moyen, le plat de paëlla trône au centre et les aliments comme les crevettes, les morceaux de poulet, les olives, les pois, et les œufs sont bien disposés dans la casserole. À l'arrière-plan, les bouteilles de vin et d'huile d'olive servent de repère à la cuisine méditerranéenne. Plusieurs éléments de cette photo invitent la lectrice au dépaysement culinaire. La présence de certains ingrédients surprend néanmoins, comme les olives et les œufs.



Figure 3.4 : La cuisine indienne

Source : *Châteline*, juillet 1968, p. 30.

La chronique « Les caris : le poulet et le bœuf servis à la mode indienne » est particulièrement intéressante à cause de la mise en valeur de l'Inde par la photographie et par la mise en situation. D'abord, l'image au décor très coloré transporte la lectrice dans un autre monde. La multiplication des plats et des assiettes rappelle les traditions culinaires indiennes. L'habillement des convives autour de la table ronde suggère qu'ils sont en habit traditionnel. La position des protagonistes, assis par terre, contribue à la valorisation de l'exotisme indien. Cependant, comment devons-nous interpréter la cithare indienne au cou (en haut à droite) d'une des personnes qui s'apprête à manger? S'agit-il d'une valorisation d'une cuisine indienne mise en scène par des hommes ressemblant étrangement à The Beatles? Cette photographie s'inscrit assurément dans l'ère du temps puisqu'en 1968 les Beatles entament une phase de découverte de l'Inde. Aussi, les ustensiles dénaturent légèrement les traditions culinaires. Quoi qu'il en soit, par sa mise en situation

textuelle, cette chronique a également le souci d'apprendre à la lectrice les rudiments et la complexité de la cuisine indienne :

[...] [la cuisine indienne est] influencée par les coutumes régionales et religieuses : la vache est sacrée pour un hindou et un mahométan ne mange pas de porc. Quant au cari, c'est un mot qui tire son origine du turkari qui veut dire ragoût de viande ou de volaille en dialecte hindi. Et aussi, plat de légumes en sauce, car il existe en Inde de nombreux adeptes de la cuisine végétarienne<sup>48</sup>.

Dans ce court paragraphe, l'Institut Châtelaine transmet des notions de base à la lectrice pour comprendre la cuisine de ce pays. Par la suite, l'institut explique plus précisément ce qu'est le cari, le mélange d'épices, et propose à la lectrice de le préparer elle-même. Grâce à plusieurs éléments, cette chronique sur les caris permet à la lectrice de voyager dans le confort de son foyer.



Figure 3.5 : Calligraphie de style gothique  
Source : *Châtelaine*, mai 1965, p. 47.



Figure 3.6 : Calligraphie de style japonais  
Source : *Châtelaine*, juillet 1961, p. 39.

Dans ce panorama de différentes cuisines, on ne se contente pas de présenter les plats, il y a également un renforcement visuel par la calligraphie. Dans certains cas, la calligraphie fait écho à des éléments d'une autre culture. Ainsi, dans la Figure 3.5, le titre de l'article « Un aliment cosmopolite le Saucisson » utilise une police d'écriture de style gothique qui évoque les pays germaniques. À certains moments, cette

<sup>48</sup> Institut Châtelaine, « Les caris : le poulet et le bœuf servis à la mode indienne », *Châtelaine*, juillet 1968, vol. 9, n° 7, p. 31.

expression culturelle étrangère se fait plus discrète et s'insère dans le corps de l'article. On veut ainsi attirer l'attention de la lectrice sur un élément spécifique. La Figure 3.6 rappelle la calligraphie japonaise à l'encre et au pinceau. On note un renforcement visuel avec le soleil au lieu du O dans le mot Japon. Ces calligraphies mettent l'accent sur une influence internationale précise et ajoutent une couche visuelle à l'expérience culinaire d'ailleurs.

En somme, les photographies, les mises en situation textuelles et la calligraphie ont un double rôle. En illustrant des mets et en rappelant des traditions étrangères, ils invitent d'abord à voyager. En mettant en scène des mets ethniques, ils sont aussi des marqueurs qui renforcent l'authenticité des recettes pour les lectrices.

### 3.2 Les recettes italiennes et chinoises, un exotisme apprivoisé

Outre les cuisines fondatrices, les cuisines italiennes et chinoises se démarquent dans la revue *Châtelaine* et leur analyse mérite d'être approfondie. Nous avons choisi de conserver les mêmes critères d'analyse que dans le chapitre II. Nous étudierons donc le nom, les ingrédients et les techniques des recettes proposées. Les auteures ont-elles le même souci pédagogique? Y a-t-il une plus grande quête d'authenticité au plan des produits étant donné que ceux-ci ont évolué ou sont plus accessibles dans les années 1960? Les recettes italiennes et chinoises reçoivent-elles le même traitement?

### 3.2.1 Nomenclature et mise en valeur

Le repérage des recettes italiennes et chinoises s'est d'abord fait par leur nomenclature. Certains noms évoquent directement le pays (ex. : gnocchi d'Italie et amuse-gueules chinois), d'autres évoquent des lieux du pays (ex. : coquilles Capri et macaroni gratiné à la romaine). Tout comme dans *La Revue moderne*, le nom de certaines recettes italiennes est écrit dans la langue du pays : torta di noce, cannelloni, tartelettes Zabaglione, minestrone, antipasto, etc. De même, on retrouve les termes chow mein et chop suey pour les recettes chinoises. Nous considérons que l'effet d'authenticité est amplifié pour la lectrice lorsque le nom de la recette rappelle un lieu ou lorsqu'il est écrit dans la langue d'origine.

Malgré que la cuisine italienne n'ait pas une chronique qui lui soit entièrement dédiée, elle est présente dans près du tiers (4/15) des numéros spéciaux consacrés à la cuisine internationale : « Croisière culinaire - Goûter alpin »<sup>49</sup>, « Un aliment cosmopolite : le saucisson »<sup>50</sup>, « Pâtés des quatre coins du monde : Terrines et pains de viande de vingt pays »<sup>51</sup> et « L'Europe sur un morceau de pain : Autant de pays, autant de délicieux sandwiches »<sup>52</sup>. Les autres recettes italiennes repérées sont intégrées aux menus quotidiens. Quant aux plats chinois, ils sont présents dans des chroniques qui mettent en valeur la rapidité et la facilité d'exécution ainsi que le prix abordable des recettes : « On peut cuisiner vite et bien »<sup>53</sup>, « Les miracles de la cuisine moderne »<sup>54</sup>, « 7 menus pas chers pour 7 bons soupers »<sup>55</sup> et « Un repas chinois à \$1 près par convive : comment recevoir des amis sans se ruiner »<sup>56</sup>.

<sup>49</sup> Boulettes de viande à l'italienne, pizza Figliata, tomates farcies aux œufs et au poisson et Torta Di Noce.

<sup>50</sup> Saucisson de Bologne sur le gril et Pâté de campagne au pepperoni.

<sup>51</sup> Pâté d'Italie.

<sup>52</sup> Pizza-maison d'Italie.

<sup>53</sup> Octobre 1961.

<sup>54</sup> Octobre 1962.

Précédemment, nous avons vu qu'il y avait des numéros thématiques consacrés aux cuisines internationales et qu'ils accordaient une attention particulière à la mise en scène des recettes. Paradoxalement, les deux influences culinaires les plus fréquentes font rarement l'objet de ces efforts de mise en scène. Elles s'insèrent donc autrement dans la revue, souvent par une mise valeur moins ambitieuse et moins complexe. Quelle est l'incidence de ce traitement?

Comme c'est le cas pour l'Italie, la grande majorité des recettes chinoises sont ni illustrées ni mises en scène visuellement. En janvier 1967, soulignons qu'une mise en situation est consacrée à la facilité de concocter un menu chinois. Le texte proposé par l'Institut Châtelaine y met en valeur les côtés économique<sup>57</sup> et exotique de ces recettes.

Madame Beauséjour reçoit tous les mois trois couples d'amis à dîner. Et elle le fait sans grever son budget. Les mets chinois, exotiques et économiques à la fois, sont devenus sa spécialité. Pour perfectionner sa technique, elle les a répétés maintes fois et les réussit en un temps record<sup>58</sup>.

La mise en situation permet également à la lectrice de sentir que ces recettes sont accessibles car on lui rapporte l'exemple concret d'une ménagère qui les prépare. La mise en situation invite également les lectrices à recevoir des convives en leur offrant quelque chose de différent, voire d'exotique : un menu chinois.

La valorisation de l'authenticité des recettes se communique également par les photographies accompagnant la chronique culinaire. Il faut souligner qu'aucune

---

<sup>55</sup> Janvier 1966.

<sup>56</sup> Janvier 1967.

<sup>57</sup> La chronique du mois de janvier a souvent pour objectif de présenter des recettes selon un budget pour bien commencer l'année.

<sup>58</sup> Institut Châtelaine, « Un repas chinois à \$1 près par convive : comment recevoir des amis sans se ruiner », *Châtelaine*, janvier 1967, vol. 8, n° 1, p. 25.

iconographie ne met en valeur les traditions culinaires italiennes tandis que celles d'origine chinoise sont illustrées dans quelques cas, mais de manière exceptionnelle. Ces propositions aident la lectrice à se représenter la recette en lui donnant des repères quant à la présentation du plat. La Figure 3.8 propose une mise en scène d'un repas « chinois » où la vaisselle (cuillère de type asiatique et saucier en forme de lotus) nous fait voyager le cours d'un instant. À l'avant-plan, nous propose-t-on d'utiliser des baguettes?



Figure 3.7 : Chow mein aux crevettes

Source : *Châtelaine*, octobre 1962, p. 25.



Figure 3.8 : Un repas chinois

Source : *Châtelaine*, janvier 1967, p. 24-25.

### 3.2.2 Ingrédients

Le nom est certes un indicateur pour classer les recettes, cependant c'est en se penchant sur les ingrédients et la préparation que nous pouvons mieux cerner leur degré d'authenticité. Comme précédemment, nous utiliserons le *Larousse gastronomique* afin de déterminer si les recettes sont plus authentiques, moins authentiques ou non authentiques. Cet ouvrage, en plus de décrire les principaux

éléments de la cuisine italienne, nous indique aussi ce que signifie dans la gastronomie française « à l'italienne »<sup>59</sup>. Huit recettes ont l'appellation « à l'italienne » dans leur nom : boulettes de viande à l'italienne, tout le bœuf ... à l'italienne, spaghetti à l'italienne gratiné, croquettes de bœuf à l'italienne, sauce à l'italienne, bœuf et nouilles à l'italienne, courge à l'italienne et poulet croustillant à l'italienne. La sauce à l'italienne est celle qui se rapproche le plus de la définition du *Larousse* puisqu'il s'agit d'une sauce aux champignons. Fait intéressant, cette recette se retrouve dans la chronique « Les meilleures recettes d'autrefois : Recevez à la mode de vos arrière-grands-mères », elle est donc associée à une tradition française. Le qualificatif « chinois » est présent dans le nom de deux recettes (amuse-gueules chinois et bonbons chinois). Celles-ci ont été écartées puisqu'elles ne correspondent pas aux traditions culinaires chinoises. Dans les deux cas, une boîte de nouilles chow mein fait partie des ingrédients; seule explication de l'exotisme « chinois ».

Nous avons également consulté un deuxième ouvrage plus spécialisé : *La cuisine italienne : 450 recettes traditionnelles*<sup>60</sup> aux éditions Larousse afin de mieux saisir les nuances des traditions culinaires de ce pays. Voici nos résultats quant à cette classification. Douze recettes sont considérées plus authentiques. La sauce tomate de base comporte plusieurs ingrédients typiques de la cuisine italienne comme de l'ail, des tomates, de l'origan, du thym et du basilic. Les escalopes de veau au parmesan, les cannellonis et la lasagne ont également été classés dans la catégorie authentique. Parmi les recettes moins authentiques, on retrouve des références à la cuisine italienne, mais leur fidélité envers ces traditions est mise en doute. Ici, le tri n'a pas été facile, car souvent la ligne est mince entre moins authentique et non authentique. Tel qu'indiqué au Tableau 3.1, 29 recettes ont été classées dans cette catégorie<sup>61</sup>. Lorsqu'il y a un seul ou très peu d'ingrédients qui dénaturent la recette, nous avons

<sup>59</sup> Voir Chapitre II, p. 63.

<sup>60</sup> Fabiano Guatteri, *La cuisine italienne : 450 recettes traditionnelles*, Paris, Larousse, 2004, 384p.

<sup>61</sup> Le Tableau 3.1 Classement du nombre de recettes ethniques selon les principales origines se trouve à la page 88 de ce chapitre.

choisi cette catégorie. Par exemple, les aubergines farcies correspondent aux traditions italiennes, mais elles sont altérées par l'introduction d'une béchamel versée à la fin de la recette.

Les recettes écartées, au nombre de 15, correspondent en peu de choses aux traditions culinaires italiennes. Par exemple, la recette de pâté de campagne au pepperoni est en fait un pâté à la viande hachée incluant du pepperoni et des cornichons. Le pepperoni évoque en effet la culture italienne, mais il est difficile de trouver des racines italiennes au plat. Certaines recettes écartées sont qualifiées d'italienne (poulet croustillant à l'italienne) puisqu'une des dernières étapes consiste à saupoudrer le tout de parmesan, mais elles sont trop altérées. La recette de filets de sole au parmesan conseille d'enduire le poisson d'un mélange de mayonnaise, de lait évaporé, de tabasco, ensuite de parsemer de chapelure et de parmesan, puis de l'enfourner. Malgré la présence de parmesan, les autres ingrédients nous semblent dénaturer de manière trop forte le plat pour qu'il soit considéré moins authentique, nous l'avons donc écarté.

En observant plus spécifiquement les recettes italiennes<sup>62</sup> parues de 1960 à 1968 (Tableau 3.4), on constate que l'ingrédient le plus utilisé est la tomate, tout comme c'était le cas pour *La Revue moderne*. Dans les deux cas, un peu plus de la moitié des recettes contiennent des tomates ou leurs dérivés tels que de la sauce tomate ou de la purée de tomates. En deuxième place, on retrouve encore les oignons. Le troisième ingrédient en importance est toujours le fromage, mais son identité se précise. Dans les années 1950, Jehane Benoit suggère souvent à la fin d'une recette italienne de saupoudrer de fromage râpé. En comparaison, pour les années 1960, le nom du fromage « parmesan » est indiqué plus précisément dans la recette. L'ail se taille toujours une place dans le haut du classement. Notons cependant la venue d'une

---

<sup>62</sup> Dans cette analyse, nous n'avons pas considéré les recettes italiennes non authentiques.

variation de l'ail et de l'oignon, soit leur version déshydratée ou en sel. L'utilise-t-on afin d'éviter leur odeur ou est-ce une question de rapidité?

Les aromates italiens sont encore présents : origan, persil, basilic, thym, etc. La présence de l'origan est plus marquée dans *Châtelaine* (11 recettes) que dans *La Revue moderne* (deux recettes). Si pour l'ail et l'oignon on propose leur format sec, pour le persil on spécifie presque toujours qu'il s'agit de persil haché. À quelques reprises, l'institut suggère l'utilisation d'herbes italiennes. Par exemple, dans la sauce à la viande pour spaghetti (octobre 1966), on indique d'ajouter une pincée d'herbes italiennes. Dans ce cas, l'Institut Châtelaine suppose-t-il que la lectrice connaît les herbes italiennes ou bien s'agit-il plutôt d'un mélange déjà préparé par le commerçant?

Le classement des recettes aux traditions chinoises est plus complexe. La majorité des recettes ne tirent pas leur racine de Chine, même si elles sont encore aujourd'hui associées à cette culture. Donna R. Gabaccia explique que les immigrants chinois cuisiniers ont modifié certains plats pour les adapter aux goûts américains. Certains, comme le riz frit et les nouilles chow mein<sup>63</sup>, doivent même leur origine à des cuisiniers chinois aux États-Unis. Selon Kristin L. Hoganson, le mets « chinois » le plus fréquent dans les livres de cuisine américains est le chop suey<sup>64</sup>. Elle ajoute que ce plat est pourtant inconnu des Chinois (et des cuisiniers chinois) et qu'il tire plutôt son origine aux États-Unis des restaurants chinois dont les patrons sont Euro-américains.

---

<sup>63</sup> Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Foods and the Making of Americans*, Cambridge, Harvard University Press, 1998, p. 102-103.

<sup>64</sup> Kristin L. Hoganson, *Consumers' Imperium: The Global Production of American Domesticity, 1865-1920*, 2007, p. 147.

Tableau 3.4  
 Ingrédients les plus fréquents des recettes italiennes  
 de l'Institut Châtelaine, 1960-1968<sup>65</sup>

Ingrédient	Fréquence	Proportion
Tomates*	22	54%
Oignon	21	51%
Parmesan	16	39%
Ail	16	39%
Pâtes**	12	29%
Origan	11	27%
Persil	6	15%
Sel d'ail ou poudre	6	15%
Olives	6	15%
Basilic	5	12%
Piment	5	12%
Thym	4	10%
Cheddar	3	7%
Aubergine	3	7%
Mozzarella	3	7%
Sel d'oignon	2	5%
Sauce Worcestersh	2	5%
Poivre de cayenne	2	5%
Romano	2	5%
Anchois	2	5%
Ricotta	2	5%
Macis	2	5%
Muscade	2	5%
Huile d'olive	2	5%
Câpres	1	2%
Artichaut	1	2%

Source des données : *Châtelaine*, octobre 1960 à décembre 1968.

En analysant les menus de restaurants chinois canadiens, Lily Cho explique que leur nourriture chinoise doit être comprise comme une construction<sup>66</sup>. Le chop suey est l'emblème d'un plat chinois non-authentique, mais selon elle, il doit être perçu comme « a sign of Chineseness under negotiation through reproduction »<sup>67</sup>. Selon

<sup>65</sup> La catégorie « tomates » contient tout ce qui fait référence aux tomates (sauce tomate, purée de tomates, etc.). La catégorie « pâtes » contient tout ce qui a trait aux pâtes (spaghetti, macaroni, etc.).

<sup>66</sup> Lily Cho, *Eating Chinese: Culture on the Menu in Small Town Canada*, Toronto-Buffalo-London, University of Toronto Press, 2010, p. 63.

<sup>67</sup> *Ibid.*, p. 66.

Roxanne Arsenault, le style chinois des restaurants à Montréal est souvent entremêlé du style pop-polynésien. Est-ce le cas pour les recettes? On rencontre assurément une difficulté lorsqu'on essaie de mesurer l'authenticité des recettes des cuisines chinoises. Les mets dits chinois proposés en Amérique représentent une altération afin de plaire au palais américain.

En tenant compte de ces propos, nous estimons les recettes chinoises, telles que le chop suey, authentiques puisqu'elles font référence à cette culture. De plus, du point de vue de la lectrice, l'Institut Châtelaine propose un plat d'une autre origine que la sienne, identifiant la provenance de la recette à la culture « chinoise ». Selon ces considérations, 15 des 18 recettes chinoises ont été classées dans la catégorie authentique. Le riz frit aux crevettes, la sauce aux prunes, le chop suey et les crevettes chow mein en sont quelques exemples. Comme nous l'avons déjà indiqué, les recettes pour les amuse-gueules chinois et les bonbons chinois ont été écartées. Il en est de même pour la salade de riz aux amandes grillées; elle contient du riz et de la sauce soya mais aussi des ingrédients comme des endives ou des olives noires, qui dénaturent la recette.

Le Tableau 3.5 de la page suivante présente la liste des ingrédients les plus fréquents des 15 recettes aux influences chinoises. La sauce soya est l'ingrédient le plus souvent repéré, suivi de l'oignon, du céleri et d'un agent sucré (sucre ou cassonade). La sauce soya est considérée comme un condiment de base et entre dans la composition de plusieurs plats de Chine. D'après le *Larousse gastronomique*, la recherche d'harmonie s'obtient par les contrastes dans les traditions culinaires chinoises<sup>68</sup>. Le sucre vient-il ainsi équilibrer le goût salé de la sauce soya? Est-il ajouté à une sauce dans le but qu'elle ressemble à la sauce hoisin? Malgré la présence d'oranges dans quatre recettes, aucune n'est associée à une recette de canard, pourtant

---

<sup>68</sup> Joël Robuchon, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 2000, p. 207.

il s'agit d'une spécialité de ce pays. En ce qui concerne le glutamate de monosodium, selon le *Larousse gastronomique*, il est surtout utilisé dans la cuisine orientale et a pour fonction de renforcer le goût des aliments<sup>69</sup>.

Tableau 3.5  
Ingrédients les plus fréquents des recettes chinoises  
de l'Institut Châtelaine, 1960-1968

Ingrédient	Nombre	Proportion
Sauce soya	10	63%
Oignon	9	56%
Céleri	8	50%
Sucre (cassonade et sucre)	8	50%
Ail	7	44%
Fécule de maïs	7	44%
Piment vert	6	38%
Vinaigre	6	38%
Champignons	6	38%
Riz	4	25%
Oranges	4	25%
Gingembre	3	19%
Ananas	3	19%
Crevettes	3	19%
Glutamate de monosodium	2	13%
Fèves germées	2	13%
Nouilles Chow Mein	2	13%

Source des données : *Châtelaine*, octobre 1960 à décembre 1968.

### 3.2.3 Techniques

Afin de valider l'authenticité des recettes italiennes, nous avons également étudié les techniques culinaires proposées par l'Institut Châtelaine. Certaines techniques nous paraissent assez conformes aux traditions culinaires italiennes, d'autres moins. Tout comme les ingrédients, l'analyse des techniques nous a permis de réviser le

<sup>69</sup> *Ibid.*, p. 427.

classement des recettes sous les catégories plus authentique, moins authentique et non authentique. Cette analyse se base encore une fois sur le *Larousse* de la cuisine italienne et le *Larousse gastronomique*.

Quatre recettes ont retenu notre attention pour les techniques qu'elles exposent. Les cannellonis et les gnocchis d'Italie sont les premières recettes où l'on propose à la lectrice de faire elle-même ses pâtes. Aucune recette publiée dans *La Revue moderne* ne suggère ce type de préparation manuelle. Pour les cannellonis, il s'agit de « Travailler à la fourchette la farine, le sel, les œufs et l'eau pour en faire une bonne pâte. Pétrissez légèrement et roulez en une abaisse très mince de 16 x 16 pouces que vous diviserez en 16 carrés de 4 pouces chacun »<sup>70</sup>. On indique ensuite de les cuire, de préparer la farce et de confectionner des rouleaux. Cette version nous semble assez conforme aux traditions italiennes. Toutefois, une alternative (peu authentique) est aussi offerte : « La conseillère de l'Institut Châtelaine suggère un raccourci à cette recette en confectionnant 16 petites crêpes avec 2 tasses d'une pâte à crêpe toute faite et 2½ tasses de lait »<sup>71</sup>. Par souci de rapidité, la lectrice peut mettre de côté l'authenticité et préparer des crêpes à la sauce tomate. Malgré cette proposition étrange nous avons considéré cette recette plus authentique, car il s'agit seulement d'une proposition supplémentaire en bas de page.

La préparation des gnocchis nous a d'abord paru non authentique. Nous pensions qu'il s'agirait de pâtes ovales de semoule ou de pomme de terre pochées à l'eau. Il n'en est rien. Dans la version de l'institut, la recette propose de faire bouillir du lait, du sel et de la semoule, de retirer du feu, d'y ajouter entre autres des œufs et de réfrigérer la préparation dans un bol. Ces étapes s'apparentent à celles de la préparation de gnocchis. Cependant, il n'est pas question de confectionner des disques avec cette mixture. Il s'agit plutôt de faire un seul gnocchi. Manque-t-il une

<sup>70</sup> L'Institut Châtelaine, « Six façons de bien recevoir », *Châtelaine*, avril 1961, vol. 2, n° 4, p. 52.

<sup>71</sup> *Ibid.*

étape dans la préparation? L'institut s'est-il trompé dans le nom de la recette : s'agit-il plutôt d'une polenta? Il pourrait être intéressant de comparer cette recette à celle de la version anglaise. À cause des techniques peu fidèles aux traditions italiennes, mais puisque les ingrédients sont typiques, nous avons considéré cette recette moins authentique.

La pizza de Pinocchio subit le même traitement. Cette recette s'adresse à de jeunes cordons bleus et est classée dans les recettes plus difficiles à exécuter. Les ustensiles à utiliser sont précisés ce qui n'est pas le cas habituellement. Comme la recette de pizza de Jehane Benoit<sup>72</sup>, cette pizza est réalisée dans une assiette à tarte. Elle a donc été classée dans la colonne moins authentique.

Le dernier exemple de techniques moins authentiques se trouve dans le numéro de février 1968 qui présente ses recettes de manière futuriste. C'est de cette manière que l'institut apprend aux lectrices qu'il vient de faire l'acquisition d'un four électronique qui chauffe très rapidement. On propose donc de cuire la lasagne 35 minutes dans un four conventionnel ou 10 minutes dans un « four électronique ». Il n'y a pas d'iconographie de cet appareil de l'avenir : s'agit-il d'un micro-ondes?

En ce qui concerne les recettes aux influences chinoises, nous analyserons l'évolution des techniques et des ingrédients de deux recettes importantes. D'abord, observons l'évolution du chop suey entre la version de Jehane Benoit (novembre 1950) et celle de l'Institut Châtelaine (octobre 1961). Les deux recettes contiennent du porc, du sel, de l'eau, de la sauce soya, du piment vert, du céleri, de la fécule de maïs pour épaissir la sauce et des fèves germées (en boîte en 1961). Dans la recette de *La Revue moderne*, on retrouve également de la mélasse et des champignons. La première recette propose de cuire la préparation dans un cuiseur à pression afin d'accélérer le

---

<sup>72</sup> Jehane Benoit, « On me demande ... », *La Revue moderne*, juin 1958, vol. 40, n° 2, p. 24.

temps de cuisson. L'autre est plus fidèle aux traditions et suggère de faire sauter la viande. La recette de l'institut propose de verser la préparation sur des nouilles chaudes ou du riz floconneux. Quant à la deuxième recette, le riz frit à la chinoise (mars 1954) et le riz frit aux champignons (juillet 1964) partagent pratiquement les mêmes ingrédients. La technique quant à elle est un peu différente. La recette de Jehane Benoit indique de mettre l'œuf au début et de brasser sans arrêt par la suite en ajoutant peu à peu les autres ingrédients (champignons, oignons, riz cuit, sauce soya, etc.). De son côté, la recette de l'Institut Châtelaine cuit tous les ingrédients et ajoute en dernier l'œuf et précise de remuer pour que l'œuf soit en filament. La recette de chop suey permet de constater une certaine stabilité de ce mets sur une période de 11 ans. La technique employée dans *La Revue moderne* témoigne du fort intérêt de Jehane Benoit pour le cuiseur à pression (qu'elle utilise fréquemment).

Au terme de cette analyse, il apparaît que le traitement des recettes aux influences italiennes et chinoises est assez similaire, c'est-à-dire qu'il dépayse la lectrice, tout en restant familier. En effet, ces types de cuisine sont rarement accompagnés d'une photo et on sent moins le besoin de les mettre en scène. Notons, que ces deux régions sont absentes du numéro spécial sur Expo 67 : « Vive la gastronomie! Les plats de huit pays dont nous sommes les hôtes à l'Expo » Est-ce parce que le chop suey n'est pas un plat assez noble pour se retrouver à cette table (malgré la présence du hamburger)? Et le spaghetti un plat trop familier? C'est notre hypothèse puisque les recettes italiennes font partie du paysage culinaire quotidien, c'est-à-dire qu'elles sont intégrées au menu familial. Les propositions chinoises sont légèrement teintées d'exotisme, mais ce que l'on présente constitue un exotisme nord-américain.

À la suite de ce classement plus minutieux analysant la nomenclature, les ingrédients et les techniques, nous avons comptabilisé les recettes italiennes et chinoises de Jehane Benoit et de l'Institut Châtelaine (Figure 3.9). On observe le caractère exceptionnel de 1951 avec 27 recettes italiennes. Rappelons que dans le numéro de

mars 1951, deux chroniques explorent la culture culinaire italienne<sup>73</sup>. Mise à part 1951, on constate une augmentation des recettes italiennes au cours de la période. La présence des recettes chinoises, moins élevée que celles italiennes, est plus constante à partir des années 1960.

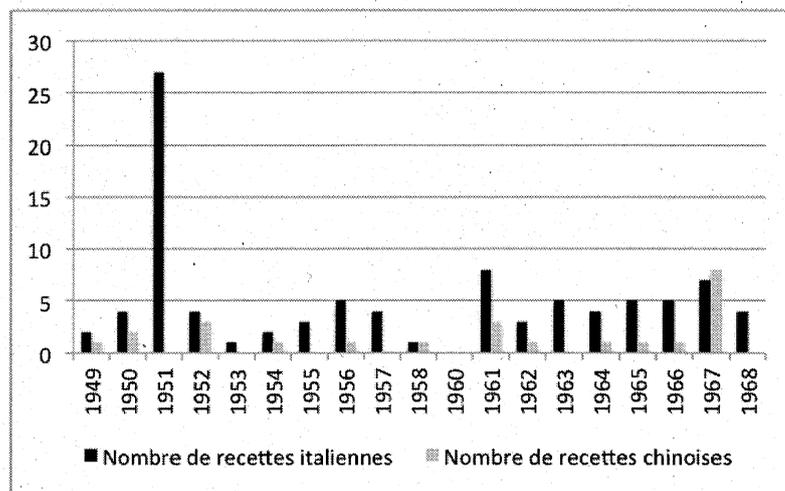


Figure 3.9 : Répartition des recettes italiennes et chinoises, par année

Source des données : *La Revue moderne*, 1949 à 1958 et *Châteline* 1960 à 1968.

### 3.3 La quête d'un exotisme, témoignage de l'américanité

Dans son ouvrage sur le tiki américain, Sven A. Kirsten explique que la fascination pour Hawaï atteint son apogée en 1959 lorsque ce territoire est annexé aux États-Unis<sup>74</sup>. À la fin des années 1950, Hawaï devient une destination prisée des

<sup>73</sup> Voir Chapitre II, p. 59.

<sup>74</sup> Sven A. Kirsten, *Tiki pop : L'Amérique rêve son paradis polynésien / America imagines its own Polynesian paradise*, Paris, Musée du Quai Branly, 2014, 383p.

Américains. Pour ceux qui n'ont pas les moyens de se payer ce voyage, une solution est de recréer le décor, l'ambiance et la nourriture de ce petit paradis. Au Québec, Roxanne Arsenault précise que le style pop-polynésien atteint aussi son apogée dans les commerces du Québec à la fin des années 1950 et au début des années 1960.

À la fin des années 1950 et au début des 1960, c'était l'invasion Tiki. Tous les types de commerces, du minigolf au salon de barbier, du motel à la pizzeria, tous avaient la possibilité d'être « tikifiés ». Même si les propriétaires des lieux et leurs clients étaient principalement occidentaux, les employés, eux, étaient en grande partie orientaux : Vietnamiens, Chinois, Japonais et si l'on était chanceux, issu des Îles du Pacifique. L'important n'était pas l'authenticité dans ces univers oniriques, mais bien l'illusion d'exotisme<sup>75</sup>.

Cet engouement pour les îles polynésiennes fait donc partie d'un mouvement nord-américain. L'ouverture de certains restaurants est une autre manifestation de cet enthousiasme, comme le Kon-Tiki, possiblement le premier de ce style à Montréal en 1958, suivi du Hawaii Kai Bar dans les années 1960. Il faut peut-être se demander si ces restaurants sont surtout fréquentés par une clientèle montréalaise anglophone et par des touristes.

Dans la revue *Châtelaine*, la chronique culinaire « Plats exotiques des Mers du Sud pour la piscine-party » est particulièrement intéressante puisqu'elle s'insère dans un dossier spécial dont l'objectif est de vivre une expérience pop-polynésienne. Le dossier propose de recréer cette atmosphère exotique en faisant une fête près de la piscine. Dans la section mode, les maillots de bain et les tenues de plage sont à l'honneur. La chaise de type « peacock » ajoute un élément exotique à cette mise en

---

<sup>75</sup> Roxane Arsenault, « Le phénomène de l'exotisme international au Québec », dans *Les commerces kitsch exotiques au Québec : reconnaissance et sauvegarde d'un nouveau patrimoine*, Mémoire M.A. (études des arts), Université du Québec à Montréal, 2011, p. 102.

scène. On indique également que l'odeur de certaines recettes cuites sur les braises ajoutera de l'ambiance à la fête.



Figure 3.10 : Plats exotiques

Source : *Châtelaine*, mai 1963, p. 41-42.



Figure : 3.11 : Chaise « peacock »

Source : *Châtelaine*, mai 1963, p. 37.

L'engouement pour les fruits exotiques est antérieur à celui pour le tiki. Caroline Coulombe affirme que la noix de coco, l'ananas et la banane connaissent une progression rapide entre les années 1890-1919 et 1920-1944 dans les recettes qu'elle a analysées<sup>76</sup> sans toutefois expliquer comment ces fruits sont incorporés aux recettes. Les fruits exotiques sont présents dans quelques recettes de Jehane Benoit (1949 à 1958) surtout dans les desserts ou dans le jambon à l'ananas<sup>77</sup>. Il s'agit donc de fruits exotiques domestiqués. Une de ses successeuses, Tante Marie (septembre 1959 à juin 1960), perpétue cette vague d'intégration de fruits exotiques dans les desserts. Lorsque nous étudions les recettes exotiques de *Châtelaine*, nous observons rapidement la grande quantité de desserts. Cela s'inscrit ainsi dans une certaine

<sup>76</sup> Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire.M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 68.

<sup>77</sup> Environ 7 % des recettes ethniques de Jeanne Benoit.

scène. On indique également que l'odeur de certaines recettes cuites sur les braises ajoutera de l'ambiance à la fête.



Figure 3.10 : Plats exotiques

Source : *Châtelaine*, mai 1963, p. 41-42.



Figure : 3.11 : Chaise « peacock »

Source : *Châtelaine*, mai 1963, p. 37.

L'engouement pour les fruits exotiques est antérieur à celui pour le tiki. Caroline Coulombe affirme que la noix de coco, l'ananas et la banane connaissent une progression rapide entre les années 1890-1919 et 1920-1944 dans les recettes qu'elle a analysées<sup>76</sup> sans toutefois expliquer comment ces fruits sont incorporés aux recettes. Les fruits exotiques sont présents dans quelques recettes de Jehane Benoit (1949 à 1958) surtout dans les desserts ou dans le jambon à l'ananas<sup>77</sup>. Il s'agit donc de fruits exotiques domestiqués. Une de ses successeuses, Tante Marie (septembre 1959 à juin 1960), perpétue cette vague d'intégration de fruits exotiques dans les desserts. Lorsque nous étudions les recettes exotiques de *Châtelaine*, nous observons rapidement la grande quantité de desserts. Cela s'inscrit ainsi dans une certaine

<sup>76</sup> Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 68.

<sup>77</sup> Environ 7 % des recettes ethniques de Jeanne Benoit.

continuité par rapport à *La Revue moderne*. En effet, 27 recettes exotiques sur les 50 dans *Châtelaine* sont des desserts, 12 des plats principaux, 7 des hors-d'œuvre et 4 des breuvages. La très grande majorité de ces recettes contiennent des fruits tropicaux. Le changement réside dans la présence de plats principaux. On y retrouve des crevettes à la noix de coco, un sandwich au thon et aux ananas ainsi qu'un poulet tropical farci à l'orge et au cari (qui contient des bananes).

S'ajoutent à ces recettes définies comme exotiques à cause de la présence de certains ingrédients celles retenues pour leur origine nationale. Par exemple, en octobre 1964, l'Institut Châtelaine propose un menu polynésien qui se compose d'un cocktail de fruits de mer Bali Hi, d'une assiette de porc aux champignons et d'un sorbet au gingembre et mandarines. On retrouve aussi un porc Samoa<sup>78</sup> à l'ananas. Nous n'avons pas analysé tous les ingrédients des recettes exotiques, mais cette recette retient notre attention car elle contient des mangues<sup>79</sup>. Caroline Coulombe ne fait pas mention de ce fruit exotique dans son analyse. Cette proposition nous paraît avant-gardiste pour l'époque. L'authenticité des plats varie et elle nous semble plus grande lorsqu'une origine nationale est précisée. Enfin, l'expression de l'exotique sous d'autres formes que le dessert et la présence d'origines nationales spécifiques incarnent des changements par rapport à *La Revue moderne*.

\*\*\*

Rappelons que Valerie J. Korinek indique que les recettes ethniques connaissent une croissance dans la décennie 1960 et qu'elles représentent le troisième thème en importance dans les chroniques culinaires. Selon elle, la cuisine ethnique constitue

<sup>78</sup> Samoa est une île de la Polynésie.

<sup>79</sup> L'Institut Châtelaine propose de mettre une tasse d'ananas ou de mangue en dés, égouttés.

2,6 % des articles culinaires dans les années 1950 et 15 % pour la décennie suivante. Nous avons démontré la grande diversité des origines des cuisines représentées dans les pages du magazine. Korinek nous renseignait également sur la présence marquante des influences italiennes et chinoises. Ce chapitre nous a permis de confirmer cette présence, de mieux la cerner et d'approfondir l'analyse de Korinek.

Ce chapitre a également été le lieu de comparaison entre *La Revue moderne* et *Châtelaine*. Nous constatons d'abord que la revue comme média a connu des transformations dans les années 1960. Dans *La Revue moderne*, l'auteure des recettes a une grande importance dans leur diffusion. Le contenu se démarque par l'intelligence, le souci pédagogique et la grande curiosité de Jehane Benoit. Dans *Châtelaine*, l'auteure, Elaine Collett, est absente. La lectrice entre plutôt en rapport avec une équipe scientifique, l'Institut Châtelaine. *Châtelaine* a une capacité différente d'évoquer et de susciter un engouement pour la cuisine d'ailleurs. La mise en situation est ce qui se rapproche le plus des chroniques de Jehane Benoit. Toutefois, la présentation des recettes et leur mise en valeur sont beaucoup plus riches dans *Châtelaine*. La présence d'iconographie en couleurs modifie le rapport entre le média et la lectrice.

Nous constatons une certaine augmentation du nombre de recettes ethniques au courant des années 1960 et une accélération de cette tendance autour de 1967. Entre les années 1950 et 1960, vues par le prisme de ces deux revues, il est difficile de montrer une rupture entre les propositions culinaires étrangères. Cela s'explique sans doute par le caractère exceptionnel de Jehane Benoit. Elle avait déjà une grande sensibilité à cet aspect dès sa première année à la direction des pages culinaires. La comparaison avec d'autres imprimés permettrait de vérifier si Jehane Benoit fait figure d'exception ou si cette tendance est répandue de manière plus large dans les années 1950.

## CONCLUSION

Le bilan historiographique a révélé certaines lacunes quant à l'étude de la place accordée aux influences internationales, autres que celle des peuples fondateurs, sur l'alimentation québécoise. Il est vrai que certains historiens dont Caroline Coulombe et Valérie J. Korinek ont fourni des données intéressantes à propos de la présence et de la diffusion de recettes ethniques au Québec et au Canada. Toutefois, la question des influences culinaires internationales ne représente pas le cœur de leurs travaux; la réalisation d'une étude approfondie était donc nécessaire.

Partant de l'idée qu'il y a des traces d'influences internationales avant la tenue d'Expo 67, nous souhaitons mieux comprendre le paysage culinaire dans lequel s'insère cet événement phare et emblématique de l'ouverture sur le monde des Québécois. Nous voulions connaître la nature des influences internationales culinaires proposées aux foyers québécois dans les années 1950 et 1960. Qu'est-ce que l'ouverture sur le monde au plan culinaire à cette époque? Nous nous intéressons également aux personnes qui portent ce discours culinaire et à son véhicule de diffusion. Qui propose ce discours culinaire? Comment se présente-t-il? De quelle manière est-il mis en valeur? Nous désirions connaître l'origine de ces influences étrangères et leur évolution. Certaines influences étrangères se démarquent-elles au courant de la période? Rapidement la question de l'authenticité s'est posée. Qu'est-ce qui définit l'authenticité d'une recette et comment peut-on l'évaluer?

Nous avons privilégié l'étude de sources imprimées puisqu'elles nous permettent de comprendre les transformations sociales et culturelles de la société et reflètent le discours d'une époque. Nous avons choisi d'étudier deux revues féminines ayant une diffusion importante : *La Revue moderne* et de *Châtelaine*. Afin de répondre à nos

questions de recherche nous avons eu recours à une analyse fine des propositions culinaires des années 1950 et 1960 dans ces deux périodiques féminins importants. Nous avons d'abord fait un premier repérage à travers les 3242 recettes publiées dans ces revues et nous avons consigné dans notre base de données toutes les recettes potentiellement étrangères (incluant celles qui témoignent de l'influence des peuples fondateurs et des États-Unis). À la suite de ce premier tri nominatif, nous avons cru bon de raffiner nos résultats par une analyse plus poussée des recettes qui nous semblaient plus ambiguës. En nous basant sur le *Larousse gastronomique*, nous avons classifié les recettes selon leur degré d'authenticité.

Il est difficile de juger l'authenticité des recettes; c'est pourquoi nous avons tenu compte du nom, des ingrédients et des techniques dans notre classement. Nous avons cherché à reconnaître cette complexité en incluant deux catégories : plus et moins authentique. Nous avons également étudié les facteurs qui peuvent être des marqueurs d'authenticité au-delà du contenu explicite de la recette. Malgré qu'un plat ne soit pas totalement authentique, il peut être considéré comme tel par la personne qui le prépare et le consomme. Ces marqueurs peuvent influencer la perception de l'authenticité des recettes.

L'importance du corpus de recettes ne nous permettait pas de mener une enquête minutieuse pour chacune d'entre elles. Nous avons donc sélectionné un corpus plus restreint pour mener une analyse plus fine des traditions culinaires qui se démarquent dans la période. Le bilan historiographique nous pistait vers les cuisines italiennes et chinoises, et cela fut confirmé par le décompte des recettes. Pour les années 1950, nous avons étudié la nomenclature, les ingrédients et les techniques des recettes italiennes. Pour la décennie suivante, les recettes italiennes et chinoises ont été analysées avec ces mêmes critères. L'analyse des recettes exotiques étant plus difficile à mener avec ce modèle, nous avons plutôt relevé leurs principales caractéristiques.

Les recettes publiées par ces revues féminines sont certes du domaine du prescrit<sup>1</sup>, on ne saura jamais si toutes les recettes ont effectivement été préparées dans les cuisines québécoises. Cependant, pour plusieurs raisons il nous semble manifeste qu'elles témoignent des grandes tendances culinaires d'une époque.

Notre démarche rigoureuse a mené à plusieurs résultats. Notre étude permet de mieux comprendre le paysage culinaire dans lequel s'insère l'exposition universelle de 1967. Ce parcours nous a permis de confirmer que l'ouverture sur le monde culinaire au Québec ne prend pas naissance avec l'arrivée d'Expo 67, mais qu'elle s'amorce lentement dans les années 1950, connaît ensuite une croissance soutenue dans la décennie suivante et une accélération autour de 1967.

Dès les années 1950 et 1960, des propositions culinaires internationales sont présentées aux ménagères québécoises. En effet, des recettes de diverses provenances, dont l'Italie et la Chine, sont partagées dans deux périodiques québécois importants. Ce mémoire se voulait une analyse de ces traces au travers le discours d'acteurs particuliers, c'est-à-dire les rédactrices des chroniques culinaires de *La Revue moderne* et de *Châtelaine*.

L'étude de *La Revue moderne* a permis de constater l'importance de Jehane Benoit comme médiatrice et vecteur de transmission des traditions culinaires étrangères aux ménagères québécoises pendant les années 1950. Cela peut paraître surprenant puisqu'elle est surtout connue pour sa formation culinaire en France et son intérêt pour la cuisine canadienne. Rappelons que dès sa première année, Jehane Benoit attribue une place spécifique à la cuisine internationale dans sa chronique « Ma fourchette voyage ». Elle a une sensibilité et une curiosité envers les cuisines

---

<sup>1</sup> Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, p. 10.

d'ailleurs qu'elle veut partager avec ses lectrices. Jehane Benoit s'adresse aux femmes avec un souci pédagogique et en s'adaptant à leur réalité. Par exemple, elle définit des ingrédients et des techniques dans sa chronique « Petit dictionnaire de la cuisine » et propose des substitutions. Ses recettes sont simples d'exécution et les ingrédients, accessibles. Jehane Benoit est une femme avant-gardiste et elle connaît bien son public.

L'examen de *Châtelaine* a mis en lumière la véritable auteure des recettes, soit la directrice de l'Institut Châtelaine, Elaine Collett. Nous avons découvert une personne sensible à l'Autre et qui veut transmettre cet intérêt aux lectrices par le biais de ses chroniques culinaires. Les mises en situation textuelles des recettes permettent à la lectrice de mieux comprendre le contexte dans lequel s'insèrent les propositions culinaires. La simplicité et la rapidité d'exécution sont des thèmes fréquents des chroniques. Bref, on retrouve de nombreux exemples tant de la part de Jehane Benoit que de l'institut qui démontrent une sensibilité aux lectrices. Cela est peut-être le résultat de leur parcours teinté d'expertise culinaire et d'une sensibilité pédagogique propre aux sciences domestiques.

L'étude attentive des chroniques de ces femmes nous a permis de retracer l'évolution des propositions culinaires entre *La Revue moderne* et *Châtelaine*. Notre mémoire a mis en valeur la continuité de la grande diversité des régions représentées par les recettes proposées dans ces revues. En effet, dans les deux cas, on retrouve environ 35 provenances différentes. Les régions dominantes (outre celles de la France, des États-Unis et du Royaume-Uni) dans *La Revue moderne* sont l'Italie, le Mexique, l'Espagne et la Chine et, pour *Châtelaine*, il s'agit de l'Italie, de l'Inde, de la Chine et de la Hongrie. Les provenances autres que l'Italie et la Chine se retrouvent également dans le haut du classement puisque des numéros thématiques leur sont dédiés.

Notre recherche a aussi permis de constater l'importance des recettes italiennes dans les années 1950. À l'aide de l'analyse plus poussée de ces recettes nous avons mieux compris le poids et la signification du nom des recettes et de leur mise en situation. Ces aspects peuvent amplifier l'effet d'authenticité d'une recette. En étudiant les ingrédients, nous avons constaté que plusieurs recettes puisant dans les traditions italiennes sont également composées d'ingrédients locaux. Cette adaptation favorise la préparation de la recette puisque les lectrices peuvent retrouver plus aisément les ingrédients dans leur environnement.

La richesse de notre étude consiste en cette analyse qui prend le temps de qualifier l'authenticité des recettes. Nous avons repéré plus de 350 recettes plus ou moins authentiques pour la période des années 1950 et 440 pour la décennie suivante. Nous avons détaillé l'origine des recettes et les avons catégorisées en évaluant leur authenticité. Ce classement a permis de considérer la substitution d'ingrédients comme une adaptation au public, voire un souci d'intégration de la recette au repas de la lectrice. Nous avons évité ainsi de porter un jugement de valeur sur le fait d'avoir recours à la substitution. Cette perspective invite à revoir certaines conclusions de Coulombe qui met l'accent sur le caractère dénaturé de ces recettes. Plusieurs substitutions sont logiques et démontrent un respect de la lectrice et une compréhension de son mode de vie. Pensons à la substitution des pommes sûres dans un mets indien, une proposition qui reflète la reconnaissance, par l'Institut Châtelaine, que les mangues vertes sont assurément difficiles d'approvisionnement pour la ménagère. Dans le cas des techniques, quand l'Institut Châtelaine suggère de faire des cannellonis, elle expose d'abord la version plus traditionnelle et propose ensuite une alternative de pâte à crêpe. De cette manière, l'institut fait preuve d'une compréhension de sa lectrice (contrainte de temps, technique culinaire de base) et l'adaptation peut être considérée comme une ouverture à l'insertion de la recette dans sa diète.

Notre analyse des recettes de *Châtelaine* dans les années 1960 a établi l'importance de trois types de recettes : italiennes, chinoises et exotiques. Nous constatons que les recettes aux influences italiennes ont une mise en valeur moins ambitieuse (comparativement à d'autres régions). Cela va de même avec le traitement des recettes chinoises malgré deux exceptions. Ces deux influences culinaires s'insèrent majoritairement dans les repas de la vie quotidienne. Nous nommons donc cette tendance : exotisme apprivoisé. Cela vient également soutenir l'hypothèse que ces recettes sont intégrées aux pratiques des ménagères – ou constitue du moins un indice d'une telle intégration. De plus, l'engouement pour le style pop-polynésien s'éveille d'abord dans *La Revue moderne* et grandit manifestement dans *Châtelaine*. Cet enthousiasme envers le tiki est communiqué à travers certaines recettes, surtout par l'intégration de fruits exotiques dans les desserts. Nous décelons un changement au courant des années 1960 par la proposition de mises en scène polynésiennes et l'insertion de plats principaux exotiques. Il va sans dire que cette tendance pour le tiki n'est pas unique au Québec, elle se dessine au contraire dans toute l'Amérique du Nord. Ainsi, la culture populaire a également une influence sur le discours culinaire de la revue.

Notre mémoire démontre non seulement les transformations que connaissent les recettes étrangères entre les années 1950 et 1960, mais aussi une augmentation de leur présence. L'analyse du nombre de recettes ethniques par année dans chacune des revues le révèle. Dans *La Revue moderne*, on compte en moyenne environ 10 recettes ethniques de plus par année. Quant à la proportion des recettes ethniques par rapport à l'ensemble, elle passe de 10 % pour les années 1950 à 23 % pour la décennie suivante. Notons que le nombre de recettes étrangères par année passe de 31 en 1966 à 47 en 1967 et qu'il se maintient à 47 en 1968. De plus, on constate une concentration de recettes ethniques dans les chroniques aux thématiques internationales. L'analyse de ces numéros thématiques dans la revue *Châtelaine* témoigne d'une accélération autour de 1967.

Un autre aspect novateur de notre étude est de prendre en compte les revues dans leur matérialité et de montrer comment cette dimension a évolué à travers le temps. Jehane Benoit écrit de nombreuses chroniques culinaires, quoique leur nombre diminue au courant de la période, alors que l'Institut Châtelaine n'en propose qu'une seule par numéro. Le traitement visuel diffère aussi. La sobriété de *La Revue moderne* s'oppose aux mises en scène colorées de *Châtelaine*. Au début des années 1950, entre autres avec la chronique « Ma fourchette voyage », *La Revue moderne* mise davantage sur la langue pour mettre en valeur les recettes. À l'opposé, certains numéros thématiques de *Châtelaine* mettent en scène le plat dans un décor teinté d'exotisme et qui invite au dépaysement. Est-ce le reflet des différents publics des revues féminines auxquelles s'adressent les auteures? Est-ce le reflet de l'évolution des pratiques dans l'univers des revues et des revues féminines?

Notre démarche a permis d'enrichir l'historiographie en établissant finement la présence et l'évolution de propositions culinaires étrangères dans les années 1950 et 1960, question centrale de notre mémoire. Rappelons que Valerie J. Korinek indique que les recettes ethniques connaissent une croissance dans la décennie 1960. Nous constatons comme elle cette augmentation, mais notre mémoire propose une analyse beaucoup plus approfondie de l'offre de propositions culinaires aux influences internationales. Nous y avons révélé la diversité des influences et détaillé leur degré d'authenticité. Nous avons également contribué à mieux définir la présence des recettes italiennes et chinoises, leur place dans la revue, leur mise en valeur.

Au-delà de l'intérêt intrinsèque des résultats de notre étude, l'approche qui a guidé l'enquête constitue une contribution à l'historiographie de l'alimentation. Aucune étude canadienne n'avait auparavant tenté ce type d'analyse minutieuse des chroniques culinaires de revues féminines, ni tenté une évaluation rigoureuse d'un

corpus aussi important de recettes. Nous nous démarquons également par le regard que nous avons porté sur l'authenticité des recettes.

En portant un regard sur Jehane Benoit, Hélène Gougeon, Tante Marie, Elaine Collett et par le fait même l'Institut Châtelaine composé de spécialistes en économie familiale, notre mémoire éclaire la contribution de femmes qui ont marqué l'histoire de l'alimentation. Ces femmes ont joué un rôle dans la diffusion du discours culinaire des années 1950 et 1960. De cette manière, dans le même esprit qu'Elizabeth Driver, nous allons plus loin en proposant une analyse fine d'un volet de la production de ces femmes. Nous ouvrons également une piste intéressante pour l'étude de la littérature culinaire canadienne et québécoise.

Notre recherche innove aussi par l'importance accordée à l'étude attentive de ces pages de la presse féminine, aux auteures des recettes et à la manière dont ce contenu est diffusé. Considérant que plusieurs recettes étaient traduites de manière littérale de *Chatelaine* à *Châtelaine*, l'étude des chroniques culinaires de la version française contribue à celle de la version anglaise. Nous nous sommes intéressée aux mutations culturelles du discours de la revue, mais également à l'évolution du média.

Notre étude innove aussi dans l'identification de quatre approches de sollicitation de l'attention des lectrices dans les chroniques à thématique internationale. Dans *Châtelaine*, l'institut fait la promotion d'Expo 67 et propose de « découvrir le monde » en l'invitant chez soi. Dans les deux revues, certaines chroniques sont abordées sous l'angle de la découverte et du voyage<sup>2</sup>. D'autres numéros nous ont montré une ouverture à l'Autre en présentant entre autres les traditions culinaires

---

<sup>2</sup> C'est l'angle principal de Jehane Benoit pour qui le voyage et la découverte culinaire sont intimement liés.

entourant la fête de Noël des nouveaux arrivants<sup>3</sup>. Nous avons également observé un encouragement à vivre une expérience culinaire, par exemple en organisant une réception composée d'un menu ethnique. Kristin L. Hoganson nous apprend la formation de « club de voyage » dès le début du 20<sup>e</sup> siècle. Les membres de ces clubs voyageaient vers une destination lointaine par le biais d'une mise en scène entre autres culinaire, ce qu'elle nomme le « *armchair travel* ». Nous retrouvons des échos de cette tendance dans les numéros exotiques de *Châtelaine*. Une chronique culinaire propose de faire une piscine-party et d'y servir des plats exotiques des mers du Sud pour vivre une expérience pop-polynésienne. On passe du club de voyage réservé à une élite et aux classes moyennes à une démocratisation de cette expérience.

À partir de certains exemples tirés de *Châtelaine*, nous avons montré comment des influences sociales et culturelles plus larges façonnent la cuisine. Par exemple, l'intérêt pour le tiki et pour Hawaï (intérêt qui ne se limite pas au Québec) se manifeste dans plusieurs chroniques féminines, dont celles réservées à la cuisine. Notre étude prolonge donc les questionnements de Roxane Arsenault sur le patrimoine pop-polynésien au Québec. Ce n'était pas un objectif premier de notre étude, mais cela ouvre la voie à une réflexion sur le fait qu'on retrouve le reflet d'éléments conjoncturels dans la cuisine et dans les revues féminines.

Des recherches futures pourraient bonifier notre étude. Il serait intéressant d'ajouter l'analyse d'autres sources, comme nous l'avions imaginé au départ, pour compléter notre corpus tiré des revues féminines. L'examen des autres publications des auteures que nous avons étudiées est aussi une voie à explorer. Nous pensons ici à la publication de *l'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoit en 1963<sup>4</sup>. Ce livre emblématique aurait pu amener un autre regard pour les années 1960. Son

<sup>3</sup> Pour *La Revue moderne*, seule Hélène Gougeon fait référence à des nouveaux arrivants, des Polonais. Les autres références à la cuisine d'immigrants au Canada sont dans *Châtelaine*.

<sup>4</sup> Jehane Benoit, *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Les Messageries Itée, 6<sup>e</sup> édition, 1963, 1056p.

analyse pourrait permettre de mieux connaître la place des recettes étrangères dans cet ouvrage. Pareillement, le dépouillement du livre regroupant les recettes de *Châtelaine* pourrait amener un autre éclairage sur cette décennie.

Notre recherche soulève d'autres questionnements qu'il pourrait être intéressant d'approfondir. L'étude d'autres sections des revues comme la publicité (comportant des recettes), le concours des meilleures recettes de lectrices (dans *Châtelaine*) et les chroniques de voyages amènerait-elle un autre regard sur les propositions culinaires étrangères? Marie-José Des Rivières, qui décrit le discours des grandes revues dont *La Revue moderne* pendant les années 1950<sup>5</sup>, présente la décennie comme une période où le romantisme et la rêverie constituent les thèmes dominants des romans (qui forment 30 % du contenu des revues). Les autres sections de ces magazines traitent de la vie pratique (cuisine, mode, couture, beauté, etc.) ou d'exotisme (chroniques de voyages). D'après elle, un discours d'évasion est encore plus présent dans les revues féminines destinées aux classes populaires urbaines comme *Le Nouveau Samedi*, *Jovette* ou *La Petite Revue*. Faye Hammill et Michelle Smith considèrent qu'il y a une accélération de l'espace attribué aux chroniques de voyages, aux publicités touristiques et aux fictions sur ces thèmes dans les années 1950<sup>6</sup>. Ces autres sections peuvent nous en apprendre davantage sur le contexte dans lequel sont insérées les chroniques culinaires et dans lequel la lectrice entreprend sa lecture.

Au terme de cette recherche, nous sommes curieuse de connaître la réception de ses propositions culinaires. Qu'ont pensé les lectrices de ces recettes étrangères? Ont-elles écrit aux revues afin de témoigner de leur intérêt, de leur questionnement? Ont-elles préparé ces recettes, et ce, dans quel contexte? Ont-elles choisi d'adapter les

---

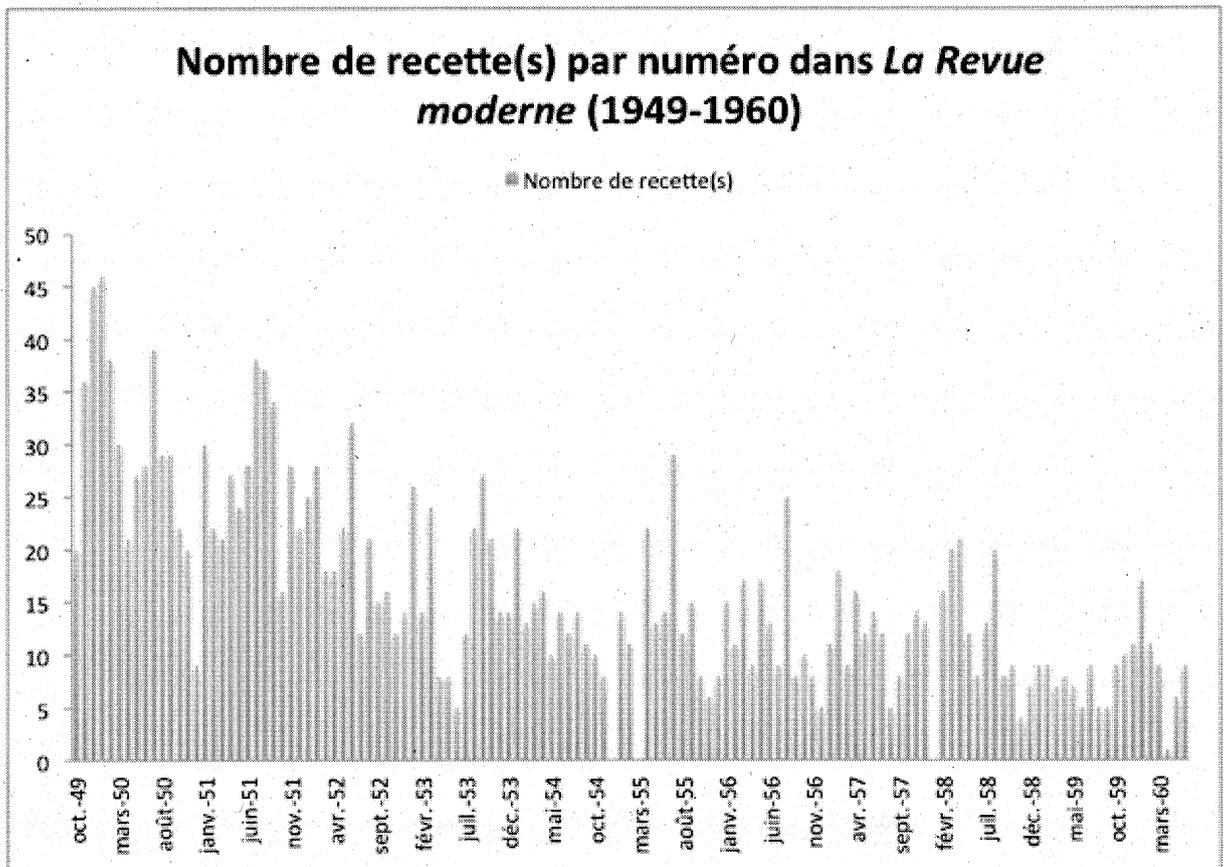
<sup>5</sup> Marie-José Des Rivières, *Châtelaine et la littérature (1960-1975)*, Montréal, L'Hexagone, 1992, p. 41.

<sup>6</sup> Faye Hammill et Michelle Smith, *Magazines, Travel and Middlebrow Culture. Canadian Periodicals in English and French, 1925-1960*, Edmonton, University of Alberta Press, 2015, p. 56.

recettes ou de conserver leur version originale? Ces réponses demeurent inconnues et seules d'autres recherches pourront nous éclairer.

## ANNEXE A

NOMBRE DE RECETTE(S) PAR NUMÉRO DANS *LA REVUE MODERNE*,  
1949-1960<sup>249</sup>



<sup>249</sup> Le numéro de décembre 1954 ne peut pas être analysé, car les pages attribuées à la chronique culinaire de Jehane Benoit ne sont pas accessibles. Le numéro de mars 1955 ne comporte aucune recette, ni chronique de Jehane Benoit. Puis, pour le numéro de janvier 1958, il n'y a pas de recettes, seulement des définitions de la chronique « Petit dictionnaire de la cuisine ».

ANNEXE B



Source : *La Revue moderne*, 1949-1960.

## ANNEXE C

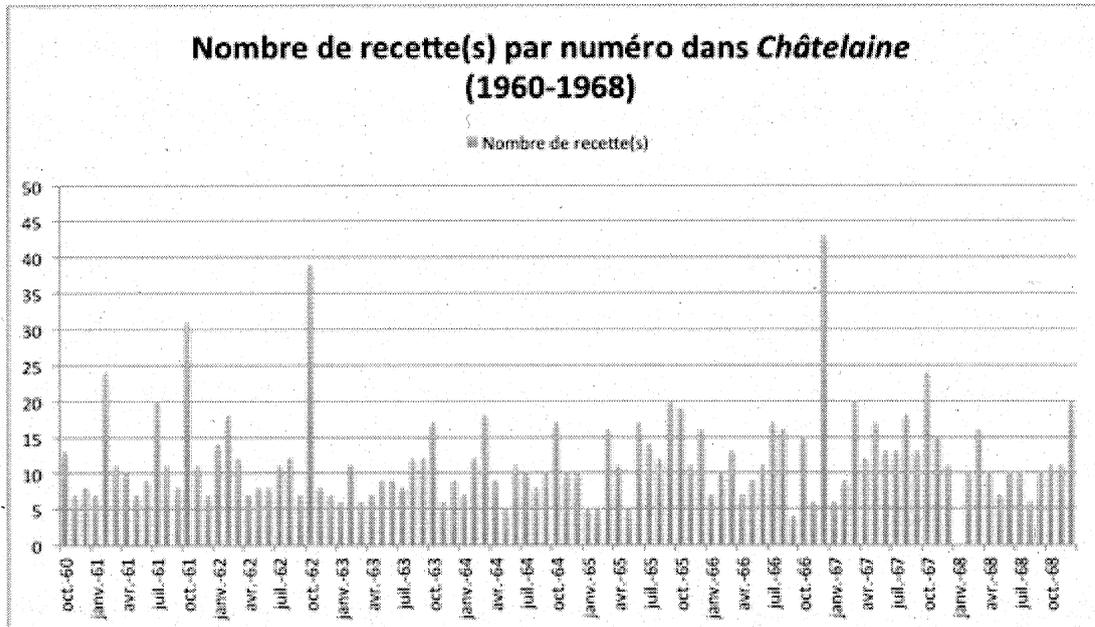


Photo d'Elaine Collett lorsque la rédaction annonce qu'elle est la nouvelle directrice de l'Institut Chatelaine en novembre 1956.

Source : *Chatelaine*, « Step into the Chatelaine Institute and meet our new director », vol. 28, n° 11, novembre 1956, p. 1.

## ANNEXE D

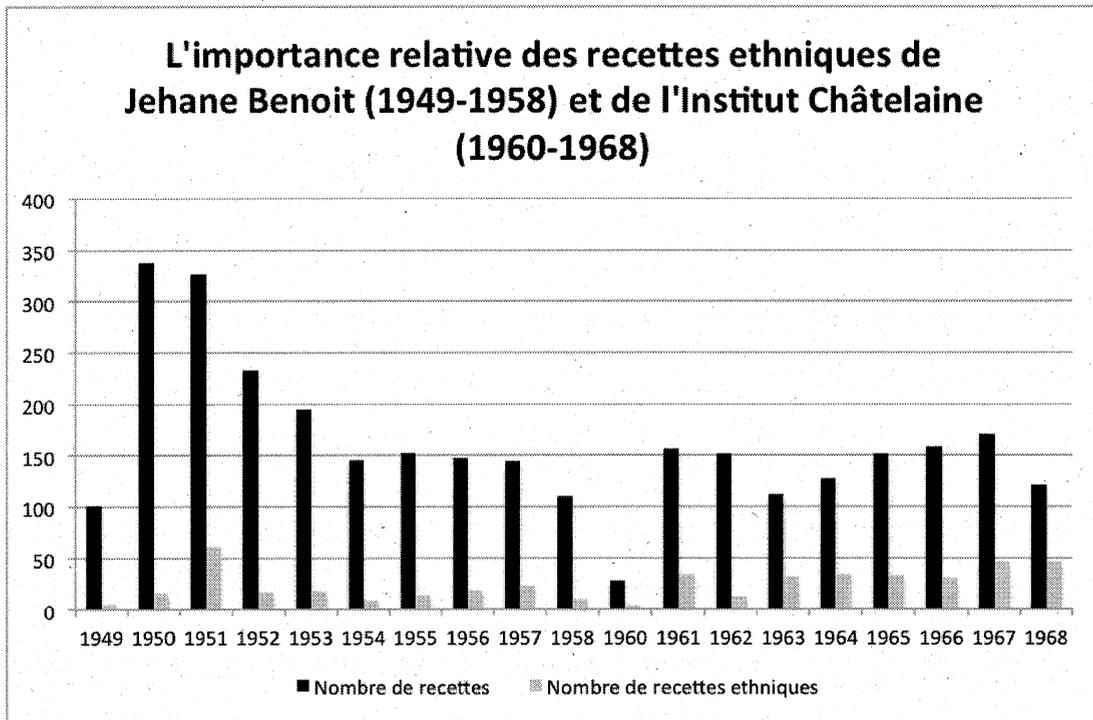
NOMBRE DE RECETTE(S) PAR NUMÉRO DANS *CHÂTELAIN*, 1960-1968<sup>250</sup>



Source : *Châteline*, octobre 1960 à décembre 1968.

<sup>250</sup> À noter que dans les numéros de mars 1963, septembre 1966 et janvier 1968, les pages des recettes étaient incomplètes ou manquantes.

## ANNEXE E



Source : *La Revue moderne*, octobre 1949 à août 1958 et *Châtelaine*, octobre 1960 à décembre 1968.

## ANNEXE F

### ICONOGRAPHIE PÉDAGOGIQUE POUR RECONNAÎTRE LES SAUCISSONS DANS *CHÂTELAINÉ* (MAI 1965)



Source : *Châteline*, mai 1965

## BIBLIOGRAPHIE

### 1. Sources

#### 1.1 Revues

*Chatelaine*, Toronto, Maclean Hunter, 1956, 1961 et 1967.

*Châtelaine*, Montréal, Maclean Hunter, octobre 1960 à décembre 1968.

*La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949 à juin 1960.

*Montréal*, Montréal, Ville de Montréal, 1967.

#### 1.2 Livres de cuisine

BENOIT, Bernard, « Jehane Benoit : Un essai biographique intime », dans *Madame Jehane Benoit : 14 ans de cuisine micro-ondes*, Édition commémorative, Saint-Lambert, Éditions Héritage, 1988, p. 7-30.

BENOIT, Jehane, *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Les Messageries du Saint-Laurent ltée, 6<sup>e</sup> édition, [1963 ?], 1056p.

INSTITUT CHÂTELAIN [Elaine Collett], *Le livre de recettes Châtelaine : 1200 recettes de l'Institut Châtelaine présentée par Hélène Julien*, Maclean-Hunter/Doubleday Canada, 1965, 1967, 591p.

OLIVER, Margo, *La bonne cuisine de Perspectives*, [Montréal], Perspectives, 3<sup>e</sup> édition, 1968, 192p.

### 2. Ouvrages de référence et instruments de recherche

BEAULIEU, André et Jean HAMELIN, *La presse québécoise des origines à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1982, tome 5, 348p.

BEAULIEU, André et Jean HAMELIN, *La presse québécoise des origines à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 1973, tome 9, 428p.

DRIVER, Elizabeth, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 1257p.

GUATTERI, Fabiano, *La cuisine italienne : 450 recettes traditionnelles*, Paris, Larousse, 2004, p. 369.

ROBUCHON, Joël (dir. avec le concours du comité gastronomique), *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 2000, 1215p.

### 3. Études

ARON, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, « Cahier des Annales », Paris, Armand Colin, n° 25, 1967.

ARSENAULT, Roxane, « Le phénomène de l'exotisme international au Québec », dans *Les commerces kitsch exotiques au Québec : reconnaissance et sauvegarde d'un nouveau patrimoine*, Mémoire M.A. (études des arts), Université du Québec à Montréal, 2011, p. 42-114.

AUBERTIN, Marie-Noëlle et Geneviève SICOTTE (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2013, 274p.

AUDET, Bernard, *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*, Sainte-Foy, les Éditions GID, 2001, 367p.

BARBEAU, Marius, « Ce que mangeaient nos ancêtres », *Mémoires de la Société généalogique canadienne française*, vol. 1, janvier 1944

BARBEAU, Marius, *Saintes artisanes*, vol. 2, Mille petites adresses, « Boulangerie, pâtisserie et friandises », Fides, Montréal, 1944, p. 83-146.

BARTHES, Roland, « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine », dans *Pour une histoire de l'alimentation*, sous la dir. de J-J. Hémardinquer, *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, p. 307-315.

- BELASCO, Warren J., *Appetite for Change: How the Counterculture took on the Food Industry, 1966-1988*, New York, Pantheon Books, 1989, 311p.
- BOURDEAU, Louis, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Alcan, 1894, 386p.
- BURNETT, John, *Plenty and Want: a Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, Harmondsworth, Penguin, 1968, 368p.
- CANCIAN, Sonia, « "Tutti a Tavola!" Feeding the Family in Two Generations of Italian Immigrant Households in Montreal » dans Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History*, Toronto-Buffalo, University of Toronto Press, 2012, p. 209-221.
- CHO, Lily *Eating Chinese: Culture on the Menu in Small Town Canada*, Toronto-Buffalo-London, University of Toronto Press, 2010, 224p.
- COOKE, Nathalie (dir.), *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310p.
- COOKE, Nathalie, « Canada's Food History Through Cookbooks », dans *Critical Perspectives in Food Studies*, sous la dir. de Anthony Winson, Jennifer Sumner et Mustafa Koç, Don Mills, Oxford University Press, 2012, p. 33-48.
- COULOMBE, Caroline, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960*, Mémoire M.A. (études québécoises), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 158p.
- DES RIVIÈRES, Marie-José, « *Châtelaine* et la littérature 1960-1975 », *Recherches féministes*, vol. 2, n° 2, 1989, p. 121-133.
- DES RIVIÈRES, Marie-José, *Châtelaine et la littérature (1960-1975)*, Montréal, L'Hexagone, 1992, 378p.
- DES RIVIÈRES, Marie-José, Carole GERSON et Denis SAINT-JACQUES, , « Les magazines féminins » dans *Histoire du livre et de l'imprimé : De 1918 à 1980*, sous la dir. de Carole Gerson et Jacques Michon, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, vol. 3, 2007, p. 263-267.
- DESJARDINS, Renée, « L'étude du menu comme représentation de l'identité culinaire québécoise : le cas des menus au Château Frontenac », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, vol. 3, n° 1, 2011.

- DESLOGES, Yvon, *À table en Nouvelle-France. Alimentation populaire et gastronomie dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 240p.
- DESLOGES, Yvon, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : De Cartier à Expo 67 », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, vol. 3, n° 1, 2011.
- DESLOGES, Yvon et Marc LAFRANCE, *Goûter l'histoire. Les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989, 160p.
- DESLOGES, Yvon et Marc LAFRANCE, « Au carrefour des trois cultures : la restauration au Québec au XIX<sup>e</sup> siècle » dans Alain Huetz de Lempis et Jean-Robert Pitte, *Les restaurants dans le monde à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 59-66.
- DINER, Hasia R., *Hungering for America. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 2001, 292p.
- DUNCAN, Dorothy (dir.), *Consuming Passions: Eating and Drinking Traditions in Ontario*, Willowdale: Ontario Historical Society, 1990.
- DUNCAN, Dorothy, *Canadians at Table: Food, Fellowship, and Folklore: a Culinary History of Canada*, Toronto, Dundurn Press, 2006, 248p.
- DUPONT, Jean-Claude, *Le pain d'habitant*, Montréal, Leméac, 1974, 105p.
- DUPONT, Jean-Claude, *Le sucre du pays*, Montréal, Leméac, 1975, 117p.
- DUPONT, Jean-Claude, *Le fromage de l'Île d'Orléans*, Montréal, Leméac, 1977, 171p.
- DURAND, Caroline, « L'alimentation moderne pour la famille traditionnelle : les discours sur l'alimentation au Québec (1914-1945) », *Revue de Bibliothèque et Archives nationales du Québec*, 2011, n° 3, p. 60-73.
- DURAND, Caroline, *Le laboratoire domestique de la machine humaine : la nutrition, la modernité et l'État québécois, 1860-1945*, Thèse de doctorat (histoire), Université McGill, 2011, 407p.

- DURAND, Caroline, *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*, Montréal, Kingston, London, Ithaca, McGill-Queen's University Press, 2015, 301p.
- FERGUSON, Carol, *The Canadian Living Cookbook*, Mississauga, Random House Canada, 1987, 285p.
- FERLAND, Catherine, *Bacchus en Canada. Boissons, Buveurs et Ivresses en Nouvelle-France*, Québec, Éditions du Septentrion, 2010, 432p.
- FLANDRIN, Jean-Louis et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915p.
- FLANDRIN, Jean-Louis et Jane COBBI (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1999, 493p.
- FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI Massimo, « Introduction to the Original Edition », dans *Food: A Culinary History*, sous la dir. d'Albert Sonnenfeld, Jean-Louis Flandrin, et Massimo Montanari, New York, Columbia University Press, 1999, p. 1-9.
- FRANCOEUR, Jean-Marie, *Encyclopédie de la cuisine de Nouvelle-France : histoires, produits et recettes de notre patrimoine culinaire*, Anjou, Fides, 2015, 590p.
- FYSON, Donald, *Eating in the city: Diet and Provisioning in Early Nineteenth-Century Montreal*, mémoire de maîtrise, Université McGill, 1989, 194p.
- FYSON, Donald, « Du pain au madère : l'alimentation à Montréal au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 46, n<sup>o</sup> 1, 1992, p. 67-90.
- GABACCIA, Donna R., *We Are What We Eat. Ethnic Foods and the Making of Americans*, Cambridge, Harvard University Press, 1998, 278p.
- GRIECO, Allen J., *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècles)*, Thèse, EHESS, 1987, 242p.
- HAMMILL, Faye et Michelle SMITH, *Magazines, Travel and Middlebrow Culture. Canadian Periodicals in English and French, 1925-1960*, Edmonton, University of Alberta Press, 2015, 212p.

- HELDKE, Lisa, « But is it Authentic? Culinary Travel and the Search for the "Genuine Article" », dans *The Taste Culture Reader: Experience Food and Drink*, sous la dir. de Carolyn Korsmeyer, Oxford, Berg, 2005, p. 385-394.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques, *Pour une histoire de l'alimentation : recueil des travaux, Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, 137p.
- HÉMARDINQUER, Jean-Jacques, *Histoire de la consommation, Annales ESC*, mars-juin, 1975, p. 402-632.
- HOGANSON, Kristin L., « Girdling the Globe: The Fictive Travel Movement and The Rise of the Tourist Mentality », *Consumers' Imperium: The Global Production of American Domesticity, 1865-1920*, Chapel Hill, The University of North Carolina Press, 2007, p. 153-208.
- IACOVETTA, Franca, « Culinary Containment? », *Gatekeepers: Reshaping Immigrant Lives in Cold War Canada*, Toronto, Between the lines, 2006, p. 137-169.
- IACOVETTA, Franca, Valerie J. KORINEK et Marlene EPP (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History*, Toronto-Buffalo, University of Toronto Press, 2012, 456p.
- IACOVETTA, Franca, « Food Acts and Cultural Politics: Women and the Gendered Dialectics of Culinary Pluralism at the International Institute of Toronto, 1950-1960s », dans Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History*, Toronto-Buffalo, University of Toronto Press, 2012, p.359-384.
- INNESS, Sherrie A., *Dinner Roles. American Women and Culinary Culture*, Iowa City, University of Iowa City, 2001, 225p.
- KENNEALLY, Rhona Richman, « The Cuisine of the Tundra: Towards a Canadian Food Culture at Expo 67 », *Food, Culture and Society*, vol. 11, n° 3, 2008, p. 288-313.
- KENNEALLY, Rhona Richman, « "There is a Canadian cuisine, and it is unique in all the world": Crafting National Food Culture during the Long 1960s », dans *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's Press, 2009, p. 167-196.
- KENNEALLY, Rhona Richman, « "The Greatest Dining Extravaganza in Canada's History": Food, Nationalism, and Authenticity at Expo 67 », dans *Expo 67*:

- Not Just a Souvenir*, sous la dir. de Rhona Richman Kenneally et de Johanne Sloan, Toronto, University of Toronto Press, 2010, p. 27-46.
- KIRSTEN, Sven A., *Tiki pop : L'Amérique rêve son paradis polynésien / America imagines its own Polynesian paradise*, Paris, Musée du Quai Branly, 2014, 383p.
- KORINEK, Valerie J., *Roughing It In Suburbia: Reading Chatelaine Magazine 1950-1969*, Thèse de doctorat (histoire), Université de Toronto, 1996, 576p.
- KORINEK, Valerie J., *Roughing it in the Suburbs. Reading Chatelaine Magazine in the Fifties and Sixties*, Toronto, University of Toronto Press, 2000, 460p.
- LABROUSSE, Ernest, *La crise de l'économie française à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution*, Paris, Presses universitaires de France, 1944, 664p.
- LAMARRE, Jean, « Les années 1960 : quand le Québec s'ouvrait sur le monde », *Bulletin d'histoire politique*, vol. 23, n° 1, VLB Éditeur, 316p.
- LANDRY, Tara, *Laveuse automatique et gâteau Duncan Hines : les impacts de la technologie domestique et des aliments à cuisson rapide sur la ménagère et sa représentation dans la publicité québécoise: 1945-1965*, mémoire de maîtrise (histoire), Université du Québec à Montréal, 2000, 186p.
- LEMASSON, Jean-Pierre, *Le Mystère insondable du pâté chinois*. Montréal, Amérik Media, 2009, 139p.
- LEMASSON, Jean-Pierre, *L'Incroyable Odyssée de la tourtière*. Montréal, Amérik Media, 2011, 166p.
- LEVENSTEIN, Harvey A., *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, New York, Oxford University Press, 1988, 275p.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques I : Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964, 402p.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques III : L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, 479p.
- LINTEAU, Paul-André, René DUROCHER, Jean-Claude ROBERT et François RICARD, *Histoire du Québec contemporain*, tome 2, Montréal, Boréal, 2007, 834p.

- LOVEGREN, Sylvia, *Fashionable Food: Seven Decades of Food Fads*, Chicago, University of Chicago Press, 2005, 464p.
- MARCHAND, Suzanne, « L'impact des innovations technologiques sur la vie quotidienne des Québécoises au début du XX<sup>e</sup> siècle, 1910-1940 », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, n<sup>o</sup> 28, automne 1988, <https://journals.lib.unb.ca/index.php/MCR/article/view/17352/22621> (3 août 2017).
- MARQUIS, Dominique, *Un quotidien pour l'Église : l'Action catholique, 1910-1940*, Montréal, Leméac, 2004, 220p.
- MASSICOTTE, Édouard-Zotique, « Café, thé et chocolat en Nouvelle-France », *Bulletin de recherches historiques*, vol. 30, 1924, p. 99-102.
- MASSICOTTE, Édouard-Zotique, « Tourtes et tourtières », *Bulletin de recherches historiques*, vol. 34, 1928, p. 77-80.
- MASSICOTTE, Édouard-Zotique, « Fruits, épices et friandises sous le Régime français », *Bulletin de recherches historiques*, vol. 37, 1931, p. 714-723.
- MAURIZIO, Adam, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours. Traduit par le docteur F. Gidon*, Saint-Amand, Pairs, Payot, 1932, 663p.
- MINTZ, Sidney W., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking Penguin, 1985, 274p.
- MORASH, Gordon, *Benoît, Jehane*, Encyclopédie canadienne, 16 décembre 2013, <http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/benoit-jehane/> (10 juin 2016).
- NASH, Alan, « The Impact of Restaurant Delivery on Montreal's Domestic Foodscapes, 1951-2009 », *Material Culture Review*, n<sup>o</sup> 70, automne 2009, p. 43-53.
- PARKER, Julie, « *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...* » : *Témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIX<sup>e</sup> siècle*, Rapport de recherche (Maîtrise en histoire appliquée), Université du Québec à Montréal, 2006, 114p.

- PASCALI, Lara, « Two Stoves, Two Refrigerators, Due Cucine: The Italian immigrant home with two kitchens », *Gender, Place & Culture: A Journal of Feminist Geography*, vol. 13, n° 6, 2006, p. 685-695.
- PÉHAUT, Yves, « L'invasion des produits d'outre-mer », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 747-767.
- PENFOLD, Steve, *The Donut: A Canadian History*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 256p.
- POWERS, Jo Marie, *Buon appetito!: Italian Foodways in Ontario*, Willowdale, Ontario Historical Society, 2000, 60p.
- PROVENCHER, Jean, *Les quatre saisons dans la vallée du Saint-Laurent*, Montréal, Boréal, 1988, 608p.
- RAMIREZ, Bruno, « Montreal's Italians and the Socio-Economy of Settlement, 1900-1930: Some Historical Hypotheses », *Urban History Review / Revue d'histoire urbaine*, vol. 10, n° 1, juin 1981, p. 39-48.
- RICARD, François, « *La Revue moderne* : deux revues en une », *Littératures*, Université McGill, n° 7, 1991, p. 76-84.
- ROUSSEAU, François, *L'œuvre de chère en Nouvelle-France. Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*, Québec, Presses de l'Université de Montréal, 1983, 447p.
- ROUSSEAU, Jacques, « Quelques jalons de l'histoire et de la géographie gastronomique du Québec », *Les cahiers des dix*, n° 32, 1967, p. 14-35.
- ROUSSEAU, Jacques, « Thé et pain dans la forêt québécoise », dans *Pour une histoire de l'alimentation : recueil des travaux*, sous la dir. de Jean-Jacques Hémardinquer, *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, A. Colin, 1970, p. 292-294.
- SÉGUIN, Robert-Lionel, « Le menu quotidien en Nouvelle-France », *Liberté*, vol. 11, n° 1, janvier-février 1969, p. 65-90
- SÉGUIN, Robert-Lionel, *La civilisation de l'habitant au XVII<sup>e</sup> siècle et XVIII<sup>e</sup> siècle*, Montréal, Fides, 1973, p. 505-526.
- SHAPIRO, Laura, *Perfection Salad: Women and Cooking at the turn of the Century*, New York, Farrar, Straus, and Giroux, 1986, 274p.

SHAPIRO, Laura, *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*. New York, N.Y.: Viking, 2004, 306p.

TANNAHILL, Reay, *Food in History*, New York, Stein and Day, 1973, 448p.

THEOPHANO, Janet, *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*, New York, Palgrave, 2002, 362p.

TURGEON, Laurier et Madeleine PASTINELLI, « "Eat the World": Postcolonial Encounters in Quebec City's Ethnic Restaurants », *Journal of American Folklore*, vol. 115, n° 456, printemps 2002, p. 247-268.