

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

DE CUISINIÈRE À GASTRONOME

OU COMMENT LES REPRÉSENTATIONS DU FAIT ALIMENTAIRE ONT
ÉVOLUÉ AU SEIN DE L'ÉMISSION *FEMME D'AUJOURD'HUI* DE 1965 À 1982

MÉMOIRE
PRÉSENTÉ
COMME EXIGENCE PARTIELLE
À LA MAÎTRISE EN HISTOIRE

PAR
ANNA DEMAY

JUILLET 2018

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.01-2006). 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

Mes premiers remerciements vont sans aucun doute à ma directrice Mme Joanne Burgess. Son soutien, ses conseils judicieux, sa vision si complète de l'histoire, son bagage de connaissances et sa disponibilité ont fait d'elle une directrice hors pair qui a su me guider avec précision et bienveillance tout au long de ce parcours.

Je tiens également à remercier la Société Radio-Canada pour l'accès aux documents. Sans elle, cette recherche n'aurait simplement pas été possible. Un merci tout particulier aux services des archives de la Société Radio-Canada, notamment à Amapola Alarès et Suzie Houde qui sont allées au-delà des mes attentes en répondant avec minutie à mes mille et une questions.

Enfin, plusieurs mercis à mon entourage. Et surtout à Julien. Sa conviction profonde de ma réussite et ses encouragements constants m'ont certainement donné l'énergie nécessaire pour mener à terme ce projet.

RÉSUMÉ

Ce mémoire cherche à cerner le rôle qu'a pu jouer l'émission quotidienne *Femme d'aujourd'hui*, diffusée à la télévision de la Société Radio-Canada, de 1965 à 1982, dans la transmission de modèles au sein de la société de consommation québécoise, qui prend racine dans la seconde moitié du XXe siècle. En quoi les représentations de la gastronomie à l'étude ont-elles été le reflet des métamorphoses des pratiques alimentaires? Quelle fut la contribution de la télévision aux changements des pratiques alimentaires? En définitive, à travers l'étude du contenu de l'émission, nous cherchons à savoir quel a été l'apport de la télévision dans la construction d'une identité gastronomique québécoise. Notre hypothèse est que la télévision aurait servi de puissant catalyseur à une démocratisation de la gastronomie.

Pour la vérifier, nos observations s'appuient sur une méthodologie qualitative fréquemment utilisée en sciences sociales, soit l'analyse de contenu, laquelle nous a permis de minimiser un bon nombre de biais potentiels (cognitifs, culturels, idéologiques). Notre analyse, qui s'articule autour de quatre périodes historiques, s'attache à décrire les représentations et à interpréter les éléments et symboles inclus dans le discours des différents participants des émissions. À ces égards, notre contribution nous paraît originale tant sur le plan de l'objet que sur les résultats de recherche.

Il en ressort que les représentations observées laissent croire qu'une mutation importante de l'identité culinaire québécoise s'est opérée durant la période étudiée. Alors que cette identité était, dans les années 1960, étrangère à la notion de gastronomie, celle des années 1980 s'y colle davantage. Et selon nous, la diffusion de nouvelles identités est venue renforcer le sentiment d'appartenance à une identité culinaire québécoise. Réelle éponge de la vie sociale et politique, il nous semble clair que l'identité culinaire québécoise s'est transformée au gré des changements sociaux, et, par un effet de miroir, en a témoigné.

Mots-clés

Gastronomie, alimentaire, fait alimentaire, histoire de l'alimentation, émissions, télévision, médias, représentations, féminin, femme d'aujourd'hui

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS	ii
RÉSUMÉ	iii
TABLE DES MATIÈRES	iv
LISTE DES TABLEAUX ET DES FIGURES	vii
ANNEXES	viii
LISTE DES ABBRÉVIATIONS	ix
INTRODUCTION	1
1 CHAPITRE I : METTRE LA TABLE : HISTORIOGRAPHIE, GASTRONOMIE ET MÉTHODOLOGIE	3
1.1 Contexte historique	3
1.1.1 Histoire de la consommation	4
1.1.2 Histoire de l'alimentation	9
1.2 PROBLÉMATIQUE	19
1.3 CADRE CONCEPTUEL	24
1.3.1 Démêler les concepts : identité alimentaire et traditions culinaires	25
1.3.2 Isoler le concept clé : la gastronomie	25
1.3.3 Valeurs portées par la gastronomie	28
1.4 LES SOURCES ET LA MÉTHODOLOGIE	31
1.4.1 Le choix des sources	31
1.4.2 L'émission <i>Femme d'aujourd'hui</i> : le corpus	34
1.4.3 Limites et contraintes	37

2	CHAPITRE II LE FAIT ALIMENTAIRE ET SON NOUVEAU TERRAIN DE JEU : LA TÉLÉVISION	41
2.1	LA TÉLÉVISION, NOUVEAU MÉDIA DE MASSE	41
2.1.1	La sphère publique	41
2.1.2	La sphère privée	45
2.1.3	Nouveau média	47
2.2	LA SOCIÉTÉ RADIO-CANADA	48
2.2.1	1952-1960 : premiers balbutiements	49
2.2.2	L'art de vivre et la programmation	50
2.2.3	Fait alimentaire à la Société Radio-Canada	57
2.3	FEMME D'AUJOURD'HUI ET LE FAIT ALIMENTAIRE	59
2.3.1	La gastronomie à <i>Femme d'aujourd'hui</i>	61
2.3.2	Descripteurs de la Société Radio-Canada	62
2.3.3	Identification de la Société Radio-Canada révisée	64
3	CHAPITRE III : QU'EST-CE QU'ON MANGE ? : LA REPRÉSENTATION DE LA GASTRONOMIE ET FEMME D'AUJOURD'HUI	70
3.1	1965 ET 1966 : LES DÉBUTS DE L'ÉMISSION	71
3.1.1	Première phase de démocratisation	71
3.1.2	L'expertise féminine	75
3.2	1967 À 1970 : L'EFFET EXPO67	82
3.2.1	En studio	84
3.2.2	Ouverture sur le monde	87
3.2.3	Nouvelle plateforme pour l'affirmation identitaire	89

3.3 1970 À 1975 : CONTINUITÉ DANS LE CHANGEMENT	92
3.3.1 La méthodologie : les techniques du cuisinier	93
3.3.2 Influence américaine	98
3.4 1976-1982 : « BÂTIR LE QUÉBEC »	101
3.4.1 La sortie au restaurant : l'expérience de la gastronomie	104
3.4.2 La critique culinaire	109
CONCLUSION : ÉVOLUTION DE LA GASTRONOMIE	112
ANNEXES	121
BIBLIOGRAPHIE	129

LISTE DES TABLEAUX ET DES FIGURES**TABLEAUX**

Tableau 2.1 : Représentation de l'art de vivre à la Société Radio-Canada : 1960, 1965, 1970, 1975, 1980 et 1985	53
Tableau 2.2 : Descripteurs de la Société Radio-Canada versus descripteurs révisés	65
Tableau 2.3 : L'art de vivre à la Société Radio-Canada ; évolution de la programmation, 1952-1985	126

FIGURES

Graphique 2.1. : Résultat proportionnel de recherche via les descripteurs de la Société Radio-Canada pour l'émission <i>Femme d'aujourd'hui</i> , 1965-1982	63
Graphique 2.2 : Descripteurs de la Société Radio-Canada, <i>Femme d'aujourd'hui</i> , 1965-1982	67
Graphique 2.3 : Descripteurs de la Société Radio-Canada révisés, <i>Femme d'aujourd'hui</i> , 1965-1982	67

ANNEXES

Annexe A

Exemple d'une fiche technique d'un segment d'émission,
Archives de la Société Radio-Canada 121

Annexe B

Grille de lecture des émissions visionnées
à la Société Radio-Canada, réalisée par A. Demay 123

Annexe C

Tableau 2.3 : L'art de vivre à la Société Radio-Canada ;
évolution de la programmation, 1952-1985 125

LISTE DES ABBRÉVIATIONS

Société Radio-Canada : SRC

Femme d'aujourd'hui : FA

INTRODUCTION

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays
et de tous les jours : il peut s'associer à d'autres plaisirs, et reste le dernier pour
nous consoler de leur perte. »*

Brillat-Savarin

* * *

Alors que certains pourraient avancer que l'alimentation évoque à un geste banal qui ne répond qu'à des besoins physiologiques, identiques chez toutes les personnes, d'autres croient que le fait alimentaire renvoie plutôt à la notion de culture, soit un élément fondamental qui participe à la définition de l'identité d'un peuple.¹ Selon nous, s'attarder aux habitudes de consommation alimentaire d'une société à une époque donnée, c'est finalement chercher à comprendre une certaine architecture sociale, une architecture où se manifeste quotidiennement une identité qui lui est propre.² Étrangement, les chercheurs ne font que commencer à s'intéresser à cet objet d'étude : plusieurs histoires doivent encore être racontées.

Multiplication des échanges interprovinciaux et internationaux, mondialisation des marchés alimentaires, avènement du capitalisme consommateur, interventionnisme étatique, démocratisation de l'acte de consommation, progression rapide des chaînes alimentaires, tertiarisation de l'économie : les années 1950, 1960 et 1970 marquent assurément d'une pierre blanche l'histoire internationale et québécoise de la consommation et de l'alimentation. La société de consommation de masse qui s'impose

¹ Résumé du livre de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari par la maison d'édition Fayard : Les Éditions Fayard, < <http://www.fayard.fr/histoire-de-l'alimentation-9782213594576> >, 2015, consulté le 29 octobre 2014.

² Claude Levi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 2009 [1968], 478 pages.

au tournant des années 1950 fait l'objet de plusieurs récentes recherches.³ Ce mémoire s'intéresse justement au déploiement de cette société des années d'après-guerre et aux mutations des pratiques alimentaires, culinaires et gastronomiques.

S'intéressant tout particulièrement aux ménages québécois durant la seconde moitié du XX^e siècle, à leurs modèles culinaires, à leur économie familiale ainsi qu'au façonnement de la société de consommation de masse, ce mémoire se penche sur l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie au Québec, véritable vitrine des mutations sociales et culturelles en matière de consommation. À notre avis, la gastronomie, étant par définition créative, organique et vivante, serait constamment évolutive et marquée par l'identité culinaire du peuple auquel elle se rattache. Ainsi, celle-ci se présenterait telle une expression tout en finesse de l'identité consumériste, ayant le potentiel de témoigner d'une évolution de l'acte de consommation durant les années 1960 et 1970.

Corollairement, notre mémoire cherche à retracer l'évolution des pratiques alimentaires au sein d'un nouveau média de masse – la télévision. Ainsi, toutes ces notions seront analysées par l'entremise de ce média. Notre recherche vise plus spécifiquement à dresser le portrait de l'évolution de la gastronomie à la télévision de la Société Radio-Canada (SRC) de 1965 à 1982 par l'entremise de l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Le site Web de la Société la décrit ainsi : « Diffusé pendant 17 années consécutives, le magazine quotidien *Femme d'aujourd'hui* (FA) a servi de tribune pour les femmes francophones du pays. La série – qui compte plus de 3000 émissions – [a offert] des reportages, des enquêtes, des tables rondes et des entrevues sur des sujets d'intérêt féminin [...] »⁴

³ Voir par exemple : Lizabeth Cohen, *A Consumers' Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America*, New-York, Knopf, 2003, 567 pages.

⁴ Société Radio-Canada, <http://archives.radio-canada.ca/emissions/250/>, 2008, consulté le 10 juin 2015.

CHAPITRE I

METTRE LA TABLE : HISTOIRE, GASTRONOMIE ET MÉTHODOLOGIE

« *La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.* »

Brillat-Savarin

* * *

1.1. Contexte historique

Magda Fahrni, spécialiste de l'histoire sociale du Québec et du Canada au XX^e siècle, l'évoque clairement : peu importe la source choisie pour analyser la consommation, qu'elle soit un lieu, un objet, une icône alimentaire ou encore, une représentation télévisuelle, « la consommation est un thème qui se prête à l'étude de toutes les sociétés et [de] toutes les époques.¹ » À notre avis, il en est de même pour le fait alimentaire. Ainsi, afin de retracer l'évolution de la gastronomie au Québec durant les années 1960 et 1970, nous avons considéré dans notre bilan deux historiographies bien précises, soit celles de la consommation et de l'alimentation. Relevant à la fois de l'histoire sociale et de l'histoire culturelle du Québec des années 1960 et 1970, notre réflexion examine les principaux travaux qui retracent l'évolution de la pensée et des sentiments féminins, de l'acte de consommation, des pratiques alimentaires ainsi que les représentations de la gastronomie et modèles féminins proposés par la télévision. Plusieurs approches de maints historiens – que ce soit via la méthodologie, les objets d'étude, les périodisations – contribuent à nourrir notre réflexion. Toutefois, la

¹ Magda Fahrni, « Explorer la consommation dans une perspective historique », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p. 466.

considération d'un ensemble plus large d'historiographies – telles que celle des médias, de la télévision et des représentations – nous a semblé nécessaire afin de bien situer l'entièreté de notre sujet au sein de l'histoire socioculturelle du Québec de la seconde moitié du XX^e siècle. La considération de tous ces travaux nous a amené à formuler un objectif relativement complexe. Nous croyons que celui-ci se veut novateur et singulier, à la fois sur le plan de l'objet de recherche et de la problématique.

1.1.1. Histoire de la consommation

Depuis la fin des années 1990, l'exploration de la consommation dans une perspective historique est de plus en plus courante. Tant sur la scène internationale que québécoise, les recherches se multiplient. Comme pour le fait alimentaire, l'étude de l'acte de consommation permet d'ausculter un sujet qui nous amène à mieux comprendre la complexité du quotidien tout en dressant un portrait plus large des enjeux qui la traversent.² Ainsi, tout dépendant de l'intérêt du chercheur, l'histoire de la consommation a été abordée sous divers angles. Nous avons choisi de nous concentrer sur quatre courants de l'historiographie qui abordent l'acte de consommation distinctement. Tout d'abord, nous traiterons de l'approche plus politique de l'acte, pour ensuite nous concentrer sur la symbolique que celui-ci peut porter. Puis, nous l'aborderons via la sphère domestique pour finalement tenter de comprendre ses aspects économiques.

Le rôle de l'État occidental du XX^e siècle au sein de la sphère de consommation intéresse grand nombre d'historiens. Le premier courant fort de cette historiographie nous semble marquée par une approche plus politique de l'acte de consommation. Ingérence et réglementation, État-providence ou politiques économiques, les études

² *Ibid.*

sociopolitiques de l'acte de consommation ont tenté de démontrer le rôle majeur de l'État dans la définition d'une grande partie de l'acte de consommation, et ce, surtout, en temps de guerre (Première et Seconde Guerres mondiales) puis, après 1945.³

Nous considérons ensuite comme second courant – quoique toujours sous l'angle de l'histoire politique – les différents travaux qui portent non pas sur ce qui influence directement l'acte de consommation, mais plutôt sur le potentiel politique de l'acte en soi, c'est-à-dire sa symbolique, l'arme qu'il représente pour mener un certain combat social. Pour les chercheurs de ce courant, l'acte de consommation est en somme considéré comme un acte politique, empreint d'idéologie. Telle une revendication, une prise de conscience de l'écho du pouvoir d'achat se serait installée dans la conscience collective des Québécois vers la fin de la Seconde Guerre mondiale et aurait changé le rapport du consommateur à l'acte de consommation.⁴ En gros, c'est ce qu'affirment les historiens de ce courant.

Il est intéressant de noter que dans ces études qui se consacrent à l'histoire de la consommation, les femmes sont le principal groupe étudié et que la notion de citoyenneté économique féminine est particulièrement importante. De fait, on constate que le budget familial s'est effectivement retrouvé entre les mains des mères ménagères lors de la Seconde Guerre mondiale et que celles-ci se sont mises à jouer, malgré elles,

³ Nous pensons entre autres aux travaux de Martin Petitclerc et de Dominique Marshall, historiens qui ont abordé dans leurs recherches les politiques officielles en matière d'aide sociale et qui se sont intéressés à la reconstruction de la société québécoise ou canadienne d'après-guerre. Voir : Dominique Marshall, *Aux origines sociales de l'État-providence: familles québécoises, obligation scolaire et allocations familiales, 1940-1955*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1998, 317 pages. Voir aussi : Martin Petitclerc « À propos de ceux qui sont en dehors de la société. L'indigent et l'assistance publique au Québec dans la première moitié du XX siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 65, numéro 2-3, 2011, p. 227-256.

⁴ Nathalie Cooke, « Spreading Controversy: The Story of Margarine in Quebec » dans *Edible histories Cultural Politics: Towards a Canadian Food History*, sous la dir. de Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp, Toronto, University of Toronto Press, 2012, p. 242-270 (dorénavant *Edible Histories...*) ou encore, Julie Guard, « The Politics of Milk: Canadian Housewives Organize in the 1930s » dans *Edible histories...*, p. 271-285.

un rôle de premier plan dans l'histoire de la consommation.⁵ On note donc à travers ces histoires que la mobilisation de la sphère domestique par l'État en temps de guerre aura légitimé la mobilisation des femmes consommatrices au sein de la sphère publique. La consommation bridée de 1939 à 1945 aurait outillé les femmes à gérer un budget familial fort restreint. En fait, plusieurs historiens jugent que cette responsabilité pour la gestion de la consommation familiale qu'ont assumée bon nombre de femmes au courant du XX^e siècle leur aurait permis de développer des compétences financières et économiques.⁶ Ainsi, avec un savoir plutôt aiguisé en ces matières, les femmes auraient réussi à prendre position sur maints enjeux sociaux par l'entremise d'un sujet qu'elles connaissaient très bien : l'économie familiale. D'ailleurs, c'est l'organisation des familles, en lien avec la tertiarisation de l'économie à la suite de la Seconde Guerre mondiale, qui intéresse particulièrement les historiens de ce courant.

Le troisième courant découle du second et porte directement sur la sphère domestique des ménages québécois. L'étude de la transformation économique et matérielle de la sphère de consommation captive plusieurs historiens et ce, toutes périodes confondues. Ce sont vraiment les habitudes de consommation qui se retrouvent au premier plan de ce courant. Afin de tracer un portrait plus global de la réalité sociale d'une certaine époque, les historiens participant à cette vague ont réalisé des études microcomportementales permettant par la suite de saisir un cliché plus macroscopique de la société canadienne ou québécoise. Nous pensons ici aux fruits d'une importante recherche de l'historienne Joy Parr⁷ ou encore, aux quelques travaux

⁵ Magda Fahrni, *op. cit.*, p. 468.

⁶ Magda Fahrni, « Counting the Costs of Living: Gender, Citizenship, and a Politics of Prices in 1940's Montreal », *Canadian Historical Review*, volume 83, numéro 4, 2002, p. 1-13; Dominique, Marshall, *op. cit.*

⁷ Joy Parr, *Domestic goods: the material, the moral, and the economic in the postwar years*, Toronto, University of Toronto Press, 1999, 368 pages. C'est en auscultant de manière comparative les biens domestiques des ménages canadiens et américains pendant l'après-guerre que Parr réussit à étudier la relation souvent conflictuelle entre les Canadiens et les manufacturiers durant les deux décennies suivant la Seconde Guerre mondiale. Cette étude lui a permis de conclure que les ménages canadiens auraient grandement participé à la reconstruction nationale d'après-guerre, grâce à une forme d'épargne

de Donald Fyson⁸. Les études de ces historiens ont permis aux différents chercheurs d'accéder à une meilleure compréhension de l'évolution de ces sociétés. Par exemple, en étudiant la consommation de nouveaux objets domestiques après la Deuxième Guerre mondiale, Parr a réussi à dresser une analyse fort intéressante de la contribution des ménages à la reconstruction nationale d'après-guerre au Canada. Ce genre d'études qui passent du micro au macro constituent la troisième approche de l'acte de consommation.

Les conclusions de certains historiens quant à la métamorphose des habitudes de consommation alimentaires au sein même de la sphère domestique sont venues évidemment nourrir notre réflexion et s'inscrivent également au sein de cette troisième vague. Nous retenons particulièrement les recherches de l'historienne Caroline Coulombe⁹ où l'auteure analyse la littérature culinaire domestique des années 1860 à 1960 et en dégage l'évolution des usages alimentaires contemporains au Québec. Émergence de discours gastronomiques, rationalisation dans le processus culinaire et influence des transformations industrielles des aliments, la littérature culinaire qu'a analysée Coulombe permet de constater que l'univers culinaire des années 1960 – l'époque qui nous intéresse – semble avoir été bouleversé par l'introduction de ces nouvelles pratiques. Toutefois, l'historienne ne s'intéresse qu'aux modalités de transmission écrites. Ainsi, nous nous demandons où peuvent bien se situer des médias

collective inconsciente comprise par l'entremise d'une acquisition « retardataire », voire démodée, de technologies domestiques.

⁸ Donald Fyson, « Du pain au madère : L'alimentation à Montréal au début du XIX siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française* volume 46, numéro 1, 1992, p. 67-90. Donald Fyson s'est intéressé aux différents menus alimentaires adoptés par deux pôles de la population montréalaise pendant les premières décennies du XIXe siècle, soit les travailleurs et l'élite. Selon Fyson, c'est à la fois la classe sociale et l'origine ethnique qui auraient influencé la consommation alimentaire des ménages de l'époque. Par contre, tous les ménages avaient un dénominateur commun dans leur alimentation : des comportements alimentaires du monde occidental.

⁹ Caroline Coulombe, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860 – 1960*, Mémoire de M.A. (histoire), Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 175 pages.

comme la radio ou la télévision dans la transmission de ces héritages culinaires ou dans la diffusion des nouvelles pratiques alimentaires?

Finalement, le dernier courant s'inscrit, à notre avis, à la suite des trois premiers. Politiques économiques, interventionnisme étatique, acte politique de consommation, citoyenneté économique féminine ou encore métamorphose des sphères privées québécoises, tous les courants marquants de l'histoire de la consommation ont selon nous participé au développement du capitalisme du XX^e siècle et, somme toute, à la société de consommation que l'on connaît aujourd'hui. Plusieurs historiens ont traité de cette société de consommation qui prit forme à la suite de la Seconde Guerre mondiale, période de riches changements.¹⁰ En somme, les historiens qui travaillent sur ce sujet croient que l'accélération de l'industrialisation des moyens de production, entremêlée au retrait du rationnement, aurait entraîné de grands changements quant au visage de la consommation. Telle que l'avance Lizabeth Cohen, une réelle « république du consommateur », où l'acte de consommer aurait été le moteur de la prospérité, de l'équité et de la démocratie serait née dans les années d'après-guerre.¹¹ Une république où le consommateur était finalement le principal citoyen. Et de fait, on perçoit une évolution commerciale dynamique à la suite de la Deuxième Guerre mondiale. L'omniprésence de la publicité, l'évolution du commerce et la naissance de grandes multinationales telle que *Kraft* viendront également changer le visage de la consommation alimentaire en Amérique du Nord. Ce dernier courant nous paraît donc comme le point culminant des trois premiers. Consommation débridée, montée du capitalisme, intensification de l'industrialisation des procédés alimentaires : une

¹⁰ Nous pensons en particulier aux travaux d'Yves Tremblay sur le contrôle des prix et le rationnement durant la Deuxième Guerre mondiale et des effets pervers de cette consommation bridée. Voir : Yves Tremblay, « La consommation bridée : Contrôle des prix et rationnement durant la Deuxième Guerre mondiale », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, printemps 2005, p. 569-607. Nous pensons également aux travaux de Lizabeth Cohen, *op. cit.*

¹¹ Idée de Lizabeth Cohen, *op. cit.*

certaine convergence de plusieurs facettes de la consommation aurait eu lieu dans les années 1950, 1960 et 1970.

Nous l'avons mentionné à maintes reprises, l'histoire de la consommation, qu'elle soit internationale ou québécoise, fut grandement marquée par les premières décennies après la Seconde Guerre mondiale. Les historiens qui s'intéressent à ces aspects de l'histoire de la consommation avancent que ce sont à la fois les politiques économiques étatiques (rationnement durant la guerre, aide aux familles, soutien gouvernemental) et la démocratisation de l'acte de consommation qui auraient imposé une métamorphose du pouvoir d'achat des familles nord-américaines, et avec elle une métamorphose complète de la société.¹² J'achète donc je suis : certains changements auraient affecté l'identité profonde du consommateur. Nous pensons particulièrement aux travaux de Lizabeth Cohen ou encore de Michael Dawson qui nous permettent de mieux comprendre l'évolution accélérée et marquée de l'identité du consommateur après 1945.¹³ Nous retenons cette métamorphose sociétale dans l'analyse de la société québécoise que nous ferons par le biais de représentations télévisuelles.

1.1.2. Histoire de l'alimentation

Outre les synthèses historiques plutôt occidentalocentristes de Maurizio¹⁴ et de Gottschalk¹⁵, les historiens, et ce jusqu'aux années 1970, ont surtout étudié les

¹² *Ibid.*

¹³ Plusieurs travaux en référence dont : Lizabeth Cohen, *op. cit.*; Robert Allen Rutherford et Magdalena Fahrni, éd., *Creating Postwar Canada: Community, Diversity, and Dissent, 1945-75*, Vancouver, UBC Press, 2008, 347 pages; Yves Tremblay, « La consommation bridée: Contrôle des prix et rationnement durant la Deuxième Guerre mondiale », *Revue d'histoire de l'Amérique française* volume 58, numéro 4, 2005, p. 569-607; Michael Dawson, « Leisure, Consumption, and the Public Sphere : Postwar Debates over Shopping Regulations in Vancouver and Victoria during the Cold War » dans *Creating Postwar Canada: Community, Diversity, and Dissent, 1945-75*, p.193-216.

¹⁴ Adam Maurizio et Katherine Golden, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932, 663 pages.

¹⁵ Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Editions Hippocrate, 1948, 1 volume en 2 tomes, 352 et 384 pages.

pratiques alimentaires de manière quantitative. Les famines, la révolution agricole et industrielle, les carences alimentaires, les déséquilibres alimentaires ou le commerce des épices et du sucre : l'étude de l'alimentation permettait principalement de comprendre les impératifs économiques, politiques et sociaux des sociétés européennes entre le XIV^e et le XVIII^e siècle.¹⁶

Nous devons aux historiens Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari¹⁷ un renouvellement de l'histoire des pratiques alimentaires, lorsqu'ils ont proposé vers la fin du XX^e siècle une nouvelle histoire universelle de l'alimentation. Pionniers en la matière, leur synthèse dépeint l'histoire de l'alimentation des premières civilisations au *fastfood* américain, permettant ainsi de comprendre pour une première fois la relation intrinsèque entre l'alimentation, la diversité des cultures et l'identité collective des différentes sociétés. Ils ont, à leur manière, rédigé la première grande histoire de l'alimentation. Des débuts de la cuisine pour l'homme aux prouesses gastronomiques d'aujourd'hui, ils ont réalisé avec la participation d'une cinquantaine d'historiens un ouvrage qui a su jeter un regard nouveau sur la culture alimentaire des sociétés occidentales et orientales.¹⁸

Ainsi, des penseurs comme Flandrin, Montanari, Gottschalk et Maurizio ont su apporter une forme de crédibilité à ce champs d'étude. Car oui, l'alimentation constitue un geste quotidien simple et commun, mais ces chercheurs ont su démontrer que le fait alimentaire nous renvoie forcément à la diversité culturelle de même qu'aux éléments

¹⁶ Voir par exemple : Vitorino Magalhaes Godinho, « Industrie et commerce antillais : sur le sucre des Antilles », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 3^e année, numéro 4, 1948. p. 541-545 ou encore, Thierry A. Brun, « Des famines climatiques aux famines économiques : évolution contemporaine des causes et des conséquences des famines », *Tiers-Monde*, volume 16, numéro 63, 1975, p. 609-630.

¹⁷ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 pages.

¹⁸ Tel que mentionné précédemment, les historiens traitant de l'histoire de l'alimentation avant Flandrin et Montanari se sont surtout concentrés sur les pratiques culinaires des sociétés occidentales, voire surtout européennes.

fondamentaux qui viennent définir l'identité de chaque peuple.¹⁹ Ce positionnement du fait alimentaire comme élément essentiellement culturel a été nécessaire pour que s'ensuive un ensemble de réflexions sur cette manifestation quotidienne.

Depuis, on témoigne d'une prolifération d'histoires alimentaires savantes sur la scène internationale, nationale et québécoise. Toutefois, l'écriture d'une histoire totale de l'alimentation comme celle de Flandrin et Montanari est aujourd'hui moins populaire. Les intérêts de recherche sont plutôt aux clichés d'aliments, de thèmes, d'évènements ou de périodes.

Vitrine de l'histoire socioculturelle, ce champ d'études provoque un certain engouement depuis le début des années 2000. Ainsi, sur la scène canadienne, plusieurs historiens mettent en lumière les habitudes alimentaires des Canadiens et Canadiennes et ce, à différentes époques.²⁰ Puis, par ricochet, ces historiens nous en apprennent sur la culture d'autrefois et sur celle d'aujourd'hui. Selon grand nombre de chercheurs, comprendre les nouvelles traditions tout en étudiant celles qui ont été conservées permettrait, en tant que société, de mieux saisir le processus évolutif d'une certaine culture collective courante.

Heureusement, ce champ se défriche de façon dynamique. Toutefois, il demeure, à notre avis, sous-exploité. Maints sources, sujets ou périodes n'ont pas encore été abordés par la recherche. Ceci dit, un grand nombre d'historiens se sont intéressés à l'histoire de l'alimentation en étudiant principalement la littérature culinaire de l'époque. Livres de recettes, magazines, presse écrite, menus de train ou guides

¹⁹ Résumé de l'ouvrage *Histoire de l'alimentation* de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari sur le site de leur éditeur Fayard : Les éditions Fayard, « <http://www.fayard.fr/histoire-de-l'alimentation-9782213594576> », Fayard, 2015. Consulté le 5 juillet 2016.

²⁰ Nous aborderons les apports de ces historiens dans une section ultérieure de ce chapitre. Nous pensons par exemple au collectif dirigé par Nathalie Cooke (dir.), *What's to eat? Entrées in Canadian Food History*, Montreal, McGill Queen's University Press, 2009, 310 pages (dorénavant Nathalie Cooke, *What's to eat?...*)

touristiques, sont les principales sources exploitées jusqu'à présent par les chercheurs. Témoins évidents de la culture d'une société à une certaine époque et surtout de l'évolution des habitudes alimentaires, ces sources sont d'une richesse infinie. Par ailleurs, conscients du riche potentiel de cet objet d'étude, les historiens spécialistes de l'histoire de l'alimentation proposent quasiment systématiquement des pistes pour de nouvelles recherches et exposent leur méthodologie et leurs sources afin d'assurer une continuité de la discussion. Selon les différents thèmes abordés et dans le cadre de ce mémoire, trois axes retiennent particulièrement notre attention : la périodisation, le sujet et les sources. Nous ne les aborderons pas en trois temps, mais plutôt en un ensemble qui exprime l'état de l'écriture de l'histoire de l'alimentation, et ce particulièrement au Québec. Évidemment, dans le cadre de notre bilan, nous privilégions la période post 1945.

Inhérentes à l'acte de la consommation, les habitudes alimentaires québécoises ont subi de profondes mutations après 1945, et ce, en raison de maints éléments déjà mentionnés. Les multiples recherches ayant abordé cette époque sous l'angle du fait alimentaire au Québec permettent au final de complexifier le sens – tant politique, culturel, sociétal, économique que religieux – de la transformation du Québec des années 1960 et 1970. En fait, comme l'avance l'historienne Caroline Coulombe, ce sont principalement les études étasuniennes, prolifiques sur la question, qui nous ont permis de situer l'expérience québécoise quant aux grandes tendances de consommation et à tout ce qui a trait à l'américanisation des habitudes alimentaires après la Deuxième Guerre mondiale.²¹

Par ailleurs, quelques ouvrages collectifs proposent des approches variées, qui marquent le champ de l'histoire de l'alimentation au Québec et au Canada. Nathalie

²¹ Caroline Coulombe, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p. 509.

Cooke²², le trio Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp²³, de même que Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin²⁴ ont dirigé respectivement des ouvrages fort intéressants qui abordent les notions d'identité. Les trois ouvrages regroupent un grand nombre d'études érudites d'historiens canadiens et québécois sur l'évolution des goûts culinaires, des traditions alimentaires canadiennes, du patrimoine alimentaire et des pratiques alimentaires au sein de la sphère privée et publique. Selon plusieurs historiens ayant participé à ces ouvrages, l'évolution des mœurs alimentaires leur a permis de témoigner de l'émergence d'une certaine identité nationale, une identité qui s'est exprimée comme une trame narrative culinaire collective.

Des habitudes alimentaires des Autochtones à la surdiversité alimentaire d'aujourd'hui, en passant par l'histoire de la tourtière et les écrits de Christophe Colomb, *What's to eat? : Entrées in Canadian Food History* de Nathalie Cooke vise à identifier les éléments distinctifs des habitudes alimentaires domestiques des Canadiens. Pour Cooke, étudier l'évolution des goûts alimentaires canadiens nous amènerait à mieux comprendre pourquoi la société canadienne d'aujourd'hui a des attentes particulièrement élevées quant à la diversité culinaire dans son assiette. Selon Cooke, l'évolution et les attentes culinaires de 2017 seraient au final une expression de l'identité nationale multiculturelle canadienne. Somme toute, les différentes histoires que constitue la grande histoire du Canada se retrouveraient dans nos cuisines.

Contrairement à Cooke, Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp s'intéressent aux identités contestées au sein de l'assiette plutôt qu'à une identité nationale commune - l'identité nationale n'étant pas multiculturelle, mais culturellement différente pour chacun. Le collectif tente de découvrir de nouvelles

²² Nathalie Cooke (dir.), *What's to eat?...*

²³ Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek, et Marlene Epp (dir.), *Edible Histories...*

²⁴ Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2013, 274 pages.

avenues de connaissances sur le fait alimentaire afin d'observer sous un nouvel angle les histoires du passé et de fournir un contexte critique pour une meilleure compréhension de certains débats sociaux contemporains.²⁵

Puis, dans une perspective pluridisciplinaire et à partir de champs d'études un peu plus variés, Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin proposent un collectif qui se penche sur la question du phénomène de patrimonialisation de la gastronomie québécoise. Afin de comprendre comment certaines pratiques, traditions ou aliments en arrivent à être dotés d'une valeur patrimoniale, les différents auteurs du collectif se questionnent sur les représentations littéraires de l'alimentation, sur les normes, croyances et symboles entourant le fait alimentaire. Le collectif traite particulièrement des multiples représentations alimentaires, qui agiraient comme des mythes fondateurs d'une certaine identité gastronomique commune. L'étude de la cristallisation de ce patrimoine alimentaire se présente, pour ces auteurs, comme essentielle. Le patrimoine représentant un héritage commun collectif serait ainsi une voie vers une identité nationale commune.

Les différentes approches énumérées précédemment nous permettent de constater une certaine cohérence dans les différentes histoires racontées jusqu'à présent : toutes semblent avoir pour but de mieux saisir comment les habitudes alimentaires s'articulent autour d'une certaine identité, qu'elle soit nationale ou culturellement différente pour chacun.²⁶ Évidemment, il existe d'autres sujets qui ont également participé à l'évolution de l'histoire de l'alimentation canadienne et québécoise, mais plusieurs champs demeurent encore en friche. On pense notamment, pour le cas de ce mémoire,

²⁵ Voir le compte rendu de Barbara Santich, « Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, volume 4, numéro 1, 2013.

²⁶ Voir aussi Yvon Desloges qui a consacré une grande partie de ses recherches aux habitudes alimentaires et à l'identité culinaire du temps de la Nouvelle-France : Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

à l'information diffusée par les différents médias de masse – tant écrits, qu'audio ou qu'audiovisuels. Quoique certains historiens et historiennes abordent ci et là ces champs de réflexion²⁷, la recherche d'une meilleure compréhension de la culture alimentaire via la diffusion d'information de masse demeure certainement inexploitée. Pourtant, ces questions nous paraissent essentielles : quelle fut l'influence de la télévision, de la presse écrite ou encore de la radio dans la construction d'une certaine identité culinaire collective?

Afin de saisir pleinement cette question et tenter d'y répondre, nous avons choisi de retenir la grille d'analyse de l'histoire de l'alimentation canadienne de Nathalie Cooke, telle que comprise par l'entremise des livres de recettes canadiens.²⁸ Cooke dénomme cinq phases. La première, « contact et colonisation », s'exprime au travers des guides alimentaires pour les nouveaux arrivants. La seconde, « consolidation », fait référence à la consolidation des nouvelles connaissances culinaires. La troisième, « affiliation », comprend l'affiliation des pratiques alimentaires à des institutions privées et publiques. La quatrième, « articulation », fait référence à l'émergence de plateformes où articuler son identité. Et finalement, la dernière, « différenciation », comprend la période de cristallisation des emblèmes culinaires de l'identité nationale canadienne. La manière évolutive dont l'alimentation est abordée au travers des époques témoigne de réels changements sociaux, économiques, politiques et culturels au cœur de la société canadienne et québécoise. Évidemment, nous ne pouvons nous intéresser aux dernières phases sans considérer la première dans l'étude d'un processus évolutif. Ceci dit, notre réflexion, circonscrite par les années 1960 et 1970, s'insère

²⁷ Voir Caroline Durand, *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*. Montréal, McGill-Queen's University Press, 2015, 324 pages. Voir aussi Valérie Korinek qui s'intéresse aux différents modèles féminins proposés par la revue *Chatelaine*. L'historienne tente de démystifier les idées préconçues des chercheurs comme quoi les lectrices de ce genre de magazines dit féminins et populaires étaient des consommatrices plutôt passives. Valerie J. Korinek, « “Mrs. Chatelaine” vs. “Mrs. Slob”: Contestants, Correspondents and the Chatelaine Community in Action, 1961-1969 », *Journal of the Canadian Historical Association*, volume 7, numéro 1, 1996, p. 251-275.

²⁸ Nathalie Cooke, *op. cit.*, p. 4.

naturellement entre les quatrième et cinquième phases.

Selon Cooke, la télévision aurait tout d'abord participé, pendant les années d'après-guerre, à la construction d'une certaine identité collective beaucoup plus fortement que n'importe quel autre média de masse. Ainsi, ce nouveau média se serait présenté comme une de ces nouvelles plateformes de diffusion d'idées où l'articulation d'une identité culturelle était davantage possible, où une opportunité de construire une *impression* d'une identité collective était également possible. Pas que l'articulation de l'identité culturelle alimentaire n'était pas possible auparavant, c'est plutôt que la télévision proposait une plateforme unique et novatrice pour l'expression de l'identité culturelle. Une plateforme qui permettait soudainement de s'adresser à toute une société. Et effectivement, à la suite de l'élaboration des premiers guides alimentaires dans la colonie (phase 1), puis, à un enracinement et une fortification des connaissances alimentaires (phase 2) et à une certaine affiliation de ces dernières avec les institutions publiques et privées (phase 3), l'identité alimentaire des Canadiens et Canadiennes fut de mieux en mieux articulée et de plus en plus assumée au sein de la société (phase 4). Malgré les affirmations de Cooke, les études sur l'influence de la télévision sur l'évolution des pratiques alimentaires sont quasi-inexistantes et nous aimerions approfondir ou confirmer son interprétation. Au Québec, où se positionne la télévision dans l'articulation de cette nouvelle identité?

Cela dit, il ne faut pas oublier que d'autres médias de masse, comme la presse écrite ou encore les revues féminines ont également participé, en amont, à l'articulation de cette identité commune. Les historiennes Caroline Durand et Valérie Korinek, notamment, ont réalisé des travaux qui viennent nourrir la proposition du modèle de Cooke.

Durand, historienne spécialiste de l'histoire de l'alimentation du Québec au XIX^e et XX^e siècles, nous éclaire à cet effet en étudiant les conseils nutritionnels du

gouvernement québécois au début du XX^e siècle.²⁹ En analysant un corpus de sources fort éclaté, C. Durand démontre à quel point la presse écrite a cherché à influencer les pratiques alimentaires tant individuelles que collectives. L'alimentation rationnelle promulguée par l'État et visant en particulier les femmes et les enfants, par le biais de publicités de nutritionnistes expertes diffusées dans la presse écrite, promouvait certes une responsabilité individuelle de sa santé, mais aurait entraîné une adhésion partagée de cette vision de l'alimentation.

Valerie Korinek abonde à notre avis dans le même sens que Durand. En effet, les recherches de Korinek permettent de comprendre le pouvoir ainsi que les limites d'une information diffusée massivement. Historienne spécialiste d'histoire culturelle, sociale et du genre du Canada au XX^e siècle, Korinek s'attarde aux réactions d'un bon nombre de femmes face aux modèles féminins plus conventionnels proposés par le magazine *Chatelaine*.³⁰ En étudiant un concours lancé par le magazine, qui consistait à inviter les femmes à rédiger un court texte sur leur emploi du temps (horaire du ménage, programme d'animation préféré, hobbies, organisation de l'horaire familial, activités communautaires), Korinek révèle la relation qu'entretenaient les lectrices du magazine aux différents produits de la culture populaire. Elle vient ainsi renverser l'idée préconçue selon laquelle les lectrices de magazines dits féminins et populaires auraient été des consommatrices purement passives. En fait, Korinek rapporte que plusieurs femmes auraient participé au concours, mais qu'un grand nombre aurait critiqué certains propos du magazine à l'égard des femmes. Elle illustre comment un grand nombre de lectrices étaient finalement activement critiques à l'égard des différents modèles qu'on leur proposait. V. Korinek rappelle qu'à la suite de ces commentaires, les éditrices du magazine avaient dû réajuster les modèles proposés. Ainsi, non seulement l'information diffusée massivement était reçue et lue mais, si elle ne

²⁹ Caroline Durand, *op. cit.*

³⁰ Valerie J. Korinek, *op. cit.*

concordait pas avec le réel pouls des lectrices, elle pouvait susciter aussi de vives réactions chez elles. Peut-on dire qu'une certaine identité collective se construisait en dialogue avec le magazine? Certainement. Mais était-ce le cas pour un médium comme la télévision? Quelle était l'attitude adoptée par les téléspectatrices? Y avait-il même un dialogue? Quel était le contenu des programmes télévisuels? En réaction aux tendances, en continuité avec les changements? Comment l'alimentation était-elle présentée?

Avant même de s'attarder au contenu télévisuel, plusieurs éléments de l'histoire québécoise peuvent être ciblés afin de mieux comprendre l'évolution de certaines habitudes alimentaires. Les travaux de Nathalie Cooke sur les différentes phases de l'histoire de l'alimentation, par exemple, rappellent brillamment l'accélération de la professionnalisation de l'économie familiale au Canada dès 1939. Prise en charge par des enseignants et diététistes, cette discipline aurait également été endossée par des entreprises privées, de même que l'État. À la lecture des travaux de Caroline Durand, nous nous demandons si les médias auraient pu promouvoir des modèles de consommation prisés par les impératifs étatiques tout en valorisant une certaine identité culinaire des Canadiens et Canadiennes?³¹ Ainsi, la Société Radio-Canada, société d'État, aurait-elle participé à cette professionnalisation en intégrant à ses différents programmes, radiophoniques ou télévisés, des experts en matière d'économie familiale tels que des nutritionnistes, diététistes, chefs de cuisine et économistes ?

L'alimentation est intimement liée à l'acte de consommation. Ainsi, le visage du fait alimentaire – aussi privé soit-il – s'est nécessairement transformé au sein du contexte bien particulier d'après-guerre. À la lumière de ce constat, nous nous demandons comment la télévision est intervenue au sein de ces changements. A-t-elle participé à la construction de l'identité culinaire québécoise, nouvelle de cette époque?

³¹ Caroline Durand, *op. cit.*

Une certaine identité à la fois locale, nationale et gastronomique? Ou, ce média de masse a-t-il plutôt participé à une normalisation des habitudes alimentaires?

1.2.Problématique

De nombreux travaux sur les périodes de l'après-guerre au Québec et de la Révolution tranquille montrent qu'elles sont constituées de moments qui transcendent toute notion de rupture ou de continuité. Si une rupture pour certains éléments fut possible, c'est assurément qu'il y avait des éléments de continuité sur lesquels pouvaient s'appuyer les changements dans la société.³² Parmi ces transformations, trois changements, qui sont à notre avis convergents, retiennent notre attention.

Premièrement, l'implantation d'un interventionnisme étatique quasi permanent dès la Seconde Guerre mondiale et qui, par l'entremise de politiques sociales en particulier, a complètement changé le rapport qu'entretenait le citoyen à la consommation. Deuxièmement, l'avènement d'une technologie étrangement peu abordée par les historiens au Québec : la télévision, nouveau média de masse qui fait son apparition en 1952, et qui dès 1960 s'est retrouvée dans 90 % des foyers québécois. Et finalement, la tertiarisation de l'économie qui a à son tour engendré une mutation de la place des femmes au sein des sphères publique et privée.

Ainsi, ce mémoire s'intéresse particulièrement à la sphère privée des ménages québécois de la seconde moitié du XX^e siècle, à l'économie familiale qui la façonne et au déploiement de la société de consommation, lesquels s'arriment clairement à l'avènement de la télévision. Notre problématique s'inscrit au sein de ces transformations.

³² Paul-André Linteau, René Durocher, Jean-Claude Robert et François Ricard, *Histoire du Québec Contemporain, Tome II, Le Québec depuis 1930*, Montréal, Éditions du Boréal, 1989, p. 422.

L'avènement de la télévision intéresse somme toute assez peu les historiens québécois. L'historien Frédéric Demers en donne une brève explication.³³ Il affirme qu'au moment où un historien « admet l'importance de la télévision et lui reconnaît un [certain] rôle clé dans le processus de modernisation du Québec³⁴ », celui-ci n'abordera que de manière anecdotique le médium sans creuser la question. Demers souligne néanmoins les travaux de deux historiens, Susan Mann Trofimenkoff³⁵ et Paul Rutherford³⁶, qui auraient manifesté un certain intérêt pour la télévision dans ses dimensions sociales et politiques. Curieusement, l'un et l'autre arrivent à des conclusions opposées. Alors que Trofimenkoff conclut au potentiel illimité de ce nouveau média de masse, de cette nouvelle scène où toutes les idéologies pouvaient être partagées, Rutherford y voit plutôt le signe d'une révolution manquée.

Dans le cadre de cette recherche, les conclusions de Rutherford nous intéressent particulièrement. Pour celui-ci, la télévision n'a d'aucune manière été révolutionnaire dans le Canada anglophone : le cours de la télévision aurait non seulement été marqué par les impératifs gouvernementaux, la puissance du commerce et l'influence d'Hollywood, mais aussi par les désirs et les habitudes de consommation des téléspectateurs. Ainsi, Rutherford avance que la télévision aurait été brimée dans l'atteinte de son plein potentiel. Or, était-ce le cas également de la télévision francophone de la Société Radio-Canada? Fut-elle également marquée par les impératifs gouvernementaux, la puissance du commerce et les habitudes de consommation des téléspectateurs? A-t-elle été exploitée à son plein potentiel?

³³ Frédéric Demers, « Sur l'historiographie de la télévision au Québec et le pesant récit de la Révolution tranquille », *Mens : revue d'histoire intellectuelle de l'Amérique française*, volume 3, numéro 2, 2003, p. 233-267.

³⁴ *Ibid.*, p. 236.

³⁵ Susan Mann Trofimenkoff, *The Dream of Nation: A Social and Intellectual History of Quebec*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2002, 344 pages.

³⁶ Paul Rutherford, *When Television Was Young: Primetime Canada, 1952-1967*, Toronto, University of Toronto Press, 1992 (1990), 637 pages.

Peu de travaux sur la télévision francophone de Radio-Canada ont été réalisés. Josette Brun, historienne spécialiste de l'histoire des médias, des femmes et des représentations, a posé un premier jalon essentiel dans l'histoire de la télévision de la Société Radio-Canada en réalisant d'importantes recherches sur le contenu sociopolitique de l'émission *Femme d'aujourd'hui* (FA). Par ailleurs, une partie de notre recherche repose sur les conclusions préliminaires de Brun quant à l'émission FA. Tout ce qui a trait au contexte de production, aux animateurs, aux intentions de direction sont des éléments que nous avons repris. Nous croyons en effet, comme Brun, que « l'émission *Femme d'aujourd'hui*, comme les populaires *talk-show* féminins à l'américaine, [aurait] approvisionné l'espace public en questions politiques axées sur les problèmes, l'expérience et la parole des femmes, ce qui vient nourrir l'hypothèse solidement ancrée dans l'historiographie voulant que la télévision de la Société Radio-Canada aurait contribué à la progression de la société québécoise.³⁷ »

À cet égard, les travaux de l'historienne Valerie Korinek ont nourri grandement notre réflexion quant à la répercussion des médias de masse sur la société des années 1960, et plus particulièrement sur les femmes. En plus de s'intéresser à l'impact de la revue *Chatelaine* sur ses lectrices, Korinek s'est également intéressée au discours promu par le magazine dans la société canadienne anglophone. L'historienne explique pourquoi le magazine, même s'il se positionnait comme progressiste, se devait de proposer des modèles féminins plutôt conservateurs. En fait, même si la représentation médiatique de la parfaite ménagère contrastait avec la réalité d'un grand nombre de femmes de cette époque, les éditrices du magazine se devaient de conserver une image plus conservatrice en raison du lectorat de classe moyenne que rejoignait ce média. Ainsi, malgré un positionnement féministe franc, la direction de la revue *Chatelaine* ne voulait en aucun cas brusquer, voire perdre une partie de la clientèle qui, elle, n'avait

³⁷ Josette Brun et Laurie Laplanche, « Rendre le privé politique à la télévision de Radio-Canada » dans *La télévision de Radio-Canada et l'évolution de la conscience politique au Québec*, sous la dir. de Denis Monière et Florian Sauvageau, Laval, Les Presses de l'Université Laval, 2012, p. 70.

pas encore adopté ces idées dites progressistes. Comme si ce média de masse devait proposer une réalité calquée sur celle qui était vécue dans les ménages. Cela dit, V. Korinek juge que les propos plus conservateurs de cette revue auraient finalement entraîné certaines lectrices à y réagir. Une réaction très critique face aux modèles proposés se serait ainsi manifestée, témoignant finalement d'une certaine progression de la société féminine canadienne anglophone. Ces remarques de V. Korinek ne s'appliquent qu'au Canada anglais, d'où elle tire ses observations, mais on peut aisément imaginer que ce genre de comportements et de valeurs étaient également partagés au sein de la société féminine francophone québécoise des années 1960. Tiré à 112 000 exemplaires par mois en 1960, soit un bassin de 358 400 lecteurs, le magazine *Châtelaine* devait propager tout aussi massivement des modèles sociétaux féminins. Or, les probabilités sont fortes que la revue francophone proposait aussi des modèles à certains égards contradictoires à ses lectrices. Comme quoi ces informations, communiquées massivement, n'étaient pas nécessairement parfaitement accordées au pouls des lectrices.

Nous savons que l'émission FA a aussi participé à une diffusion de modèles progressistes au courant des années 1960.³⁸ Mais, Brun et Laplanche parlent également de cohabitation de discours progressistes et conservateurs au sein du magazine, de manière tout à fait analogue à ce qu'observe Korinek dans la revue *Chatelaine*. Brun et Laplanche soulignent d'abord que FA a été une des plus importantes émissions, diffusées à la télévision, ayant valorisé certaines idées associées au féminisme et ce, pendant un temps décisif pour la condition féminine au Québec.³⁹ Cependant, les auteures jugent que ce discours engagé et progressiste n'aurait pas été le seul retrouvé au sein de l'émission. Des discours plus superficiels, voire conservateurs, y auraient

³⁸ Josette Brun et Estelle Lebel, « Parole aux téléspectatrices, place au féminisme : la 1500^e émission de *Femme d'aujourd'hui* et les francophones du Québec et du Canada en 1973 », *Le Temps des médias*, volume 1, numéro 12, 2009, p. 78-89.

³⁹ Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*, p. 70.

également eu leur place. Néanmoins, Brun et Laplanche considèrent les chroniques culinaires « comme des terrains potentiels de contestation féminine⁴⁰ », mais n'élaborent pas sur cet aspect et ne cherchent pas à vérifier si ce potentiel fut exploité. En effet, elles ne s'intéressent pas vraiment au contenu de l'émission consacré à l'alimentation.⁴¹ Ainsi, son traitement reste relativement superficiel. Les auteurs notent toutefois que le discours publicitaire et les préoccupations des animatrices des chroniques culinaires offrent un fort contraste avec le ton généralement plus engagé de l'émission – ton qui tentait « une solide remise en question de la domesticité.⁴² » Tenant compte de ce double discours, Brun et Laplanche se sont surtout demandées dans quelle mesure les conceptrices, les animatrices et les téléspectatrices de cette émission féminine à succès cherchaient à contribuer au changement social dans l'esprit du mouvement féministe de la deuxième vague.

À la lumière de ces constats, nous nous demandons ce qui était présenté dans les messages destinés aux téléspectatrices, et surtout dans ceux qui s'adressaient spécifiquement aux ménagères, à leur sphère privée. Les préoccupations des idéateurs de l'émission étaient-elles aussi ressenties au sein du discours entourant le fait alimentaire? Celui-ci était-il capable d'évolution comme le discours sociopolitique? Le discours entourant la portion alimentaire de l'émission était-il chargé d'un certain féminisme? D'un certain progressisme? Si oui, de quel genre de féminisme? Comment qualifier un certain progressisme culinaire?

Ce mémoire souhaite certes à cerner les enjeux féministes et progressistes liés au contenu alimentaire de l'émission, mais il cherchera également à comprendre quel a été le rôle de l'émission FA dans la transmission de modèles culinaires au sein de la société de consommation québécoise, qui prend son envol dans la seconde moitié du XX^e siècle. En quoi les représentations de la gastronomie à l'étude ont-elles été le reflet

⁴⁰ *Ibid.*

⁴¹ *Ibid.*

⁴² Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.* p.69

des métamorphoses des pratiques alimentaires? Quelle fut la contribution de la télévision aux changements des pratiques alimentaires?

Évidemment, d'autres questions accompagnent ces réflexions : quelles émissions traitaient de la cuisine et de l'alimentation? Qui les animait? Quel était le public cible? Quels aliments étaient cuisinés? Quels étaient les objectifs précis des émissions? Quels modèles de consommation étaient promus?

En définitive, à travers l'étude du contenu de l'émission, nous cherchons à savoir quel a été l'apport de la télévision dans la construction d'une identité gastronomique et ultimement de contribuer à une meilleure compréhension de l'évolution de la gastronomie au Québec dans la seconde moitié du XX^e siècle. Nous posons ici notre petite pierre dans cette cathédrale du savoir.

1.3. Cadre conceptuel

L'étude du fait alimentaire exige de fines nuances de sémantique. Ce domaine d'études implique des sensibilités particulières, car ce champ se rattache à la fois au contexte social, culturel, politique et sociétal, d'autrefois et d'aujourd'hui.

Les différents concepts qui peuplent ce champ d'études sont le plus souvent des termes usuels, populaires et démocratisés du XXI^e siècle. Il nous semble donc doublement important de bien définir certains des concepts centraux de ce mémoire, tels que « traditions culinaires », « identité alimentaire » et « gastronomie », afin de bien comprendre leur sens, soit de bien comprendre la perspective à laquelle nous avons choisi de nous rattacher. L'historien Yvon Desloges explore savamment ces nuances et nous adoptons sa lentille d'analyse pour notre projet de recherche.⁴³

⁴³ Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, volume 3, numéro 1, 2011. La plupart des auteurs s'entendent sur une compréhension évolutive des traditions alimentaires et de l'identité culinaire. Nous pensons à Nathalie Cooke qui fait écho à l'approche de Desloges. Cooke étudie notamment les

1.3.1 Démêler les concepts : identité alimentaire et traditions culinaires

Selon Desloges, les traditions culinaires ne pourraient être assimilées directement à une identité alimentaire : tradition et identité seraient en fait deux choses distinctes qui évolueraient de manière relativement parallèle. La tradition serait ainsi l'amalgame d'habitudes alimentaires transmises de génération en génération, mais aussi soumises à l'innovation et aux nouvelles cultures alors que l'identité culinaire serait plutôt la résultante de ce processus évolutif. Or, puisque nos habitudes alimentaires changent constamment, l'identité culinaire serait ainsi soumise à l'évolution des traditions et se présenterait plutôt comme multiple, complexe et profonde, et donc à historiciser. Pour mieux comprendre une identité culinaire, Desloges propose par contre de la décomposer non seulement à la lumière de la périodicité, mais aussi de l'altérité, c'est-à-dire selon plusieurs variables comme la classe sociale, l'âge ou la provenance culturelle. Ce qui caractérise ces termes est donc constamment en mouvance et les traditions comme l'identité culinaire sont au final très évolutives.⁴⁴

1.3.2. Isoler le concept clé : la gastronomie

C'est dans les travaux de Jean-Pierre Poulain, sociologue, que nous trouvons les

« Canadian foodways », notion qui réfère à l'intersection du fait alimentaire au sein de la culture, des traditions et de l'histoire. Comme Desloges, Cooke reconnaît dans l'identité culinaire d'une période donnée, un cumul des habitudes alimentaires des années précédentes ; l'héritage culinaire étant donc intrinsèquement lié à notre identité culinaire du XXI^e siècle. Toutefois, ce raisonnement ne fait pas l'unanimité auprès des historiens. L'historienne Marie-Noelle Aubertin, par exemple, positionne plutôt les traditions comme des éléments ancrés dans le temps et plus ou moins vouées à l'évolution. Selon Aubertin, la tradition s'apparenterait à « un répertoire de vieilles recettes de tours de mains éprouvés par le long usage. » Cette idée d'immuabilité des traditions nous paraît peu juste car aucune tradition ne nous semble entière et indéfectible. Même les plus rigides sont soumises à l'influence de nouvelles cultures, aux nouveaux modes de vie, à l'apparition de nouveaux aliments, de nouvelles modes, voire à la disparition de certains aliments.

⁴⁴ Idée originale d'Yvon Desloges, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, volume 3, numéro 1, 2011 dans Anna Demay, « Caribou : La culture québécoise raisonnée », *Cuizine: The journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue de cultures culinaires au Canada*, volume 7, numéro 1, 2016.

définitions de la gastronomie que nous retenons. Terme polysémique, l'idée de gastronomie se serait construite en opposition à celui de gourmandise, l'un des sept péchés capitaux énoncés par l'Église catholique dès le début du VI^e siècle.⁴⁵ Avec l'avarice, l'envie, la luxure, l'orgueil, la colère et la paresse, la gourmandise aurait mené l'homme vers une forme de déséquilibre moral. En revanche, la notion de gastronomie renvoyait davantage à la finesse, et présupposait une certaine éthique de la mesure et une soumission du ventre et de l'appétit à la raison. Poulain note en fait que les premières manifestations de la gastronomie, sur lesquelles s'est bâtie la gastronomie contemporaine, insistaient notamment « sur la modération, sur la faculté du jugement qui [dirigerait] le goût et le choix des mets.⁴⁶ »

Poulain propose plusieurs origines de la gastronomie. Il note une première protogastronomie dans la Genèse lorsque le fils aîné d'Isaac « troque son droit d'aînesse contre une soupe aux lentilles. » Cette première mise en pratique d'une hiérarchie de goûts témoignerait selon Poulain d'un premier système de valeurs en lien avec l'alimentation. Toutefois, toujours selon Poulain, le discours de la gastronomie – c'est-à-dire une présence de la gastronomie beaucoup plus ancrée dans les mœurs de la société – serait bien plus récent. Avec la société nouvelle du XIX^e siècle serait arrivé le nouveau lexique du gastronome. Le terme *gastronomie* aurait fait son apparition en 1801 dans « La gastronomie, ou l'homme des champs à tables », long poème éducatif de Joseph Berchoux :

*Je chante l'homme à table et dirai la manière
D'embellir un repas d'un aimable banquet...
Le gastronome est comparé à un maître d'école qui doit tout
Apprendre à des élèves particulièrement ignorants.*⁴⁷

⁴⁵ Jean-Pierre Poulain, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, 2012, p. 619. Dès le III^e siècle, l'Église condamnait la glotonnerie plus que la gourmandise au sens moderne du terme. C'est Thomas d'Aquin, en 1275, qui aurait fait de la gourmandise un péché capital.

⁴⁶ J.-P. Poulain, *op. cit.*, p. 619.

⁴⁷ J.-P. Poulain, *op. cit.*, p. 617.

Puis, Poulain nous rappelle que c'est le philosophe épicurien Jean-Anselme Brillat-Savarin qui a abordé la première réflexion, parfois ludique, mais extrêmement lucide, sur la gastronomie dans son ensemble – véritable référence des gastronomes dont s'inspirent aujourd'hui grand nombre de réflexions. Pour Brillat-Savarin, la gastronomie serait « la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit.⁴⁸ » Pour le philosophe, elle apparaîtrait alors plutôt comme un modèle alimentaire qui « [formaliserait] la consommation des mets » et qui « [transformerait] la pulsion individuelle qu'est l'appétit en disposition collective.⁴⁹ »

À la lumière de ces propos, il nous semble juste d'affirmer que c'est la gastronomie, et non le fait alimentaire dans son ensemble, qui donnerait le véritable pouls des sociétés et des différentes époques, tout en nous donnant à la fois accès, comme dirait Poulain, « à l'affaire humaine [...] la plus impliquée du quotidien.⁵⁰ » À chaque moment et à chacun sa gastronomie. Le fait alimentaire dans son ensemble, c'est-à-dire l'alimentation humaine sous toutes ses formes, qu'elle soit famine, nutrition ou agriculture, ne nous permettrait pas de comprendre la même complexité culturelle d'une société que la gastronomie. Selon Poulain, dès que l'humain peut faire un choix de ce qu'il va manger, nous serions sur le terrain de la gastronomie. Soit sur un terrain qui témoignerait d'influences culturelles et de traditions fort précises. Sa définition est inclusive en ce sens qu'elle contient plusieurs microdéfinitions de la gastronomie. Art culinaire, savoir-faire gastronomique, recettes traditionnelles, rituels du quotidien, tous ces éléments se retrouvent dans la définition que propose Poulain. Par ailleurs, cette idée de la gastronomie aurait, depuis le début du XIX^e siècle, été complice de l'identité alimentaire, et ce, de toutes les nations.⁵¹ Que ce soit la préparation d'un plat pour la célébration d'un anniversaire, les rituels religieux, la

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ J.-P. Poulain, *op. cit.*, p. 618.

⁵¹ Idée retenue de Jean-Pierre POULAIN, *op.cit.*

renaissance d'un printemps ou, encore, la réalisation d'un menu pour célébrer une naissance, la gastronomie semble avoir également matérialisé la symbolique des rituels des différents peuples, tous statuts sociaux confondus.

Il n'y a pas que Poulain qui propose cette version de la gastronomie; d'autres chercheurs l'ont également abordée d'un œil inclusif. Partant des représentations que l'on retrouve au sein de la littérature, Geneviève Sicotte donne à la gastronomie une définition qui abonde en ce sens. Pour Sicotte, « les coutumes, les rituels, les médias ou les images sont autant de lieux où [s'expriment] des représentations gastronomiques.⁵² » Ainsi, le symbolique se mêlerait souvent aux pratiques dans une confusion qui ignore les hiérarchies culturelles. La gastronomie serait l'affaire de tous. Or, les limites de la gastronomie peuvent-elles alors être tracées du moment où un choix n'est plus possible? Qu'elle soit culturelle, gourmande, gustative, artistique, identitaire, curieuse, nutritive ou esthétique, la possibilité d'un choix alimentaire nous indiquerait-elle le terrain de la gastronomie?

Naturellement, ces idées sont possibles lorsqu'une définition inclusive de la gastronomie est privilégiée; lorsque nous considérons, comme Sicotte ou Poulain, une définition où « toutes déclinaisons culturelles et géographiques de l'alimentation sont autorisées. »⁵³

1.3.3. Valeurs portées par la gastronomie

Les vecteurs auxquels on adhère viennent influencer les modèles gastronomiques que l'on choisit d'adopter. Que ce soit la valorisation de l'agriculture, de

⁵² Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec (Québec), Presses de l'Université du Québec, coll.« Collection Nouveaux patrimoines », 2013, p. 4.

⁵³ Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, *op. cit.*, p. 4.

l'externalisation des procédés alimentaires ou encore, de la consommation de produits locaux, la valorisation de son identité culinaire, de l'environnement ou encore, de principes familiaux, ces différents vecteurs viennent façonner différents modèles de gastronomie. Les notions de nutrition et d'identité sont des vecteurs que porte la gastronomie et qui ont particulièrement retenu l'attention de plusieurs chercheurs.⁵⁴

Tout d'abord, considérée comme un vecteur qui semble avoir beaucoup influencé les différents modèles alimentaires, la nutrition est au cœur du modèle gastronomique occidental. À cet effet, nous retenons notamment les travaux de l'historienne Caroline Durand qui a étudié ce modèle gastronomique.⁵⁵ Pour l'historienne, durant la période allant de 1860 à 1945, le discours de l'État et de la presse sur l'alimentation et la nutrition aurait, au Québec, préservé des conceptions traditionnelles de la féminité pour faciliter la diffusion en simultanée de valeurs plus modernes et libérales telles que l'individualisme, la rationalité et le productivisme.⁵⁶ Le modèle gastronomique proposé se serait ainsi fusionné aux valeurs modernes et aurait suivi les mœurs changeantes de la société occidentale de l'époque. En somme, le discours tenu par les experts sur la nutrition aurait selon Durand participé à la modernisation du Québec du XX^e siècle.

En outre, l'étude du vecteur de la nutrition nous permet de comprendre une partie de l'identité culinaire québécoise du XX^e siècle. Selon différents chercheurs, cette dimension valorisée de la gastronomie semble avoir participé à la définition des mœurs de la société québécoise. Or, existerait-il alors d'autres valeurs qui auraient également contribué à la définition des traditions et identités culinaires québécoises des années 1960 et 1970?

En second lieu, de plus en plus de chercheurs tentent de mieux comprendre les

⁵⁴ Voir par exemple : Caroline Coulombe, *loc. cit.*, Caroline Durand, *op. cit.* et Nathalie Cooke, *op. cit.*

⁵⁵ Caroline Durand, *op. cit.*

⁵⁶ Caroline Durand, *op. cit.*, p. 62.

habitudes alimentaires afin de mieux cerner les contours d'une certaine identité culturelle. À cette fin, les sources qui demeurent encore les plus populaires sont sans aucun doute le livre de recettes ou encore les menus d'un établissement précis. Particulièrement riches, ces sources permettent de prendre un instantané fort loquace des influences alimentaires, à un endroit et un moment précis.⁵⁷

Dans le cadre de ce mémoire, nous avons choisi de nous concentrer sur un seul vecteur de la gastronomie, soit la mise en œuvre du savoir gastronomique. Nous avons priorisé ce véhicule premier et central de la gastronomie afin de mieux cibler là où naissent la majorité des connaissances gastronomiques, où le sens artistique est particulièrement évoqué et où il y a échange, discussion et critique. Étant aux premières loges de l'identité culinaire d'une société, le restaurant, ou le chef tel le porte-parole de celui-ci, sera inévitablement également au centre de notre analyse. Comme l'exprime si justement l'historienne Julia Csergo, « le restaurant est sans aucun doute l'institution par laquelle le marquage du statut gastronomique d'une ville se constitue et se mesure.⁵⁸ » Ainsi, l'art de vivre étant directement interpellé par le vecteur de la gastronomie considéré pour cette étude, les notions d'agriculture, de nutrition, d'environnement, ou encore, la considération du bien alimentaire comme objet de consommation ont été évacuées de notre enquête.

Évidemment, la compréhension de la gastronomie dans les années 1960 et 1970

⁵⁷ Nous pensons par exemple aux travaux de Renée Desjardins, « L'étude du menu comme représentation de l'identité culinaire québécoise : le cas des menus au Château Frontenac », *Cuizin : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, volume 3, numéro 1, 2011; d'Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages; et de Mary F. Williamson, « Les livres de cuisine et de ménage », dans *Histoire du livre et de l'imprimé au Canada*, volume 1: des débuts à 1840, sous la dir. de Patricia Fleming, Gilles Gallichan et Yvan Lamonde, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2004, p. 291-293.

⁵⁸ Joanne Vadja, « La construction des restaurants parisiens comme lieux d'attractivité touristiques fin XIXe-début XXe », dans *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, sous la dir. de Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson, Paris, Autrement, 2008, p. 76.

n'est pas la même qu'aujourd'hui. Les connaissances, concept central du modèle retenu, évoluent, s'enrichissent et permettent ainsi à la fine cuisine d'une époque de se densifier et de se complexifier. Or, en jumelant la télévision aux connaissances qui sont au cœur de notre gastronomie, une question centrale se pose. Quel rôle ce média a-t-il joué dans le processus évolutif de la gastronomie au Québec?

1.4. Les sources et la méthodologie

Les sources et la méthodologie : l'un ne va évidemment pas sans l'autre. Cette section vise à exposer le corpus des documents sélectionnés ainsi que leurs limites et leurs contraintes.

1.4.1. Le choix des sources

Le fait alimentaire est un sujet qui a été largement traité par la SRC, et ce, dès ses débuts en 1952. On compte plus d'une centaine d'émissions qui ont traité de ce qu'on a pu appeler « l'art de vivre » sur les ondes de la SRC.⁵⁹ Le thème de l'art de vivre est un thème commun à plusieurs médias. Il regroupe des sujets tels que la mode, la cuisine, l'économie familiale, la décoration, etc. Il aurait été possible pour nous d'élaborer un portrait plus large de la représentation de l'alimentation au sein des différentes émissions de la SRC. Toutefois, pour plusieurs raisons, nous avons choisi de nous concentrer sur une émission au caractère plus varié, soit l'émission *Femme d'aujourd'hui*.

Premièrement, *Femme d'aujourd'hui* est l'émission la mieux conservée aux archives de Radio-Canada par rapport à l'ensemble des émissions archivées pour cette

⁵⁹ Voir le tableau 2.3, *L'art de vivre à la SRC : évolution de la programmation, 1952-1985*, à l'annexe C qui résume les différentes émissions à caractère art de vivre diffusées de 1952 à 1985 sur les ondes de la SRC.

période. Ainsi, l'accessibilité et l'exhaustivité ont été des facteurs déterminants pour le choix de cette source.

Il est également intéressant de noter que l'émission a été diffusée pendant 17 années consécutives. Parmi les émissions traitant de sujets dits féminins à cette époque, dont les émissions de cuisine, FA est l'une des seules qui couvre une aussi grande période. Elle nous permet ainsi d'étudier et de cibler une réelle évolution de la gastronomie au Québec de 1965 à 1982.

L'aspect pluriel des sujets traités nous a donné accès à une compréhension plus large et inclusive de la gastronomie, celle-ci étant contextualisée. Si notre choix s'était arrêté sur une émission à caractère uniquement alimentaire, nous aurions été confinée à l'esprit de cette émission. Nous n'aurions pas eu accès à la richesse de la pluralité des angles d'approche de l'émission FA. Celle-ci enquête, réalise de mini-documentaires sur la restauration à Montréal, invite une multitude d'acteurs influents du milieu et prend position sur les sujets qu'elle traite. Ce magazine télévisuel s'est donné pour objectif de traiter des thèmes abordés sous plusieurs angles et cela nous a permis, à notre tour, d'accéder à plusieurs expressions de la gastronomie pour ensuite cibler les aspects qui nous intéressaient. D'ailleurs, ce caractère pluriel de FA semble également avoir déteint sur la portion alimentaire de l'émission : celle-ci n'avait pas de chef « maison », mais plutôt une variété de chefs invités qui ont, à tour de rôle, partagé leur vision de l'alimentation au magazine.

Finalement, c'est également l'aspect politique de ce magazine dit féminin qui nous a conforté dans notre décision de choisir cette émission afin de mieux saisir l'histoire de l'alimentation et l'histoire de la consommation au Québec des années 1960 et 1970. Il est important de souligner à nouveau que cette émission a servi de tribune pour un grand nombre de femmes francophones à un moment décisif pour les mouvements féministes au Québec. Même si l'angle politique est certainement plus manifeste

lorsque des sujets de société plus large étaient abordés, il n'en demeure pas moins que nous étions intéressés de voir si le discours entourant le fait alimentaire témoignait de cette époque riche en mouvements et revendications féministes. Comme l'avancent certaines historiennes telles que Magda Fahrni, Nathalie Cooke ou Julie Guard,⁶⁰ ce fut une époque décisive pour les femmes de manière générale, et plus particulièrement pour les femmes *ménagères*, puisque ces dernières auraient pris conscience de la portée de leur voix dans la sphère publique en militant pour des sujets qu'elles connaissaient, qui les touchaient directement.⁶¹ Malgré un désir d'inscrire ce mémoire au sein de l'histoire de l'alimentation au Québec, nous croyons que l'angle de l'histoire politique ne peut être ignoré et doit être considéré lorsque le portrait de la gastronomie d'une société à une certaine époque cherche à être dépeint. Ainsi, les multiples thèmes plus politiques abordés par l'émission nous permettront de voir si le discours politique dépasse les capsules purement sociopolitiques de l'émission.

Par l'intermédiaire d'une analyse descriptive du contenu, nous croyons que ces émissions pourront nous aider à mieux cibler le rôle de ce nouveau médium dans l'identité culinaire nouvelle ainsi que dans la société de consommation qui prennent toutes deux forme à cette époque.

⁶⁰ Nathalie Cooke, « Spreading controversy: The Story of Margarine in Quebec » dans *Edible histories...*, p. 242-270; Magda Fahrni, *Household politics: Montreal Families and Postwar Reconstruction*, Toronto, University Press of Toronto, 2005, 282 pages et Julie Guard, « The Politics of Milk: Canadian Housewives Organize in the 1930s » dans *Edible histories...*, p. 271-285.

⁶¹ Nous retenons les constats de Nathalie Cooke: « My chapter explores the broader social, cultural, and political ramifications emerging from the production, marketing and distribution of a single food item in Canada : margarine. » (p.255) et « The housewives most important achievement was not lower prices but rather the stimulation of an informed public debate about the politics of food prices and the possibilities for a popular participation in developing social and economic policy. » (p. 271). Voir Nathalie Cooke, « Spreading controversy: The Story of Margarine in Quebec » dans *Edible histories...*, p. 255 et p. 271.

1.4.2. L'émission *Femme d'aujourd'hui* : le corpus

Afin de réaliser un certain portrait de l'évolution de la gastronomie de la société québécoise francophone, nous avons choisi d'étudier les représentations d'une émission de langue française diffusée par la station de télévision CBFT-DT.⁶² Ainsi, de prime abord, le cadre spatial de ce mémoire englobe la totalité du Québec. Toutefois, comme nous venons de le mentionner, les émissions à l'étude ont été diffusées par la station française de Montréal de la Société Radio-Canada et ont été, pour la plupart, également réalisées au sein de la métropole. L'environnement urbain ayant certainement influencé le contenu de ces émissions, ce mémoire comprend à la fois la question des modes de vie et de la culture en milieu urbain ainsi que les différentes méthodes d'introduction et de diffusion de nouveaux aliments. Conséquemment, Montréal confine aussi notre objet de recherche.

Notre source audiovisuelle principale est disponible aux archives de la Société Radio-Canada à Montréal. Certainement, les émissions FA conservées aux archives sont dignes de confiance, en ce sens qu'elles n'ont pas été altérées depuis leur diffusion originale. La SRC s'est donnée pour mandat de conserver ces bandes magnétiques au sein de ses archives afin de pouvoir « informer, éclairer et éduquer les Canadiens sur leur histoire.⁶³ » Toutefois, la SRC n'a malheureusement pas conservé toutes les émissions FA. Ceci nous indique que l'échantillon étudié ne représentera pas la totalité des éléments présentés aux différents ménages québécois dans les années 1960 et 1970 – il manquera certainement quelques morceaux du casse-tête. Un total de 1 402 émissions de FA a été conservé sur 2 940 émissions produites. À ce nombre on doit ajouter 202 émissions pour lesquels les archivistes n'ont conservé que la bande

⁶² CBFT-DT est une station de télévision québécoise de langue française située à Montréal. Elle appartient à la Société Radio-Canada.

⁶³ Société Radio-Canada, < http://archives.radio-canada.ca/info/info_fr_2.asp>, 2012, consulté le 25 septembre 2014.

sonore.⁶⁴ Finalement, l'intention de création de ces émissions n'est pas toujours claire ou évidente, notamment pour les émissions produites avant 1973.⁶⁵ À cet effet, une recherche plus approfondie sur la mission des réalisateurs et des producteurs de l'émission serait de mise.⁶⁶ Décoder les objectifs précis de la SRC et du Service des émissions féminines relatifs au contenu de cette émission permettrait certainement de mieux saisir les intentions de création du contenu à l'étude.

Le corpus dédié à cette recherche est composé d'une sélection de segments d'émissions. Le référencement ayant été fait par descripteurs thématiques dans la base de données *Medoc* de la SRC, nous n'avions que ces descripteurs pour cibler le contenu potentiellement pertinent pour la constitution de notre corpus. Ainsi, ce premier filtre a nécessairement été teinté par le regard et les connaissances des archivistes de la SRC. Ainsi, nous avons ciblé des segments d'émissions ayant comme mots-clés « Aliment* », « Art culinaire », « Cuisine » et « Nutrition », pour une sélection totale de 143 émissions. Bien que nous aimons croire que notre corpus est le plus complet

⁶⁴ Selon l'archiviste en chef de la Société Radio-Canada, Suzie Houde : « Grâce à un nouvel apport budgétaire, une équipe de la Médiathèque travaille présentement "à dépouiller" certaines collections qui nous ont été léguées au fil du temps par des réalisateurs qui partent à la retraite, entre autres. Il se pourrait que des trésors s'y cachent et que nous ajoutions quelques épisodes à notre collection, outre le vaste matériel de production/tournage que nous y trouvons. Peut-être y trouverons-nous des émissions de *Femme d'aujourd'hui?* ». Citation tirée d'un échange courriel avec Mme Suzie Houde, le 16 novembre 2016.

⁶⁵ Josette Brun et Estelle Lebel, Josette Brun et Estelle Lebel, « Parole aux téléspectatrices, place au féminisme... », *loc.cit.* Cet article traite, de manière générale, de la 1500^e émission de l'émission phare *Femme d'aujourd'hui*. Il s'intéresse tout particulièrement au contenu de l'émission ainsi qu'aux intentions des réalisatrices, productrices et animatrices de l'émission. Selon Brun et Lebel, « *Femme d'aujourd'hui* était en 1973 à la marge de la production télévisuelle, ni information, ni divertissement, éclairant l'interface mouvante entre les frontières du privé et du public pour les femmes dans le contexte des transformations du travail et des transformations sociopolitiques d'une période clé de leur histoire. La formule adoptée pour la 1500^e émission a permis aux conceptrices d'orienter quelque peu la discussion, mais surtout aux téléspectatrices d'aborder librement différents aspects de la condition féminine. » p. 87

⁶⁶ Laurie Laplanche a analysé le pouvoir décisionnel de la SRC ainsi que les intentions de création du contenu dit féminin au sein de la programmation de la SRC dans les années 1960 et 1970. Voir Laurie Laplanche, *Pour vous Mesdames... et messieurs. Production des émissions féminines à la Société Radio-Canada à Montréal (1952-1982)*, Thèse de Ph.D (communication publique), Université Laval, 2016, 398 pages.

possible, il se peut que certaines émissions n'aient pas été classées sous la bonne thématique et donc qu'elles nous aient échappé – surtout en ce qui a trait aux émissions réalisées avant 1973.

La grande majorité des archives sont disponibles sur des bandes magnétiques stockées sur des cassettes de type VHS, avec son. Les émissions nous ont semblé pour la plupart intégrales. Toutefois, on perçoit dans ce qui a été conservé un montage où parfois les publicités auraient été évacuées du contenu final. Par ailleurs, l'émission étant un magazine télévisuel, il allait de soi que les archivistes organiseraient les émissions par segments. En effet, puisqu'on peut retrouver, au sein d'une seule émission, de 5 à 10 sujets différents, il était naturel d'isoler ces sujets lors du processus archivistique. Voilà pourquoi, entre autres, nous faisons référence au contenu du corpus comme un corpus de segments d'émissions.

Pour toutes les émissions en format audiovisuel, la qualité de conservation est relativement bonne et uniforme. Cela dit, certaines émissions ne sont disponibles qu'en format audio. Nous avons tout de même choisi de considérer ces types de format pour le cas de ce mémoire, malgré l'absence d'images. Ainsi, 14 émissions sur les 143 sont à considérer différemment du reste du corpus. À noter toutefois que ces émissions sont pour la plupart des émissions où Henri Bernard – chef-professeur-vedette d'art culinaire des années 1970 – est en action; ces émissions traitent directement du sujet qui nous intéresse. N'ayant pas d'images, nous trouvions délicat de les inclure, étant donné que nous cherchons à mieux comprendre la *représentation* de la gastronomie. Ceci dit, la représentation d'un élément peut se faire de plusieurs manières, pas seulement figuratives. C'est un processus par lequel la réalité est dépeinte par une image de celle-ci. Mais cette image peut être créée par la simple parole, ou par le texte uniquement. Nous avons donc choisi d'inclure la matière de ces émissions audio dans notre analyse. Nous le préciserons évidemment lorsque certaines conclusions seront tirées via ce type de représentation.

Le contenu télé est parfois en noir et blanc, parfois en couleur. C'est en septembre 1966 que la couleur apparaît au petit écran⁶⁷; toutefois l'ensemble des émissions de la SRC ne seront disponibles en couleur qu'à partir de 1974. Aussi, 90 % des foyers québécois possédaient en 1966 des téléviseurs, mais un seul pour cent (1 %) possédaient alors un téléviseur couleur.⁶⁸ Il est donc important de noter que la prise en compte de cette technologie dans l'appréciation et l'analyse des sources a pu influencer l'idée que nous nous faisons de la réception de cette avancée auprès des Québécois et Québécoises des années 1960 et 1970.

Finalement, une fiche technique accompagnant chacun des segments d'émissions fut aussi accessible via le système de recherche.⁶⁹ Ce court document contient des informations techniques, telles que le titre de l'émission, le médium, la date de diffusion, le réseau de production et de diffusion, le numéro d'émission, le type de production, les descripteurs et les supports aux archives. On y retrouve également le nom des artisans, des auteurs, des animateurs ou compositeurs du segment et un bref résumé, encore une fois, du segment de l'émission. En plus de nous informer sur les artisans en arrière-scène des différentes émissions, ces fiches nous ont permis d'organiser nos données.

1.4.3. Limites et contraintes

Les représentations télévisées présentent un spectre interprétatif relativement large. Riche potentiel qui impose un défi pour l'historien, notre source est à la fois sonore et visuelle. Plusieurs dimensions ont été analysées. Ainsi, un des défis de ces

⁶⁷Société Radio-Canada, <http://ici.radio-canada.ca/emissions/a_rebours/2013-2014/chronique.asp?idChronique=310287>, 2012, consulté le 24 avril 2015.

⁶⁸ *Ibid.*

⁶⁹ Voir l'annexe A pour un exemple de fiche technique qui accompagne les cassettes commandées auprès des archivistes de la SRC.

sources réside, à notre avis, dans le choix d'analyse iconographique méthodique sur laquelle reposera notre réflexion.

Notre méthode d'observation s'appuie sur une méthodologie qualitative fréquemment utilisée en sciences sociales : l'analyse de contenu. En tant que « technique d'analyse systématique, objective et quantitative des éléments d'un message de communication de masse⁷⁰ », l'analyse de contenu nous a certainement permis de minimiser un bon nombre de biais potentiels, soit cognitifs, culturels, voire idéologiques. Ainsi, en s'imposant un cadre d'analyse claire et rigide, nous évitons une interprétation trop libre et subjective des représentations de la gastronomie. Nous avons procédé à une description et à une interprétation des éléments et symboles inclus dans le discours des émissions afin de comprendre ledit discours. Cherchant à dégager à la fois une description des représentations et une compréhension du contenu des émissions, notre recherche tente de rapporter le mieux possible les propriétés sensorielles des sources à l'étude, c'est-à-dire, leur nature qualitative.

Partant de la prémisse voulant qu'un document ne parlera que si l'on sait le questionner⁷¹, le visionnement des émissions s'est fait avec un questionnaire conçu au préalable et ajusté en cours de route. Cette grille de lecture comportait plusieurs éléments permettant d'analyser cette mise en scène bien particulière qu'est celle du fait alimentaire à la télévision. Le thème, les personnalités impliquées, les invités, les

⁷⁰ Bernard Berelson et Douglas Waples, *What the Voters Were Told: An Essay in Content Analysis*, manuscrit non publié, University of Chicago, Graduate Library School, 1941 cité par Sébastien Couvrette, *Un discours masculin sur la société : la publicité des quotidiens québécois des années 1920 aux années 1960*, Histoire, PhD, Université du Québec à Montréal, p. 56. Nous nous inspirons grandement des travaux de Sébastien Couvrette qui a analysé un immense corpus de publicités au sein de la presse écrite. Il s'est intéressé notamment aux modèles féminins transmis par le biais de l'image des publicités – contenu réalisé par des hommes plus souvent qu'autrement. Cette notion d'analyse de contenu nous a semblé à point pour le travail d'analyse qui nous attendait aux archives de la SRC.

⁷¹ Marc Bloch, *Apologie pour l'histoire du Métier d'historien*, Paris, Armand Colin, 1993, p. 77, cité par Olivier Roger, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision Française (1953-2012)*, Mémoire (Histoire), Université Panthéon-Sorbonne, 2014, 333 pages.

aliments utilisés, les méthodes culinaires démontrées, les termes employés, le ton des invités et des animateurs ainsi que l'univers du dispositif⁷² ont été des indices qui nous ont permis de mieux comprendre la représentation de la gastronomie au sein de l'émission FA.⁷³ L'utilisation systématique de ce questionnaire nous a permis de comparer les émissions les unes aux autres, puis de saisir plus précisément une certaine évolution de la gastronomie au sein de ce canevas.⁷⁴

Puis, nous avons tenté de considérer dans cette analyse plus qualitative du corpus tout ce qui est en lien avec le dispositif. Tel qu'avancé par Jean-Jacques Boutaud et Véronique Madelon dans leur dossier sur la médiatisation du culinaire, « si le goût, comme sensation à la fois élémentaire et complexe, relève de l'indicible et contrarie la communication, l'univers culinaire se prête à la multiplication des angles et des éclairages.⁷⁵ » A cet effet, les conditions matérielles du studio, les procédés d'animation, les plans de caméras ou encore l'évolution de la qualité de l'image (du noir et blanc à la couleur) sont des éléments qui ont été pris en compte dans notre visionnement.

Finalement, une étude quantitative du corpus était également de mise. Réalisée principalement par le biais d'une catégorisation thématique des différents segments, cette analyse nous a permis de situer la proportion relative de la gastronomie au sein de l'offre télévisuelle qui traite du fait alimentaire et ce, au travers plusieurs années. Nous expliquerons en détails et à l'aide de graphiques les proportions relatives des différentes catégories ciblées. Pour bien analyser le contenu gastronomique de FA, il

⁷² On comprend, par l'univers du dispositif, l'ensemble de la mécanique de production télévisuelle. Les angles, le cadre, la lumière, la prise de son, tous ces éléments peuvent venir influencer le message communiqué et la réception de ce même message.

⁷³ Voir Annexe B pour un exemple de grille de lecture réalisée et employée lors du visionnement des émissions aux archives de la SRC.

⁷⁴ Olivier Roger, *op. cit.*, p. 20.

⁷⁵ Véronique Madelon, « La médiatisation du culinaire », *Communication et langages*, volume 2010, numéro 164, juin 2010, p. 33.

est important de faire un certain retour sur l'univers télé-alimentaire et l'univers uniquement alimentaire dans lequel il se situe.

CHAPITRE II

LE FAIT ALIMENTAIRE ET SON NOUVEAU TERRAIN DE JEU : LA TÉLÉVISION

« La télévision c'est comme la poste, ça transmet. »

Jean-Luc Godard

* * *

2.1. La télévision : nouveau média de masse

Nous explorerons ici plusieurs angles du médium dont il est question dans ce mémoire : la télévision. Son histoire, son influence, son implantation, ainsi que la Société Radio-Canada et sa programmation, tous ces éléments ont participé à l'émancipation du nouveau média de masse.

2.1.1. La sphère publique

Au Québec, comme ailleurs dans le monde, la télévision a fait une entrée spectaculaire – tant dans la sphère publique que privée. C'est à Montréal, en 1952, que naît ce nouveau médium de la Société d'État Radio-Canada. Les chiffres parlent d'eux même : au moment de sa commercialisation, seulement 10 % des ménages se sont procurés une télévision alors qu'à partir des années 1960, c'est 90 % de la population

québécoise qui s'achetait un petit écran.¹ Le médium a rapidement eu une influence importante auprès des familles québécoises. Elle a bouleversé les modes de vie des années 1950; tant par son inversion matérielle qu'immatérielle au sein de l'espace privé – nous y reviendrons ultérieurement.² Tout dépendant de l'angle sous lequel nous l'analysons, ce nouveau médium a eu un certain impact dans la sphère privée, soit à la fois via l'espace matériel et idéologique du foyer qu'il occupait.³

En ce qui a trait au positionnement des premières antennes, les stations originales ont été la CBFT-DT, à Montréal, et la CBLT-DT, à Toronto. Les Montréalais ont donc été le premier segment de la population québécoise touché par ce nouveau phénomène télévisuel. Toutefois, des stations de diffusion régionale se sont rapidement implantées, notamment à Rimouski en 1954, à Jonquière en 1955 ou à Sherbrooke en 1956,⁴ formant à partir de 1957 un réseau de diffusion qui rejoignait 80 % de la population québécoise.⁵ Le petit écran fut une réelle innovation tant pour le Québec que pour tout le Canada. Selon plusieurs experts, ce médium aurait permis une certaine démocratisation de la culture auprès des Québécois, à un moment historique charnière,

¹ Susan Mann Trofimenkoff, « Ici Radio-Canada » dans *The Dream of Nation: A Social and Intellectual History of Quebec*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2002, p. 282-297.

² Lynn Spigel, « Installing the Television Set: Popular Discourses on Television and Domestic Space, 1948-1955 » dans *Private Screenings: Television and the Female Consumer*, sous la dir. de Lynn Spigel et Denise Mann, Minnesota, University of Minnesota Press, 1992, p. 3-40 et Joy Parr, *Domestic goods: the material, the moral, and the economic in the postwar years*, Toronto, University of Toronto Press, 1999, 368 pages.

³ « In any case by 1959 those very people had made television into something special for French Canada: a purifier of language, a provider of education, an outlet for talent. In short, in the eyes of its makers, television had become an essential part of the French Canadian culture. » : voir Susan Mann Trofimenkoff, *op. cit.*, p. 285. En revanche, Frédéric Demers affirme que les quelques historiens qui se sont penchés brièvement sur l'impact de la télévision dans la société québécoise racontent l'avènement de ce médium comme quelque chose d'anecdotique, voire que certains croient que l'arrivée de la télévision est insignifiante sur le plan historique. Voir Frédéric Demers, « Sur l'historiographie de la télévision au Québec et le pesant récit de la Révolution tranquille », *Mens : revue d'histoire intellectuelle de l'Amérique française*, volume 3, numéro 2, 2003, p. 237.

⁴ Denis Monière et Florian Sauvageau (dir.), *La télévision de Radio-Canada et l'évolution de la conscience politique au Québec*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2012, p. 10.

⁵ Étrangement, la ville de Québec a pris un peu plus de temps à réagir et a créé sa station de diffusion uniquement en 1964.

soit tout juste avant la Révolution tranquille.⁶ En fait, selon l'ancien vice-président de la radiodiffusion française de la Société Radio-Canada, Raymond David, la télévision serait devenue, « le miroir où une collectivité tout entière a appris à se reconnaître et à s'aimer. Elle [aurait] donné la « fierté d'être » aux Québécois.⁷ » De plus, comme l'avance le professeur Florian Sauvageau, la SRC aurait permis un certain ancrage québécois au sein d'une chaîne publique canadienne.⁸ L'effet de la télévision au sein de la société québécoise des années 1960 était évident. En plus de témoigner des profonds changements qui s'opéraient en raison de la Révolution tranquille, le petit écran a aussi participé à mettre en image tous les éléments de continuité, tel un témoin d'une passation d'une époque à une autre.

Pour soutenir l'élan du nouveau médium, il était nécessaire de construire une programmation de taille pour répondre aux attentes du public. Ce n'est donc pas que le téléspectateur qui fut mobilisé par l'arrivée du petit écran, l'impact s'est aussi fait sentir au sein de la main d'œuvre culturelle. La télévision a déclenché chez les journalistes ou techniciens de l'information un grand intérêt pour la création de contenu au service de ce nouveau médium. D'ailleurs, la réalisation d'un téléroman demandait dix fois plus de personnel technique qu'un radiroman, de sorte que l'arrivée du premier a représenté un réel moteur de création d'emploi pour le monde des communications télévisuelles.⁹

Ces débuts étaient, selon certains, l'âge d'or de la télévision, mais plus encore, l'âge d'or de la SRC.¹⁰ Selon Michèle Fortin, ex-vice-présidente générale de la SRC, « la télévision [de la SRC] bénéficiait [à cette époque] de l'attrait de la nouveauté, de

⁶ Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 11. À noter qu'il n'est pas clair sur quoi s'appuie les auteurs pour faire une telle déclaration. Leur affirmation n'est pas étayée dans leur analyse.

⁷ *Ibid.*

⁸ Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 12.

⁹ Paul Rutherford, *When Television Was Young: Primetime Canada, 1952-1967*, Toronto, University of Toronto Press, 1992 (1990), p. 89.

¹⁰ Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 155.

l'absence de concurrence pour attirer et soutenir l'attention des téléspectateurs et d'un financement qui permettait la réalisation de tous les projets et de toutes les ambitions.¹¹ » Les Québécois auraient été encore plus friands de la télévision que de la radio. En 1953, comme aujourd'hui d'ailleurs, la société québécoise était le public le plus avide de la télévision.¹² Dès son arrivée, les Québécois se seraient d'ailleurs procuré un appareil télévisuel bien plus rapidement que les autres Canadiens.¹³

Ceci dit, le Québec aura eu droit jusqu'aux années 1960 à un déploiement plus homogène et démocratique de l'information. La SRC a perdu le monopole du contenu diffusé en 1960 et cela a inévitablement entraîné de profonds changements. L'apparition de chaînes privées a notamment engendré une multiplicité de chaînes spécialisées. Dès les débuts de l'oligopole de la télévision, ces dernières ont naturellement augmenté l'offre et, ainsi, fragmenté l'auditoire. L'âge d'or de la SRC était terminé.

Malgré cette division de la diffusion de l'information, l'apparition de la télévision aurait provoqué la propagation d'une véritable culture de masse. En fait, dès 1960, la télévision devint le média dominant. Dans les premières années de la SRC, la direction de production insistait pour que le contenu diffusé soit à la fois culturel et éducatif. Or, l'imposition de l'oligopole en 1960 est venue nettement modifier le type de culture diffusée à la télévision en général. La diffusion d'une culture populaire, dû notamment à l'influence des marchés du Sud, s'est imposée sur le contenu original québécois. La programmation américaine populaire s'est retrouvée dans le contenu des chaînes

¹¹ *Ibid.*

¹² Selon les données du Conseil des Médias du Québec, en 2014, le Québécois francophone aurait un pourcentage de population à l'écoute de la télévision plus élevé que le « reste du Canada » de 6h à 21h. Voir Conseil des Médias du Québec, Statistiques 2014, <http://cdmq.ca/data/W5SeDJXA/television.pdf>, consulté le 13 mai 2017.

¹³ Gérard Laurence, « La télévision québécoise au temps de "l'indien" », *Cap-aux-Diamants*, numéro 23, automne 1990, p. 24 cité par Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 10.

spécialisées.¹⁴ Les voisins du sud amenaient une compétition féroce en termes de divertissement, et la SRC se devait de redéfinir sa mission afin d'inclure la visée plus commerciale qu'imposaient les chaînes privées.

Quoi qu'il en soit, la télévision était la reine des salons. Il est impossible de réduire son impact; la boîte à images fascinait.¹⁵

2.1.2. La sphère privée

La télévision modifiera non seulement le grand monde de l'information et des médias, mais amènera aussi la sphère privée des ménages québécois à évoluer. Tant par la place physique qu'elle a occupée que par le discours tenu par les producteurs, la télévision a influencé dans une certaine mesure le régime de vie de bien des familles québécoises.

Tout a commencé par l'arrivée physique du petit écran dans les foyers. La télévision s'est taillée une place de choix. La pièce commune, confortablement meublée et lieu de réception par excellence, avait en fait pendant longtemps été conceptualisée autour d'un centre : une table. C'est d'ailleurs jadis la radio qui a été le premier médium à changer la manière d'organiser l'espace intérieur. Toutefois, l'arrivée de la télévision – qui occupe littéralement la place d'un nouveau meuble – aurait provoqué une réorganisation du mobilier un peu plus importante.¹⁶ Le passage du trône de la radio à la télévision s'est fait vers la fin des années 1950. Nouveau design, relocalisation des divans et fauteuils, tous braqués vers la télévision : elle occupait – et occupe toujours – une place centrale dans le design du salon.

¹⁴ Paul Rutherford, *op. cit.*, p. 144.

¹⁵ Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 10.

¹⁶ Lynn Spigel, *op. cit.*

Compte tenu de la capacité de la télévision à amener un autre univers dans la maison, il n'est pas surprenant qu'elle ait alors été considérée comme l'expression ultime du progrès dans les déclarations utopiques concernant la capacité des femmes à conquérir et à domestiquer leur espace.¹⁷ Toutefois, en plus de ce rôle qu'a occupé la télévision, certaines chercheuses comme Elisabeth Probyn ou Lynn Spigel se sont intéressées au contexte social dans lequel elle s'est implantée.¹⁸ Probyn avance que le lieu par excellence de la télévision aurait été le foyer. Or, le foyer était également le royaume de la famille, la reine du foyer étant la mère, la femme, la ménagère. Ainsi, Probyn propose que la réception de ce nouveau meuble aurait été genrée. Elle reconnaît qu'au tournant des années 1960, ce nouveau média de masse se serait placé stratégiquement au sein des foyers, avec les femmes aux premières loges, s'insérant ainsi dans un quotidien déjà sexué. La télévision de jour aurait été celle des femmes, soit un lieu principalement féminin – surtout lorsqu'il était compris en tandem avec les émissions spécialement conçues pour les femmes ménagères des années 1960.¹⁹

Probyn va plus loin : cette réception *genrée* aurait eu comme effet de provoquer un isolement domestique des femmes au sein du cadre social précis que constitue le foyer.²⁰ Ainsi, la télévision, en s'adressant directement aux femmes, aurait contribué à normaliser le travail des femmes au foyer et aurait en conséquence justifié la place des femmes à la maison. Paradoxalement, l'arrivée de ce média de masse serait, dans le même temps, venue renforcer le mécontentement féminin quant à leur absence du marché de l'emploi.²¹ L'historienne Lynn Spigel appuie aussi cette idée. Selon elle, la télévision aurait été publicisée comme un nouveau divertissement pour la famille, tel

¹⁷ Lynn Spigel, *op. cit.*, p. 13.

¹⁸ Elspeth Probyn, « La Télévision et ses lieux : pour une théorie féministe de la réception télévisuelle », *Cinémas : revue d'études cinématographiques / Cinémas : Journal of Film Studies*, volume 2, numéro 2-3, 1992, 193-207 et Lynn Spigel, *op. cit.*

¹⁹ Elspeth Probyn, *loc. cit.*, p.194.

²⁰ Elspeth Probyn, *loc. cit.*, p.200.

²¹ Denis Monière et Florian Sauvageau, *op. cit.*, p. 10 et Laurie Laplanche, « Les émissions féminines et leurs publics à la télévision de Radio-Canada », *Cap-Aux-Diamants*, numéro 125, printemps 2016, p.17-19.

un cinéma à la maison. Toutefois, cette nouvelle figuration du lieu social qu'était le cinéma ne fut pas apprécié de tous. Alors « qu'aller à la télévision » aurait pu remplacer l'idée « d'aller au cinéma », cette transposition d'espace semble avoir été proposée à un moment où les femmes vivaient un problème de confinement spatial à l'égard de leur maison. Le cinéma n'était pas seulement un site de « m'as-tu vu », c'était aussi, pour les femmes, un espace dans laquelle elles avaient accès à la vie sociale et à la sphère publique.²² Ainsi, malgré l'entrée massive des femmes sur le marché du travail après la Seconde Guerre mondiale, plusieurs étaient encore confinées au foyer à cette époque, et la télévision n'aurait que renforcé cette contrainte sociale.

2.1.3. Nouveau média

Considérée comme un média d'information ou de divertissement, la télévision a inévitablement été comparée à la radio. Sans être le contre-pied de celle-ci, la télévision a toutefois innové en proposant un média où l'expression était soudainement possible à la fois par l'image en mouvement et le son. En cela, elle était nécessairement moins immatérielle que la radio et proposait assurément une vivacité plus proche du magazine écrit, où l'image était relativement présente.

L'un des aspects particulièrement intéressant de la télévision est qu'elle s'est présentée soudainement, tel que l'avance Guy Lochard, comme un média *autonome*. Toutes les émissions, peu importe leur direction ou leur contenu, ont été réalisées uniquement pour la télévision.²³ Ce n'était pas le cas pour le média de masse qui précédait la télévision : la radio. Certes, une partie du contenu diffusé à la radio était originale, mais une bonne partie était également du matériel recyclé. Radio-roman, pièce de théâtre, diffusion de spectacle en direct, la radio permettait n'importe quel

²² Lynn Spigel, *op. cit.*, p.13.

²³ Paul Rutherford, *op. cit.*

type de contenu, en autant que l'audio était intéressant. La télévision, quant à elle, a provoqué un processus de création unique.²⁴ Avec un appareil qui valorisait donc à la fois le son et l'image *en mouvement*, les différents projets télévisuels qui ont pris forme au travers de la lentille de la caméra ont eu une certaine cohérence et cohésion uniquement grâce à ce dispositif.²⁵ Le nouvel aspect du mouvement, propre qu'à la télévision, a permis à un grand nombre de Québécois de rêver autrement, créant ainsi un nouveau lieu pour l'expression de l'identité québécoise.²⁶ De plus, s'ajoute à cette construction d'une certaine identité, un discours doté d'une certaine perméabilité, devenant le baromètre social de la société québécoise. Guy Lochard a mis de l'avant les travaux d'Étienne Allemand, sociologue qui s'est intéressé au rôle de la télévision. Ce dernier a notamment qualifié la télévision de « gigantesque dispositif de surveillance sociale²⁷ », de « machine d'organisation.²⁸ » Le rôle qu'occupait le petit écran était immense, définitivement plus grand que nature.

2.2. La Société Radio-Canada

La Société Radio-Canada est le plus ancien service public de diffusion du Canada. Créée en 1936 pour la radio, elle étend rapidement ses services de diffusion lorsque l'opportunité se présente. En tant que télévision publique, la SRC s'est toujours dotée d'une mission d'éducation et de promotion de la culture. Elle s'est d'ailleurs inspirée du mandat du *Canadian Broadcasting Corporation* (CBC) pour formuler le sien, soit

²⁴ À noter : Lochard et Soulages traitent de la situation française, alors que l'expérience québécoise est différente. En effet, au Québec, certains programmes s'inscrivent en continuité avec la radio, tel que le téléroman par exemple qui est la suite naturelle du radiroman.

²⁵ Guy Lochard et Jean-Claude Soulages, *La communication télévisuelle*, Paris, Armand-Colin, Coll. U, 1998, 239 pages.

²⁶ Susan Mann Trofimenkoff, *op. cit.*, p.285.

²⁷ Étienne Allemand cité par Guy Lochard, « Parcours d'un concept dans les études télévisuelles : Trajectoires et logiques d'emploi », *Hermès, La Revue*, volume 3, numéro 25, 1999, p. 146.

²⁸ *Ibid.*

celui de « renseigner, éclairer et divertir ». ²⁹ Pour l'État, la création d'une télévision nationale se devait de miser sur le divertissement éducatif ³⁰, sur l'information ³¹, sur les femmes ³² et sur les émissions pour enfant ³³.

2.2.1. 1952-1960 : premiers balbutiements

De 1952 à 1960, la direction du contenu de la télévision était assurée en partie par l'État. Avec la privatisation et la multiplication des chaînes à partir de 1960, la mission de la SRC deviendra encore plus précise. Avec le développement accru d'une industrie indépendante de la production, par ailleurs largement financée par les fonds publics, c'était la fin de la domination exclusive radio-canadienne. Ainsi, le régime de la SRC des années 1960 et 1970 sera marqué par un objectif précis d'éduquer et d'élever le citoyen canadien, tout en faisant parallèlement compétition avec les chaînes plus populaires de pur divertissement. Or, cette multiplication de l'offre ne fera que fragmenter l'auditoire. Jumelée à la naissance de la société du divertissement, la multiplication des chaînes a créé un public de plus en plus avide du divertissement du petit écran. Selon J.B. McGeachy, éditeur associé du journal *Globe and Mail* dans les années 1950, malgré que CBC se soit dotée d'une mission claire, il n'y avait aucun doute quant à son rôle: « [Its job was] to offer the whole of Canada everything that

²⁹ Gouvernement du Canada, Conseil de la radiodiffusion et des télécommunications canadiennes, Juin 2017 <<http://www.crtc.gc.ca/fra/cancon/mandate.htm>>, consultée le 22 juillet 2015.

³⁰ Dans ses débuts, le contenu télévisuel était principalement diffusé le soir. La direction de la SRC-télé ne voulait pas faire compétition à la radio nationale. Téléroman, hockey, nouvelles ou lutte, la programmation débutait à 17h. Voir : *La Semaine à Radio-Canada, Vol. 11, numéro 7 : 1960-61*, semaine du 12 au 18 novembre 1960.

³¹ Le téléjournal fait son apparition en 1954 et deviendra une grande institution radio-canadienne.

³² Effectivement, les émissions féminines sont présentes dans la programmation dès l'arrivée de la télévision et dès les débuts de la SRC-télé. Les femmes étaient considérées lors de la conception de la programmation et étaient un public cible. Voir Laurie Laplanche, *Pour vous Mesdames... et messieurs. Production des émissions féminines à la Société Radio-Canada à Montréal (1952-1982)*, Thèse de Ph.D (communication publique), Université Laval, 2016, p. 100.

³³ Le contexte du *babyboom* oblige les dirigeants de la SRC de considérer l'enfant comme un public important. La SRC se démarquera comme une chaîne qui fait une grande part pour les émissions pour enfants.

broadcasting [had] to give.³⁴ »

Avec le changement de cap des années 1960, la mission de la SRC s'est surtout précisée. D'ailleurs, il est intéressant de rappeler ici une observation faite par Rutherford, selon lequel le contenu créé dans les années 1960 et 1970 aurait été plutôt le reflet d'une identité québécoise que l'emprunt d'une identité hollywoodienne.³⁵ Ainsi, la télévision québécoise aurait réellement permis l'expression d'une identité collective locale plutôt qu'empruntée.

2.2.2. L'art de vivre et la programmation

La programmation télévisuelle est un art complexe selon Rutherford : celui d'agencer les tendances à la demande des consommateurs.³⁶ Les programmes télévisuels de la SRC – en grande partie originaux – impliquaient une grosse production et mobilisaient beaucoup de ressources afin de mettre la culture et l'identité canadienne-française à l'avant-plan. De plus, la production télévisuelle de la SRC se devait de faire des économies d'échelle vu l'importance du marché américain; la culture populaire des voisins du sud s'immiscant doucement et faisant compétition aux petites productions locales. C'est d'ailleurs pourquoi la télévision de la SRC s'est concentrée dans les grands centres, tels que Montréal et Toronto.

2.2.2.1. Une proportion intéressante : analyse quantitative

Afin de rester compétitive, la SRC a cherché à accommoder sa programmation à son public. Tel qu'évoqué précédemment, la direction de la SRC s'est assurée de concevoir des émissions pour un public féminin et ce, dès l'entrée du petit écran dans

³⁴ Paul Rutherford, *op. cit.*, p.72.

³⁵ Paul Rutherford, *op. cit.*, p.144.

³⁶ Paul Rutherford, *op. cit.*, p. 72 à 102.

les foyers. Selon Laurie Laplanche, « l'étude de la promotion des émissions destinées aux femmes produites par le Service des émissions féminines télévisées de Radio-Canada [démontrerait] que cette programmation était la seule qui cherchait à s'attacher à un public spécifique déterminé par son sexe.³⁷ » Toujours selon Laplanche, « avant même qu'une téléspectatrice n'allume sa télévision, elle était déjà cataloguée avec des intérêts, et surtout, des connaissances à acquérir en raison de son appartenance à la catégorie socialement construite de *femme*.³⁸ »

Certes, chronologiquement parlant, la télévision s'est construite sur la radio, mais il ne faut pas oublier qu'une grande partie des acquis – en ce qui a trait aux médias dits féminins – provenait également de la presse écrite. Ce souci de la direction de la SRC d'inclure dans sa programmation du contenu destiné uniquement à un public féminin suivait une tendance claire prise par les médias depuis le tournant du XX^e siècle. De fait, dès le début des années 1900, les éditeurs des premiers médias de masse, tels que les quotidiens, ont engagé des chroniqueuses afin d'attirer un lectorat féminin, en plus « d'accroître le financement des annonceurs publicitaires.³⁹ » Phénomène intéressant, ces pages et ces publicités dites féminines ont été critiquées par certaines historiennes, qui leur reprochaient de « maintenir les femmes dans un état de subordination par rapport aux hommes.⁴⁰ » Car bien que ces pages aient été écrites par des femmes, le contrôle éditorial, lui, demeurait masculin. Autrement dit, les médias demeuraient résolument masculins.⁴¹ Cependant, comme le fait valoir Josette Brun, « sous cette apparente démarche mercantile découlant de l'industrialisation s'inscrivait une volonté bien établie chez les rédactrices d'aider et de conseiller les lectrices notamment avec

³⁷ Laurie Laplanche, *loc. cit.*, p.17.

³⁸ *Ibid.*

³⁹ Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*, p.59.

⁴⁰ Micheline Dumont et Nadia Fahmy-Eid, « Recettes pour la femme idéale : femmes/famille et éducation dans deux journaux libéraux : *Le Canada* et *La Patrie* (1900-1920) », *Atlantis*, volume 10, numéro 1, 1984, p.57 citées dans Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*

⁴¹ Terminologie empruntée à Josette Brun, *Interrelations femmes-médias dans l'Amérique française*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2009, 254 pages.

les courriers du cœur, considérés comme une façon de rendre publiques les préoccupations privées.⁴² » C'était les premiers signes, au début du XXe siècle, d'une appropriation de l'espace public de la presse par les femmes.

De ces premiers moments de la presse féminine a émergé la journaliste Robertine Barry, première journaliste canadienne-française qui influencera grandement ses pairs, notamment Fernande Saint-Martin et Michelle Lasnier (qui sera à la tête de FA en 1966), qui quittèrent l'univers plus masculin de la presse en 1960 afin de devenir respectivement chroniqueuse et rédactrice en chef au magazine *Châtelaine*, jadis *La Revue Moderne*. Magazine commercial, il a été une lecture incontournable d'un grand nombre de Québécoises. Son objectif premier, selon Fernande Saint-Martin, était ni plus ni moins que de « positionner les femmes comme des agentes de transformations sociales⁴³ ».

L'ouverture d'esprit du magazine *Châtelaine*, où se discutaient des sujets tels que la place des femmes au sein de la société, semble démontrer une acceptation sociale de ces nouvelles questions et des nouveaux discours qu'elles sous-tendent. Toutefois, à la télévision, la programmation destinée aux femmes au foyer proposait une variété de contenus qui s'adressait essentiellement à leur vie en tant que ménagère; cette programmation représentait entre 3 % et 7 % de la production de la SRC entre 1960 et 1980. Le tableau 2.1 ci-dessous illustre de manière plus précise la proportion occupée par les émissions appartenant au créneau « art de vivre » au sein de la programmation de la SRC en 1960, 1965, 1970, 1975, 1980 et 1985.⁴⁴

⁴² Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*, p.59.

⁴³ Propos de Fernande Saint-Martin mentionnée dans Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*, p. 60.

⁴⁴ Afin de cibler la représentation de l'art de vivre à la télévision de la SRC, nous avons pris six années témoin couvrant l'ensemble de la période qui nous intéresse. Pour chaque année témoin, la même semaine de la saison automne a été considérée afin d'observer la quantité d'émissions à saveur art de vivre et d'évaluer leur place au sein de la programmation. Cette recherche fut possible par l'entremise des cahiers de programmation de la SRC « La semaine à Radio-Canada », disponibles directement aux archives nationales de la BANQ. À noter toutefois que le chiffre de 1985 nous provient d'une moyenne de la proportion de l'art de vivre au sein de la programmation de 1984 et de 1985. Nous n'avons pas

**Tableau 2.1 : REPRÉSENTATION DE L'ART DE VIVRE À LA SRC ;
1960, 1965, 1970, 1975, 1980 et 1985**

Années	Proportion d'émissions consacrées à l'art de vivre à la télévision de la SRC
1960	4,3 %
1965	3,2 %
1970	3,1 %
1975	6,5 %
1980	7,2 %
1985	5,3 % ⁴⁵

Source : cahiers de programmation de la SRC, « La semaine à Radio-Canada »

À la suite de ces premières observations, nous avons créé un second tableau, disponible à l'annexe C, qui regroupe l'ensemble des émissions ayant traité de sujets tels que l'art de vivre, des débuts de la télévision de la SRC à 1982, année qui nous intéresse dans le cadre ce mémoire. Elles sont présentées par ordre chronologique

réussi à mettre la main sur la semaine sélectionnée pour 1985, nous avons donc pris la semaine visée en 1984 et une semaine de la saison printemps de 1985 afin d'établir la valeur de la représentation de l'art de vivre au sein de la programmation de la SRC en 1985. Les travaux de Laurie Laplanche sur les émissions féminines à la télévision de Radio-Canada nous ont également aidée à mieux cibler cette programmation. Voir Laurie Laplanche, *loc. cit.*

⁴⁵ Nous n'avons pas réussi à mettre la main sur la semaine sélectionnée pour 1985, nous avons donc pris la semaine visée en 1984 et une semaine de la saison printemps de 1985 afin d'établir la valeur de la représentation de l'art de vivre au sein de la programmation de la SRC en 1985.

d'apparition sur les ondes. Ce tableau nous permet de constater que l'art de vivre pouvait regrouper plusieurs sujets. De la culture à la mode, en passant par l'art de recevoir, les tâches ménagères, la cuisine, les loisirs, le mieux-être, les conseils beauté et le voyage, tous ces sujets étaient des sujets dits féminins, et occupaient une proportion relativement importante au sein de la programmation radio-canadienne. De fait, l'auditoire de jour était majoritairement composé de femmes, de sorte que la programmation d'après-midi leur était entièrement consacrée.

2.2.2.2. Du contenu qui évolue : analyse qualitative

Afin de mieux comprendre l'évolution de la programmation des émissions à caractère « art de vivre » à la SRC, nous avons analysé trois sources d'informations. Nous avons tout d'abord étudié les cahiers hebdomadaires présentant le téléhoraire de la SRC.⁴⁶ Puis, nous avons filtré et classé l'ensemble des émissions traitant de l'art de vivre via le système de recherche des archives de la SRC. Finalement, nous avons recueilli de l'information sur ces questions directement auprès des archivistes en poste. Ces trois sources d'information nous ont permis de mieux cibler où se positionnait *Femme d'aujourd'hui*, au sein du large éventail d'émissions proposées par la SRC de 1965 à 1985. De plus, cela nous a également permis de mieux positionner le fait alimentaire au sein de cette riche programmation. Afin de décrire la programmation en trois temps, nous avons analysé le contenu programmé sur trois décennies, soit les années 1950, 1960 et 1970.

⁴⁶ Bibliothèques Nationales des Archives du Québec :

- *La Semaine à Radio-Canada, Vol. 11, numéro 7 : 1960-61, semaine du 12 au 18 novembre 1960*
- *La Semaine à Radio-Canada, Vol. 16, numéro 8 : 1965-66, semaine du 13 au 19 novembre 1965*
- *Ici Radio-Canada, Vol. 4, numéro 47 : 1970, semaine du 14 au 20 novembre 1970*
- *Ici Radio-Canada, Vol. 9, numéro 47 : 1975, semaine du 15 au 21 novembre 1975*
- *Ici Radio-Canada, Vol. 14, numéro 47 : 1980, semaine du 15 au 21 novembre 1980*
- *Ici Radio-Canada, Vol. 18, numéro 46 : 1984, semaine du 10 au 16 novembre 1984*
- *Ici Radio-Canada, Vol. 19, numéro 16 : 1985, semaine du 13 au 19 avril 1985*

Nous avons tout d'abord remarqué que les premières années de vie de la SRC (1952-1960) pourraient être définies comme une phase test pour la Société. La direction ne semble pas avoir statué sur une ligne directrice claire et la plupart des émissions ne durent qu'une seule saison. L'exception qui confirme la règle serait l'émission *Rêve et Réalité*. Première émission s'adressant au public féminin, animée par Andrée Audet, *Rêve et Réalité* témoigne d'une première forme de pérennité pour l'époque puisqu'elle est diffusée sur les ondes pendant quatre ans, soit de 1952 à 1956. Elle nous permet également de constater que les émissions réalisées pour un public féminin ont intéressé la SRC dès les débuts de la télévision. Laurie Laplanche note par ailleurs que les émissions féminines des années 1950 à 1960 sont principalement conçues en fonction d'une idée stéréotypée des femmes de l'époque : les femmes étaient mariées, mères, francophones, blanches, hétérosexuelles et issues de la classe moyenne.⁴⁷

Les intentions de programmation de la seconde décennie nous paraissent un peu plus claires, ou évidentes. Assurément, la programmation s'est précisée avec le temps. Le thème de l'art de vivre est fort présent au courant des années 1960 et les émissions traitant de ce sujet s'adressent principalement à un public féminin. On y retrouve des émissions telles que *Votre enfant, madame* (1961-1964), *Éternel Féminin* (1962-1965), *Familles d'aujourd'hui* (1963-1964) ou *Des goûts et des couleurs* (1964-1965). Encore une fois, la SRC semble incapable de considérer les femmes sans leur foyer. Cependant, l'arrivée de l'émission FA en 1965 semble avoir engendré un changement profond des représentations et des discours tenus sur la féminité. Le fait que la parole des téléspectatrices était un élément central à l'émission aura permis de diversifier les représentations puis les discours tenus sur les femmes.⁴⁸

À n'en point douter, la programmation des années 1970 à 1980 a été profondément

⁴⁷ Laurie Laplanche, *loc. cit.*, p.18.

⁴⁸ *Ibid.*

marquée par l'émission FA. Fidèle au poste, la quotidienne a été diffusée à 13h00 ou à 13h30 pendant cette décennie. La politique de décentralisation de l'émission (soit celle de rendre la parole aux téléspectatrices) aurait été très profitable pour l'image des femmes communiquée via ce nouveau médium. Il faudra toutefois attendre 1975 pour que la direction de la SRC – et non celle de la FA – dissocie les femmes de leur foyer. Celle-ci se voulait vraiment – et notamment vers la fin – un magazine d'information générale, spécialisé en actualités et affaires féminines. Pour ce faire, l'équipe de FA avait recours aux mêmes procédés que les affaires publiques, c'est-à-dire reportages, analyses, entrevues, tables-rondes, studio, émissions spéciales, etc. – sans avoir toutefois les mêmes moyens que le secteur de l'information.⁴⁹ En fait, la thématique de l'art de vivre sera pratiquement évacuée de l'émission dans ses dernières années. C'est d'ailleurs un grand combat que mènent les animatrices, réalisatrices, productrices avec la grande direction de la SRC vers la fin, soit de 1979 à 1982.⁵⁰ Néanmoins, une fois évacuée de l'émission phare pour la condition des femmes, la thématique n'aura pas disparu des ondes de la SRC, mais sera plutôt isolée. C'est en 1975 que l'on voit apparaître à nouveau sur les ondes des émissions où l'on traite uniquement de la cuisine, comme *La Fine Cuisine d'Henri Bernard*. Une fois l'émission FA hors des ondes, des émissions à sujets plus légers, où l'on traite justement de l'art de vivre, reprendront systématiquement la case horaire de la quotidienne engagée, répondant ainsi aux désirs de la direction générale de la SRC. Des magazines comme *Allo Boubou*, ou encore *Au jour le jour*, ont ainsi été diffusées à partir de 1982, traitant de sujets culturels d'intérêt dits féminins.

⁴⁹ Propos recueillis auprès d'une conversation avec une ancienne animatrice et journaliste, Lise Gameau. La conversation a eu lieu le 18 mai 2017. Voir Laurie Laplanche, *Pour vous Mesdames... et monsieur...*, *op. cit.*

⁵⁰ *Ibid.*

2.2.3. Fait alimentaire à la Société Radio-Canada

À notre connaissance, peu d'historiens se sont penchés à ce jour sur le sujet de l'art de vivre à la télévision de la SRC francophone, et encore moins sur le fait alimentaire. Ce thème, et surtout tout ce qui rejoint la transformation alimentaire (cuisine, recettes ou restaurant), sont des sujets qui ont amplement profité d'un nouveau média comme la télévision. Cela dit, tout comme du côté anglophone, le sujet avait déjà été traité sur d'autres plateformes. En Ontario, notamment, les émissions de Kate Aitken, pionnière en matière de diffusion radio, étaient extrêmement prisées par les ménagères.⁵¹ Pour le Québec, c'est Jehane Benoit qui a connu un bref passage à la radio avec sa participation à l'émission *Femina*, longtemps animée par Thérèse Casgrain. Même si ce programme traitait de sujets dits féminins comme la cuisine, on ne connaissait pas encore une programmation où l'alimentation prenait toute la place.⁵² L'avènement d'un média comme la télévision est venu élever d'un coup la compréhension qu'on avait d'un tel sujet.

Au sein de l'ensemble de la programmation art de vivre, à plusieurs moments entre 1959 et 1965, puis de nouveau à partir de 1974, le fait alimentaire s'est accaparé 100 % du contenu de certaines émissions.⁵³ En effet, en 1959, la SRC a dédié une plage horaire exclusive de 30 minutes, une fois par semaine, à une émission de cuisine, soit *Votre Cuisine, Madame*. Puis, deux autres émissions traitant du fait alimentaire ont été

⁵¹ Voir les travaux de Kate Zankowick qui se penche sur les démonstrations culinaires de Kate Aitken. Les travaux de la chercheuse offre une lentille d'analyse fort riche. « A lens through which to examine the gendered education of food preparation, at a time when what constituted 'women's work' was itself being re-worked. » Kate Aitken aurait été la première directrice du volet « activités pour les femmes » de l'Exposition canadienne nationale. Elle était une journaliste canadienne de renom, une « broadcasting pioneer » selon plusieurs. Voir Kate Zankowick, « How to keep a Husband on Packaged Foods' and Other Lessons: Gendered Education in the Canadian National Exhibition's Women's Division during the Kate Aitken Era, 1920-1950 » *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures, Revue des Cultures Culinaires au Canada*, volume 6, numéro 2, 2015, p.1

⁵² Maude Labonté, « *Ma fourchette voyage* » : Proposition culinaires étrangères dans la *Revue Moderne et Châtelaine* (1949 à 1968), M.A. (histoire), UQAM, novembre 2017.

⁵³ Cette analyse s'appuie sur les sources décrites à la note 44 et 46.

diffusées sur les ondes de la SRC, mais leur présence sera moins marquante. C'est en 1963 que l'émission *Broche en bouche* sera diffusée et de 1964 à 1965 que l'émission *La Bonne Fourchette* sera sur les ondes. Puis, on verra apparaître ce genre de programme, 15 ans plus tard, soit en 1974, où une case horaire d'une heure, cinq jours par semaine, sera réservée à une émission entièrement consacrée à la cuisine, soit *Les recettes de Juliette*. Et cette tendance se poursuivra. À partir de 1974, on remarque que le fait alimentaire occupe une plus grande place au sein de la programmation de la SRC, témoignant à la fois d'un intérêt marqué du téléspectateur, en l'occurrence la téléspectatrice, pour ce genre d'information, mais aussi d'une capacité et surtout d'une motivation claire de la part de la SRC d'exécuter et de diffuser un programme uniquement sur la cuisine.

Thématique prise certainement plus sérieusement par la direction de la programmation, c'est le vecteur du savoir-faire gastronomique qui domine au sein du contenu alimentaire de cette époque. À titre d'exemple, nous avons ciblé deux émissions diffusées durant ces années qui semblent témoigner de la présence du savoir-faire gastronomique à la télévision. Une émission telle que *La Fine Cuisine d'Henri Bernard* aurait influencé plusieurs téléspectatrices à partir de 1979. Personnage phare de la haute gastronomie – qui avait d'ailleurs été un invité régulier à l'émission FA – Henri Bernard était un chef et gastronome réputé et son émission proposait des recettes de la cuisine classique (française) adaptées pour la cuisine dite familiale. L'émission *La Cuisine d'Ailleurs* était diffusée en 1976 et proposait une gastronomie des quatre coins du monde. Chaque semaine, un invité différent présentait des recettes de son pays. En fin de compte, outre l'émission hebdomadaire de 30 minutes des années 1959 à 1965, le fait alimentaire fut abordé surtout par l'entremise de plusieurs émissions de variétés entre 1965 à 1974. Ces émissions, identifiées plutôt comme des magazines féminins, traitaient autant de la mode, de la beauté et des tâches ménagères que de la

cuisine.⁵⁴

Ces indicateurs nous permettent d'observer que le fait alimentaire n'avait pas préséance sur les autres émissions prévues à la programmation de Radio-Canada de 1960 à 1982. Il faudra attendre les années 1990 pour que le fait alimentaire prenne de plus en plus de place au sein de la programmation radio-canadienne.⁵⁵ On compte d'ailleurs aujourd'hui une moyenne de 1,85 émissions⁵⁶ par jour qui traitent du fait alimentaire à la chaîne de la SRC, sans compter les différentes chaînes spécialisées telle que Zeste.tv qui abordent uniquement ce sujet.

Comme nous avons pu le voir, les émissions à caractère art de vivre de l'époque qui nous concerne ont fait partie de la programmation de SRC, et ce depuis le jour un. Cela démontre l'importance de la présence de ce type d'émission dans la programmation de la SRC. Puis, en ce qui a trait au fait alimentaire, sa présence sur les ondes de la SRC n'est pas le travail d'une seule émission. On compte, à partir de 1959, avec l'émission *Votre cuisine, madame*, et jusqu'en 1982, plus d'une dizaine d'émissions sur le sujet qui se sont chevauchées dans le temps.

2.3. Femme d'aujourd'hui et le fait alimentaire

C'est dans ce contexte qu'est née l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Fusion de plusieurs émissions de type art de vivre, celle-ci est venue répondre de prime abord à la demande de la direction de la SRC d'avoir dans son programme un magazine féminin – magazine qui rassemblerait dans une seule émission *tous* les sujets dits féminins.⁵⁷

⁵⁴ Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*

⁵⁵ On peut penser entre autres au populaire Ricardo Larrivé qui a commencé sa carrière à la télévision de la Société Radio-Canada vers la fin des années 1990 et qui a rapidement dominé les ondes de la SRC.

⁵⁶ Calcul réalisé à partir des télé-horaires disponibles en ligne sur le site de la SRC : ICI Radio-Canada, <<http://ici.radio-canada.ca/television>>, 2017, consulté le 10 septembre 2016.

⁵⁷ Voir Laurie Laplanche, *Pour vous Mesdames. et messieurs*, p.115

Dès son entrée en ondes, les sujets comme la mode, la décoration, la beauté et la cuisine étaient proportionnellement aussi importants que la culture ou les arts. Toutefois, à partir de la deuxième saison, les arts et spectacles ont rapidement pris le dessus de la programmation du magazine, et ce, jusqu'à la fin des années 1960. Puis, au courant des années 1970, l'émission sera de plus en plus engagée et cherchera à se détacher des thèmes dits féminins.⁵⁸ Comme l'avance Brun et Laplanche, le thème de la socio-politique supplantera à partir de 1972, et ce jusqu'à la fin de l'émission en 1982, les sujets à caractère culturel.⁵⁹ Toutefois, le magazine télévisuel se devait de conserver les sujets un peu plus légers, la direction insistant sur la mission de divertissement de la SRC. Ainsi, même si l'angle politique est venu dès les années 1970 fixer le ton de l'émission, il n'en demeure pas moins que le fait alimentaire a toujours été présent, à petite ou grande échelle.

Plusieurs animatrices et animateurs ont travaillé à l'émission⁶⁰ : Lizette Gervais (1965 et 1966) et Yoland Guérard (1965 à 1969), premiers animateurs de l'émission, Micheline Archambault (1970 à 1982), présente à l'antenne durant plus de dix ans et évidemment, la plus célèbre de tous, Aline Desjardins (1966-1977), tête d'affiche de l'émission durant ses années clés. Malgré cette grande implication de maints animateurs, le nom de cette dernière a particulièrement marqué la mémoire collective. Principale animatrice pendant plus de 10 ans et figure emblématique de FA, Aline Desjardins a grandement participé à renforcer le caractère engagé de l'émission, s'assurant de l'exploiter comme plate-forme ou véhicule d'expression pour un grand

⁵⁸ *Pour vous Mesdames... et messieurs*, p.150

⁵⁹ Josette Brun et Laurie Laplanche, *op. cit.*, p. 69.

⁶⁰ Plusieurs noms sont passés à l'émission. Il y a eu : Guy Dozois (68,69), Pierre Theriault (68,69), Françoise Faucher (68,69,76,77), Jean Brousseau (68,69) Jacques Gauthier (68,69), Myriam Magnan (68,69,70), Jean-Claude Cardinal (68,69,70), Denise Verville (69,70,73,74), Louis Thiboutot (70,71), Pascal-Andrée Boisse (70,71), Thérèse Frappier (74,75), Louise Arcand (76,77,78,79), France Nadeau (76,77), Renée Hudon (77,78), Rachel Verdon (77,78,79,80,81,82), Marie-Claude Lavalée (77,78), Louise Hamel (77,78,79,80,81), Louise Delisle (78,79), Danielle Bouchard (78,79), Marie-Hélène Poirier (78,79), Lise Garneau (79,80,81,82), Claudette Lambert (79,80,81,82), Claire Faubert (79,80) et finalement, Elisabeth Richard (80,81,82).

nombre de femmes « du peuple ».⁶¹ Cela dit, le succès de FA est également dû à Michèle Lasnier, chef des émissions féminines à Radio-Canada. Recrutée juste après la création de l'émission en 1965, Michèle Lasnier l'a dirigée jusqu'en 1981.

Plusieurs journalistes et chroniqueurs ont également participé à la réussite du magazine. Pour les portions où la gastronomie était à l'honneur, une animatrice se chargeait de l'entrevue, de présenter les ingrédients, de présenter le restaurant, etc. Certains journalistes ou chroniqueurs avaient une présence récurrente. Nous pensons notamment aux animatrices Francine Grimaldi, qui a assuré l'animation des entrevues-reportages sur les restaurants durant les années 1977 et 1978, et Françoise Faucher, qui a animé une grande partie des entrevues en studio avec les différents experts invités, ou encore à Judith Paré, journaliste, qui a réalisé plusieurs entrevues de chefs en studio.

2.3.1. La gastronomie à *Femme d'aujourd'hui*

Un des principaux défis que nous avons rencontré fut de qualifier le fait alimentaire au sein d'une émission comme FA sachant pertinemment que ce sujet n'était pas au premier plan du contenu de l'émission. Ceci dit, peu importe l'angle d'approche, il est juste d'affirmer que le fait alimentaire était présent, mais pas de manière systématique. Ce n'était pas le thème dominant et lorsqu'il était traité, c'était fait sous plusieurs approches. On parlait de l'alimentation via les critiques de restaurants, l'invitation d'un chef en studio, les capsules de santé et de nutrition et finalement en considérant l'aliment comme un bien de consommation – sous un angle plus économique.

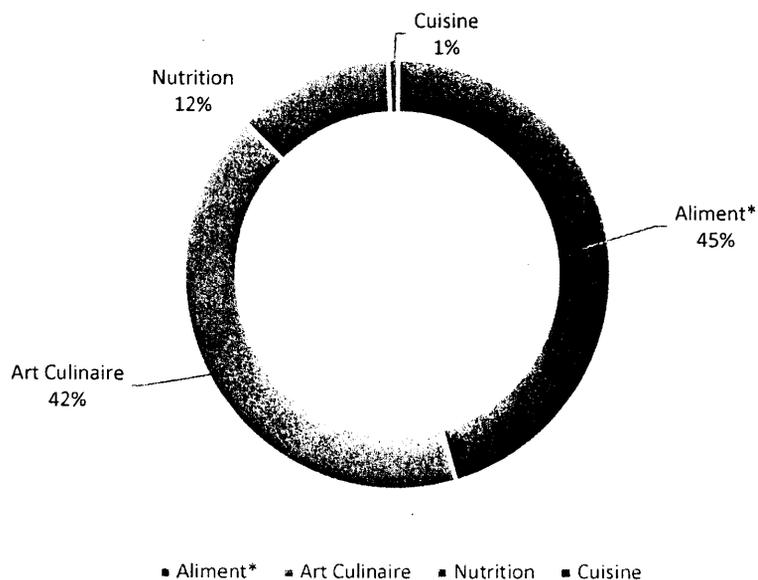
⁶¹ Selon les travaux de Laurie Laplanche, Aline Desjardins a commencé sa carrière de journaliste/animatrice à la radio de Sherbrooke. Elle y a travaillé pendant 6 ans avant d'entrer à Radio-Canada télé au milieu des années 1960, comme co-animatrice de l'émission *Aujourd'hui* avec Wilfrid Lemoine. Laurie, Laplanche, *Pour vous Mesdames.. et messieurs, op.cit.* p.126.

2.3.2. Descripteurs de la Société Radio-Canada

Les archivistes de la SRC ont organisé les données selon un système d'indexation, permettant ainsi d'effectuer des recherches par mots-clés. Nous nous sommes basés, dans un premier temps, sur le lexique existant afin de cibler le fait alimentaire dans l'émission. Les émissions traitant du fait alimentaire ont été classées sous les descripteurs suivants : « art culinaire », « aliment* »⁶², « consommation », « cuisine » et « nutrition ». Ceci dit, il était important de comprendre le sens des étiquettes attribués par la SRC pour ensuite examiner les contenus et déterminer quels segments étaient pertinents pour notre recherche. Le graphique de la page suivante présente brièvement les résultats de recherche en lien avec les mots-clés des archives de la SRC.

⁶² Ceci inclut tous les mots clés qui ont « aliment » comme racine. Nous considérons donc ici les mots clés alimentation, alimentaire et aliment.

**GRAPHIQUE 2.1 :
RÉSULTATS PROPORTIONNELS
DE RECHERCHE EN FONCTION DES DESCRIPTEURS
DE LA SOCIÉTÉ RADIO-CANADA POUR L'ÉMISSION
FEMME D'AUJOURD'HUI, 1965-1982**



Source : Base de données *Médoc* des archives de la Société Radio-Canada.

Ainsi, sous la bannière de l'*art culinaire*, les archives de la SRC ont classé les émissions qui traitent de la cuisine principalement sous un angle artistique. Lorsqu'il y a, par exemple, présence de chefs invités tel qu'Henri Bernard ou lorsqu'il y a élaboration de recettes difficiles, les émissions ont été catégorisées sous ce thème. Certaines chroniques de restaurants y figurent. Les chroniques de Jehane Benoit et de Suzanne P. Leclerc (spécialiste de l'alimentation au ministère de l'Agriculture) sont classées sous cette étiquette. Certaines émissions qui présentent le lancement de nouveaux livres de recettes s'y retrouvent également.

Sous le thème de l'*aliment**, ont été rassemblées toutes les émissions qui traitent

de l'alimentation dans son ensemble, c'est-à-dire présentation de nouveaux aliments, réalisation de recettes simples, invitation en studio de cuisinières reconnues telle que la Sœur Berthe de la congrégation Notre-Dame, présentations du salon de l'agriculture, présentations des valeurs nutritives de certains aliments, bienfaits pour la santé de certains aliments comme le yogourt, le poisson, présentations de régimes alimentaires sains, thème de la nutrition en milieu scolaire, en milieu professionnel, etc. Ce sont le genre d'informations traitées dans cette catégorie. De plus, toutes les émissions qui abordent les denrées alimentaires sous un angle économique, tel un produit de consommation, se retrouvent aussi sous ce thème.

On observe sous l'étiquette de la *nutrition* les capsules santé de l'émission FA, c'est-à-dire des émissions qui abordent l'alimentation et ses conséquences sur la santé, qu'elles soient positives ou négatives. On y retrouve des sujets tel que les excès de table, les produits biologiques, le végétarisme, l'obésité ou les additifs alimentaires.

Finalement, une seule émission est catégorisée sous le descripteur *cuisine*. La raison pour laquelle cette émission se trouve sous cette étiquette nous échappe. C'est une entrevue avec l'auteure du livre « Le Guide de la cuisine traditionnelle québécoise ».

2.3.3. Identification de la Société Radio-Canada révisée

Rappelons-le brièvement : la définition de la gastronomie sur laquelle nous nous reposons est inclusive. La gastronomie serait une fenêtre privilégiée sur la nature profonde des sociétés. Or, malgré cette définition large, nous avons choisi d'analyser un volet restreint de la gastronomie, en privilégiant le savoir-faire culinaire. Ainsi, à partir des étiquettes fournies par la SRC, nous avons jugé pertinent de restructurer l'organisation des éléments à l'étude en leur apposant des étiquettes qui s'accorderaient davantage à notre compréhension de la gastronomie. Pour ainsi mieux isoler les

éléments en lien avec nos intérêts, nous avons créé nos propres catégories et avons reclassé les émissions de FA qui traitaient de manière générale du fait alimentaire. Nous avons revu le contenu de tous les segments d'émission associés aux descripteurs des archives de la SRC (aliment*, nutrition, art culinaire et cuisine) pour les redistribuer dans nos propres catégories. Nous avons donc classé les émissions sous les mots clés suivants : consommation, gastronomie et santé.

Tableau 2.2 : Descripteurs des archives de la SRC et descripteurs révisés

Descripteurs SRC	Proportion relative	Descripteurs révisés	Proportion relative
Aliment*	45 %	Consommation	21 %
Nutrition	12 %	Santé	29 %
Art Culinaire	42 %	Gastronomie	50 %
Cuisine	1 %		

Source : Base de données *Médoc* des archives de la Société Radio-Canada.

Le reclassement des émissions sous de nouveaux thèmes nous a surtout permis de comprendre la représentation du fait alimentaire dans l'émission FA sous notre angle d'analyse.

Nous avons donc rangé sous l'étiquette de la *consommation*, les différentes émissions traitant des aliments tel des biens de consommation. Cela nous a permis d'isoler cette variable et, ainsi, l'exclure de notre analyse.

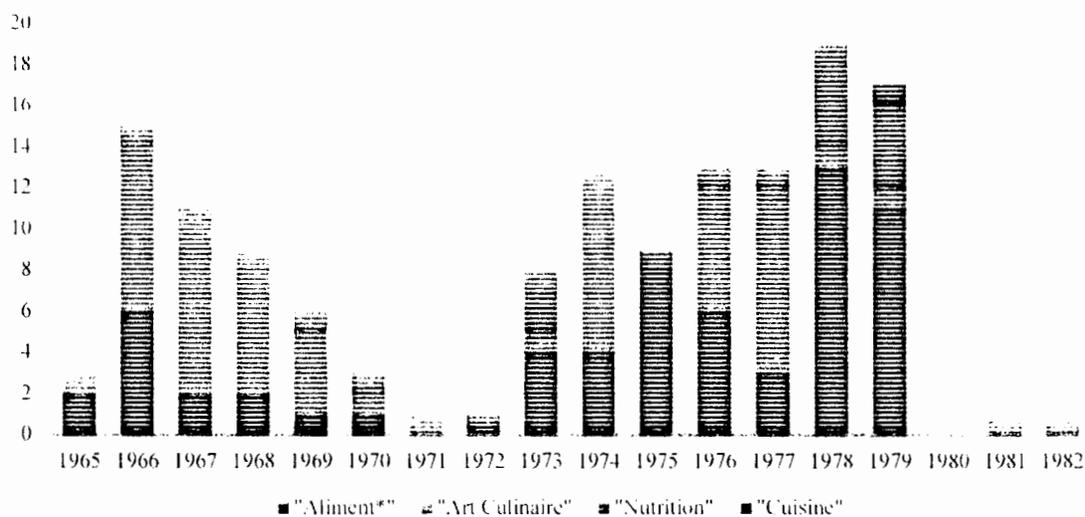
Sous le thème de la *santé* ont été classées toutes les émissions qui traitaient de nutrition ou de problèmes généraux de santé. Le 12 % du classement *nutrition* des archives de la SRC se retrouve intégralement dans notre 29 % *santé*. Se retrouvent dans cette catégorie toutes les chroniques ayant pour thème la santé; que ce soit la valeur

nutritive des aliments, un régime alimentaire, les bienfaits d'un aliment, etc. Certaines de ces émissions étaient classées sous *aliment** par la SRC. Nous les avons donc re-catégorisées pour mieux isoler la notion de santé.

Nous avons catégorisé sous l'étiquette de *gastronomie* toutes les émissions qui abordaient le fait alimentaire sous l'angle du savoir-faire culinaire. À noter que toutes les émissions catégorisées sous l'étiquette *art culinaire* par la SRC se sont retrouvées dans notre catégorie *gastronomie*. En outre, un grand nombre d'émissions qui pour nous traitaient de la gastronomie ont été classées par la SRC sous le thème de l'*aliment**. Lancement de livres de recettes, entrevue avec le directeur d'école hôtelière ou avec des spécialistes de l'art culinaire, émissions qui faisaient la démonstration de simples méthodes de cuisine (où la réalisation d'une recette n'avait pas nécessairement lieu), technique de coupe de légumes – tous ces thèmes nous ont paru traiter de gastronomie. De la même manière, les chroniques de restaurants, la présence de chefs et de cuisinières en studio, les lancements de livres de recettes, les entrevues avec des chefs lors d'Expo 67 ont également été conservées sous le thème de la gastronomie. Finalement, on retrouve également dans cette catégorie les différentes émissions qui ont présenté des recettes traditionnelles ou un certain savoir-faire traditionnel à la télévision. La force du nouveau médium, qui permet une passation d'une certaine culture culinaire québécoise, nous a semblé intimement liée à la notion de gastronomie que nous privilégions. Ainsi, il nous a semblé juste de le souligner et de le traiter sous la bannière de la gastronomie.

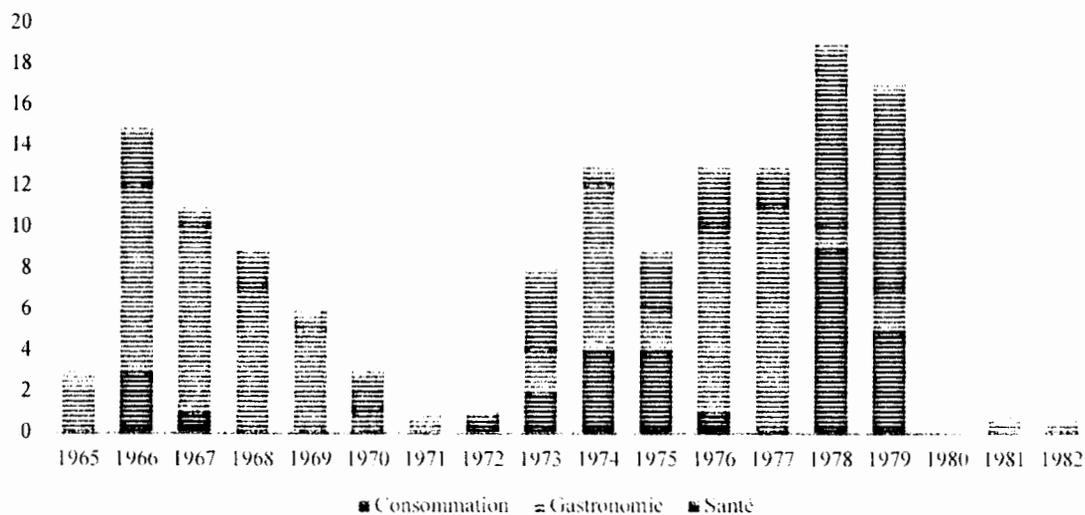
À la lumière de cette chirurgie, nous avons souhaité observer sur une ligne du temps comment s'organisaient ces différentes thématiques. Le graphique de la page suivante (graphique 2.2) présente le nombre d'émissions trouvées par année en plus d'indiquer le thème de leur contenu, selon les étiquettes de la SRC. Le suivant (graphique 2.3) reprend la structure du précédent, cette fois en fonction des étiquettes privilégiées pour ce mémoire.

**GRAPHIQUE 2.2 : DESCRIPTEURS DE LA SOCIÉTÉ
RADIO-CANADA, FEMME D'AUJOURD'HUI, 1965-1982**



Source : Base de données *Medoc* des archives de la Société Radio-Canada.

**GRAPHIQUE 2.3 : DESCRIPTEURS DE LA SOCIÉTÉ
RADIO-CANADA RÉVISÉS,
FEMME D'AUJOURD'HUI, 1965-1982**



Source : Base de données *Medoc* des archives de la Société Radio-Canada

À la lumière de ces deux graphiques, nous avons pu cibler quelques variations importantes. Somme toute, l'année 1973 marque un moment charnière de la présence du fait alimentaire dans son ensemble à l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Est-ce dû à la conservation des archives ou est-ce une représentation réelle de l'évolution du contenu de l'émission? La première hypothèse semble plausible car, à partir de 1973, toutes les émissions étaient conservées.⁶³ D'autres études pourront nous permettre de valider les tendances observées. Ceci dit, ces deux graphiques nous ont permis de noter l'évolution et certains rythmes de la présence de la gastronomie. Ces éléments, confrontés à des éléments de la société et à des éléments qui se dégageaient du contenu de l'émission, nous ont amené à analyser en quatre temps les représentations de la gastronomie au sein de FA. Les principaux éléments qui se dégageaient d'une lecture linéaire des descripteurs ont donc été mis en relation, non seulement avec des éléments clé de la société à des époques bien précises mais aussi des éléments qui se démarquaient naturellement du contenu de l'émission.

La première période isolée est caractérisée par les premières années de l'émission (1965 – 1966). Puis, nous nous sommes appuyés sur un événement, la tenue de l'Exposition Universelle de 1967, pour définir notre seconde période (1967 – 1970). Ensuite, le début des années 1970 constitue le troisième moment que nous avons isolé (1970 – 1975). Finalement, les années suivant l'élection du premier gouvernement péquiste, en 1976, représentent la dernière période que nous avons choisi de mettre en évidence (1976 – 1982). Cibler des éléments de rupture au travers la continuité de la grande ligne du temps du Québec du XX^e siècle nous a semblé fondamental. Nous chercherons donc à voir comment le traitement accordé à la gastronomie a évolué au fil de ces périodes. Les liens entre la gastronomie et ces rythmes sont-ils faciles à

⁶³ Josette Brun et Estelle Lebel, « Parole aux téléspectatrices, place au féminisme : la 1500^e émission de *Femme d'aujourd'hui* et les francophones du Québec et du Canada en 1973 », *Le Temps des médias*, volume 1, numéro 12, 2009, p. 78-89.

déceler? Le prochain chapitre va nous permettre de découvrir certains thèmes qui découlent de cette analyse temporelle des descripteurs de la SRC.

CHAPITRE III

QU'EST-CE QU'ON MANGE? LA REPRÉSENTATION DE LA GASTRONOMIE ET FEMME D'AUJOURD'HUI

*« On ne saurait surestimer l'existence de la gastronomie
dans l'existence d'une collectivité »*

Emil Cioran

* * *

Le contenu de l'émission FA a été pour l'essentiel produit et réalisé à Montréal, le centre de l'information radio-canadienne. Comme l'avance le politicologue Daniel Latouche, une modernité culturelle urbaine émergera à Montréal durant la période s'étalant de 1920 à 1960, mettant la table à une scène culturelle de plus en plus affirmée au courant des années 1960 et 1970.¹ À l'avant-garde de mutations profondes de la vie urbaine au Québec, Montréal a certainement participé à mettre sur la carte de nouvelles tendances dans toutes les sphères, notamment celle de l'alimentation. En fait, grâce à la longue période sur laquelle s'étend l'émission FA, il nous a été possible de percevoir l'émergence de nouveaux thèmes puis de voir, dix ans plus tard, ces mêmes thèmes se présenter comme des tendances, voire des acquis dans le milieu alimentaire.

¹ Daniel Latouche, « 1920-1960 : l'émergence d'une modernité culturelle urbaine », dans *Histoire de Montréal et de sa région, Tome II : 1930 à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2012, p.1249 à 1284.

Qui dit culture, dit alimentation. Où en était cette sphère alimentaire en 1960? Selon Latouche, la « modernité culinaire a surtout voulu dire la multiplication de nouvelles formes de restauration dont la principale caractéristique [était] la rapidité.² » Il est vrai que la culture culinaire québécoise a subi une certaine américanisation au courant des années 1950, toutefois, il nous semble que le Québec, et particulièrement Montréal, ont également affirmé une identité culinaire propre à cette même époque. Tranquillement, certes, mais n'y avait-il pas une certaine gastronomie québécoise qui se mettait en place? Plus encore, il y a lieu de se demander : la télévision des années 1965 à 1982 a-t-elle rendu une certaine expertise culinaire accessible? A-t-elle démocratisé le savoir-faire gastronomique qui n'appartenait depuis longtemps qu'aux chefs et à l'élite? A-t-elle permis aux femmes de s'approprier un univers masculin? L'analyse de cette émission nous permettra de comprendre les rouages d'une certaine culture culinaire qui se mettait tranquillement en place.

3.1 1965 et 1966 : les débuts de l'émission

Les années 1965 et 1966 marquent les débuts de l'émission *Femme d'aujourd'hui*. Démocratisation culinaire et expertise féminine sont deux éléments qui se sont démarqués dès le commencement.

3.1.1. Première phase de démocratisation

L'analyse des émissions de cette première période nous a conduit à la caractériser comme une première phase dans un processus de démocratisation de la gastronomie. La thématique la plus exploitée au sein de l'émission est sans aucun doute le reportage de restaurants. Les animateurs et animatrices se déplaçaient avec leur équipe sur le terrain afin de réaliser des mini-reportages documentaires sur différents restaurants

² Daniel Latouche, *op. cit.*, p. 1265.

montréalais. Les entrevues sont réalisées au restaurant, dans les cuisines ou en salle de service, permettant ainsi pour une première fois aux femmes d'avoir accès à l'arrière scène des restaurants. Dans chacun des reportages visionnés, le chef prend le temps d'exécuter une recette devant les caméras, l'animatrice commentant et répétant lentement les ingrédients et les étapes de la recette afin que les téléspectatrices puissent mettre en application ces connaissances, à même le confort de leur maison. Filmés en contre-plongée, les ingrédients sont à tout coup mis en valeur, permettant aux téléspectatrices de bien comprendre les étapes de la recette. On transite entre des gros plans, cadrés aux épaules lorsque le chef explique la méthode, aux gros plans contre-plongée sur les ingrédients ou sur les mains du chef qui exécutent ladite recette.³

Ce premier traitement de la gastronomie nous indique que celle-ci demeure néanmoins élitiste et, surtout, française ! Bien que la scène culturelle alimentaire soit explorée, les restaurants visés par l'émission mettent la cuisine classique à l'honneur. La cuisine classique, basée sur la méthode de cuisine française, inspirée du travail d'Auguste Escoffier, serait une des premières à avoir été codifiée et rationalisée dans le but d'en faire un savoir noble.⁴

C'est ce type de cuisine qui est mis de l'avant dans les premiers reportages de restaurants dans l'émission. On y retrouve par exemple un entretien avec Pierre Favre, propriétaire d'origine française, et son chef Georges Vincentti, du restaurant *Au Pied*

³ Voir les émissions suivantes : émission #00-41726-0202, octobre 1966 et émission # 00-41726-0212, octobre 1966.

⁴ *Cuisine classique* est un style de cuisine française inspirée des travaux Auguste Escoffier. Selon le Larousse gastronomique, la cuisine classique est « l'ensemble des préparations culinaires que tout cuisinier doit connaître et maîtriser. Celles-ci sont rassemblées dans quelques manuels et traités de cuisine célèbres : *l'art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833) de A. Carême; *La Cuisine classique* (1856) de U. Dubois et E. Bernard, *Livre de cuisine* (1867) de J. Gouffé; *Le Guide culinaire* (1903) de A. Escoffier; *Grand livre de la cuisine* (1929) de P. Montagné et P. Salles. La cuisine classique est aussi l'héritière de recettes régionales traditionnelles. De nombreux chefs contemporains ont puisé à ce creuset pour créer les plus grands plats de la cuisine contemporaine », Larousse, *Le grand Larousse gastronomique avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon*, Paris, Larousse, 2007, p. 288.

de Cochon,⁵ un entretien avec le propriétaire et chef, d'origine française, André Bardet du restaurant *Chez Bardet*⁶ ou encore avec Mme Delbuguet, propriétaire et chef, d'origine française également, du restaurant *Chez la Mère Michel*.⁷

Malgré les paramètres sévères et rigides de la cuisine française, certains des chefs à l'écran font manifestement un effort pour s'adapter au palais montréalais, cherchant peut-être à modeler tranquillement l'identité culinaire gastronomique des Québécois. Par exemple, au restaurant *Chez la Mère Michel*, la chef propriétaire explique que la cuisine de l'établissement est du genre « petite auberge provençale ». Les spécialités de la maison seraient le médaillon provençal, la barquette alsacienne et les crevettes basquaises, mais la chef insiste pour dire qu'elle ne campe pas dans une cuisine précise. Elle adapterait des recettes de la cuisine classique aux goûts des Montréalais, signe précurseur d'une évolution de la cuisine gastronomique française en réponse à une réalité locale.

S'ajoute à ces reportages portant sur des restaurants, la présentation du 8^e salon annuel de dégustation d'art culinaire des Laurentides; sa diffusion témoigne, à notre avis, d'un certain processus de démocratisation de la gastronomie et d'une compréhension française de celle-ci. Il s'agit d'un salon où la fine cuisine des Laurentides est à l'honneur. Selon l'animateur Yoland Guérard, les autorités gastronomiques sur place auraient été unanimes à l'égard de certains plats présentés à ce salon. Manifestation gastronomique unique au Canada et dans toute l'Amérique, réalisée sous le patronage de M. Robert Prévost, sous-ministre du Tourisme, et sous la présidence de M. Louis Cochan, président de l'Association des hôteliers des Laurentides, celle-ci amène l'animateur à annoncer somptueusement que cette cuisine

⁵ Émission # 00-41726-0202, octobre 1966. À noter que nous identifierons seulement les numéros d'émission et les dates de celles-ci afin d'alléger les références.

⁶ Émission # 00-41726-0212, octobre 1966.

⁷ Émission # 00-01726-0237, novembre 1966.

pourrait être un jour à la hauteur de la cuisine française, connue du monde entier. On en déduit que le niveau de gastronomie visée était celui de la cuisine classique, française. Cependant, ce reportage nous démontre également un désir clair d'approfondir l'identité culinaire québécoise, reliant des principes de la gastronomie avec la cuisine des Laurentides. Des journalistes de plusieurs pays auraient assisté à la dégustation afin de prendre connaissance de l'art culinaire des Laurentides.

Un autre élément important participe à conserver l'aspect élitiste de la gastronomie des années 1960 : le choix et la valeur des ingrédients utilisés.⁸ Les différents chefs présentés dans ces premières années exécutaient des recettes de la cuisine classique qui nécessitaient des ingrédients français nobles importés ou encore des ingrédients plutôt rares, tel que des morilles, des rognons ou de la crème 35 % qui, selon le chef, n'existait pas au Québec en 1960. Décidément, la gastronomie de cette époque était dédiée aux fins gourmets et aux gastronomes, de même qu'aux portefeuilles bien garnis.

Somme toute, les représentations de la gastronomie dans les premières années de FA nous ont néanmoins permis d'observer une nouvelle phase de démocratisation de la gastronomie. Celle-ci serait non seulement attribuable à la présence de chefs à la télévision, mais aussi à cette nouvelle pratique consistant à divulguer des recettes de chefs et les méthodes employées pour les réaliser. Certes, les connaissances d'experts culinaires sont partagées massivement depuis au moins 1962, le magazine écrit permettant cette diffusion.⁹ Toutefois, l'arrivée de ce genre d'information, en images en mouvement et en son, dans 95 % de foyers, indique un niveau supérieur de démocratisation d'un certain savoir-faire gastronomique, notamment en raison d'un plus grand taux de pénétration

⁸ Émission #00-41726-0212, octobre 1966.

⁹ Les Chefs Canadiens seraient à l'honneur pour une première fois en 1962 dans le magazine *Châtelaine*. Voir le mémoire de maîtrise de Maude Labonté, *op. cit.* p.79

3.1.2 L'expertise féminine

La Révolution tranquille au Québec est la plupart du temps vue comme une période de transformation culturelle et institutionnelle, mais aussi comme une période de démocratisation durant laquelle les femmes accèdent à une nouvelle place dans la société.¹⁰ Jusqu'aux années 1960, l'expertise féminine la plus reconnue était celle déployée au sein de l'économie familiale, et donc une expertise principalement reconnue au sein de la sphère domestique. Suivant la tendance, la direction de l'émission FA abondait en ce sens dès ses débuts. Les différents thèmes traités dans les premières années ont à notre avis pour principal objectif de renforcer l'expertise des femmes au foyer. Que ce soit un reportage portant sur des salons de dégustation gastronomique, sur une exposition culinaire organisée pour les professionnels de la cuisine ou encore une entrevue avec Sœur Berthe et Sœur Monique de l'école supérieure des Arts et Métiers, nous avons remarqué que cet objectif de renforcer l'expertise féminine au foyer était apparent dans l'émission. La téléspectatrice aurait ainsi été exposée à de nombreuses idées d'experts en art culinaire, et ce, afin d'être inspirée dans son rôle de ménagère.

Par exemple, lors d'une entrevue avec Mme De Cure, chroniqueuse au magazine *Cuisine et Vins de France*, celle-ci insiste beaucoup sur le fait que « la femme [pourrait] à son retour au foyer, après avoir travaillé à l'extérieur par exemple, préparer un plat

¹⁰ Le Collectif Clio, *L'Histoire des femmes au Québec depuis quatre siècles*, Montréal, Quinze, 1982, p.415. À cet effet, il est important de noter que oui, les années 1960 et 1970 sont marquées par des changements institutionnels et sociaux qui ont eu un impact important sur les femmes et qu'elles ont certainement, à cette époque, accédé à une place plus importante au sein de la sphère publique. L'historiographie nous permet de remarquer un certain progrès, que ce soit au niveau politique, professionnel ou même juridique (statut de la femme mariée qui change également à cette époque). Les femmes ont connu un certain nombre de gains. Toutefois, l'historiographie a su également démontrer que l'on assistait à cette époque à une période de bouleversements qui renforcent la masculinisation des institutions occasionnées par la Révolution tranquille. Cette période marque paradoxalement un moment où l'État chassera les communautés religieuses féminines des écoles et des hôpitaux, institutions qui étaient sous leur tutelle depuis fort longtemps.

familial agréable, intéressant et gastronomique. [...] Car avec les moyens du bord, les moyens dont elle dispose, un poisson peut être très joliment présenté.¹¹ » Mais en dehors de la présentation qui peut être très simple, Mme De Cure estime « qu'une femme qui s'intéresse à la cuisine [pourrait] tous les jours faire une cuisine simple et savoureuse.¹² » Les commentaires de Mme de Cure participent sans aucun doute à renforcer l'expertise féminine issue de l'économie familiale. Il nous semble que ce genre de contenu devait favoriser l'implantation de nouvelles attentes sociales. À la suite du visionnement d'un reportage comme celui-ci, les femmes, dans leur rôle de ménagère-cuisinière, n'avaient semble-t-il plus aucune raison de manquer à leur obligation de réaliser une cuisine simple et savoureuse pour leur mari. C'est dans cette veine que sont présentés les différents reportages de ces univers de la cuisine professionnelle, qui proposent aux femmes des années 1960, qu'elles soient ménagères ou sur le marché du travail, cette nouvelle expertise alimentaire, réalisable à même leur foyer. Ainsi, un espace culinaire duquel les femmes étaient exclues est présenté dans les premières émissions de FA. Néanmoins, l'émission fait place à la reconnaissance d'une expertise voire d'un certain savoir-faire féminin, même si celui-ci est plutôt confiné à la sphère domestique et à des pratiques traditionnelles.

Bientôt, une mutation de l'expertise proposée en ondes apparaît. De fait, nous avons remarqué que le ton de l'émission change rapidement. C'est en 1966 qu'aura lieu la première entrevue avec une femme laïque, une femme « du peuple », au sujet de la cuisine : une femme inconnue, dont on ne divulgue même pas le nom, est invitée à l'émission afin de présenter son nouveau livre de cuisine. Scène bien particulière, le reportage est relativement statique, avec un plan poitrine plutôt fixe, l'animatrice ne figure pas dans le cadre, on entend ses questions en voix *off*. La dame interviewée n'est pas très net; elle est légèrement à contre-jour ce qui empêche de distinguer clairement

¹¹ Émission # 00-01726-0020, septembre 1965.

¹² *Ibid.*

ses traits. Elle vient présenter son livre de menus, qu'elle juge bien innovateur, puisque tout le monde, selon elle, propose des livres de recettes, mais personne ne propose de menus. Elle croit que ce livre aidera les jeunes ménagères à mieux recevoir.

De manière implicite, puisqu'on parle à des femmes de femmes et de cette culture de grands chefs, on suppose que ça les intéressaient et que les téléspectatrices étaient en mesure de comprendre ce qui leur est présenté. Mais c'est plus encore. La présence de cette femme à l'émission semble confirmer une certaine reconnaissance sociale d'une expertise féminine à l'extérieur des foyers. Le sujet du livre est rapidement clos. L'animatrice termine l'entrevue avec une question fort engageante pour les femmes; elle lui demande s'il est vrai qu'aux époques où les hommes ont été le mieux nourris, la société aurait produit le plus d'hommes illustres?¹³ » Convaincue par sa réponse, la dame affirme que c'est même prouvé. La bonne cuisine aurait permis de produire « des hommes illustres, forts, supérieurs, physiquement et moralement.¹⁴ »

Malgré un discours où le statut des femmes serait tributaire de la réussite de l'homme, cette entrevue fort particulière témoigne d'un élément essentiel : les femmes devenaient un véhicule fondamental de la culture culinaire. En plus d'observer que le message qui s'en dégage en est un de valorisation de la création et de la transmission d'éléments de cette culture, la venue à l'émission de cette femme vient confirmer la présence dans les médias d'une certaine culture culinaire collective. La réalisation de cette femme inconnue fut partagée avec un grand nombre de foyers, et ce grâce à la télévision.

¹³ Émission #00-41726-0099, février 1966.

¹⁴ *Ibid.*

Il faut comprendre que la production de livres de cuisine au Québec était jusqu'alors une affaire de professionnels. Par ailleurs, l'historienne Elizabeth Driver¹⁵ fait valoir qu'aucun livre de cuisine de langue française n'aurait été publié de 1825 à 1949 par une femme laïque ou une « simple » ménagère alors que de nombreux projets d'édition furent réalisés par des groupes de femmes anglophones au Québec.¹⁶ Driver croit que le phénomène est sûrement dû à l'emprise sociale de la religion, les femmes accordant plus d'importance aux préoccupations spirituelles que culinaires.¹⁷ Toujours selon Driver, les livres de recettes francophones publiés jusqu'en 1949 étaient soit des traductions de livres de recettes anglophones ou encore de livres de recettes publiés par de grandes entreprises, soit une forme de marketing de contenu. On peut penser au livre de *Dominion Flour Mills*, ou encore au livre des recettes *Five Roses*, etc. Les hommes chefs ou encore les religieuses étaient principalement ceux qui réalisaient des livres de cuisine à cette époque. Henry Scheider avec son *St. James Club Ritz Carlton Hotel*, Mederic L'Huillier, chef pâtissier à *Arcade Grill*, ou encore Ovila Charbonneau, chef à l'hôtel Corona de Coaticook. Selon Driver, quelques livres de cuisine remarquables ont été réalisés au Canada par des femmes après les années 1900 et tomberaient hors de la classification des chefs. Aucun d'entre eux ne fut publié en français. Driver ne mentionne qu'un seul livre réalisé par une femme francophone, preuve de la marginalité du phénomène. C'est à se demander, d'ailleurs, si la femme mentionnée par E. Driver ne serait pas celle de la télé. Une certaine Hélène Durand-La Roche aurait écrit « Menus de réception », un livre qui aurait couvert toutes les occasions spéciales et fêtes du calendrier québécois. Il aurait été ré-édité sous le titre « Madame reçoit;

¹⁵ Elizabeth Driver, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, p.76.

¹⁶ Oui, des femmes comme Jehane Benoit ont publié avant 1949 des ouvrages culinaires. Toutefois, Jehane Benoit publie d'abord pour les compagnies; plus tard, lorsqu'elle publie sous son propre nom, elle le fait à titre de professionnelle. Elle ne représente pas la sphère domestique, mais bien la présence, exceptionnelle, d'une femme dans l'univers professionnel.

¹⁷ Elizabeth Driver, *op.cit.*, p. 76

Menus de réceptions. » Le livre a d'abord été publié par la maison Beauchemin, puis repris par les Éditions de l'Homme.¹⁸

Tout compte fait, le livre de cuisine réalisé par une femme « ordinaire », présenté à une émission nationale, est certainement annonciateur d'une époque future : celle où l'expertise féminine sortirait tranquillement de la sphère domestique.

Un second témoin de cette évolution de la sphère culinaire féminine est le discours progressiste tenu par l'émission. La mise en valeur de la femme chef ou encore de son expertise en art culinaire est au programme. L'émission semble avoir mis l'accent sur le fait que l'expertise féminine pouvait aussi être déplacée de la sphère domestique à la sphère professionnelle, proposant ainsi aux femmes à l'écoute de nouveaux modèles en lien avec la scène alimentaire.

La présence d'un discours plus progressiste commence dès septembre 1965 avec l'entrevue de Mme de Cure, chroniqueuse de la *Revue Cuisine et Vins de France*, menée par Yoland Guérard.¹⁹ Experte en art culinaire, Mme de Cure commente le buffet et la démonstration gastronomique au 8^e salon de dégustation des Laurentides. Elle est d'ailleurs la première femme à présider ce concours. En entrevue, l'experte aborde les notions d'art culinaire, d'identité culinaire et de spécialités régionales. En plus d'être experte en la matière, Mme De Cure provoque un contraste fort intéressant. La présence de l'animateur masculin, qui en connaît manifestement moins qu'elle sur la réalité alimentaire, vient renforcer l'expertise féminine à l'écran.

¹⁸ *Ibid.*, p.231. Selon Driver, *Menus de réception* est publié en 1936, puis le livre est réédité et publié à nouveau sous *Madame reçoit : Menus de Réceptions* en 1957. Hélène Durand-Laroche est née en 1894, ce qui lui donnerait 72 ans au moment de l'entrevue à l'émission FA. Plusieurs éléments qui nous portent à croire que c'était effectivement elle à la télévision de la SRC en 1966.

¹⁹ Émission # 00-01726-0020, septembre 1965.

En novembre 1966, l'émission poursuit dans cette veine et présente une femme chef au petit écran. Mme Delbuguet, du restaurant *Chez la Mère Michel*, est interviewée à l'intérieur de son restaurant.²⁰ On la présente ainsi : « Le restaurant chez La Mère Michel est un des derniers nés à Montréal. Situé en plein centre, rue Guy, et on y mange remarquablement bien. Il a une particularité cependant, il est tenu par une femme, toute jeune, blonde et menue. Elle en est à la fois la directrice et le cuisinier en chef. » L'expertise féminine au sein de la sphère professionnelle est soulignée à maintes reprises. Mme Delbuguet exécute d'ailleurs elle-même, devant la caméra, une des spécialités de la maison : les rognons flambés à la Mère Michel. À la fois fière et étonnée de rencontrer une femme chef, l'animatrice fait remarquer à plusieurs reprises que cette rencontre est singulière. Elle lui demande directement : « Qui vous a donné l'idée d'ouvrir un restaurant, vous, une femme? » L'accent est résolument mis sur la reconnaissance de cette expertise féminine professionnelle et non domestique. Toutefois, on ne peut ignorer les commentaires récurrents sur l'allure physique de la jeune chef propriétaire. Que ce soit en ouverture d'émission ou en entrevue, on rappelle son allure physique : « C'est extraordinaire, vous êtes si petite ! » commente la journaliste à Mme Delbuguet, qui dit aimer manger. Comme quoi le discours dit féministe n'est pas tout à fait au point. Il faudra attendre encore quelques années pour que les femmes soient reconnues pleinement et simplement pour le rôle qu'elles choisissaient de tenir et non pour l'allure qu'elles avaient ou se devaient d'avoir.

En décembre 1966, la direction de l'émission vient confirmer le ton progressiste qu'elle a choisi d'adopter. On propose au programme une soirée de remise de diplômes, au cours de laquelle les révérendes Sœur Berthe et Sœur Monique Chevrier²¹ se voient

²⁰ Émission # 00-01726-0237, novembre 1966.

²¹ L'École supérieure des arts et métiers a été fondée en 1932 à Montréal. C'est à ce moment que la sœur Sainte-Anne-Marie, directrice générale des études à la Congrégation de Notre-Dame, choisit de mettre sur pied cette école. Celle-ci a servi de lieu de perfectionnement pour les femmes ayant déjà complété leurs études. Sœur Berthe (Berthe Sansregret, 1912-2003) est la directrice du Département d'art culinaire de l'École en 1953 alors que Sœur Monique (Monique Chevrier, 1924-2002) a surtout enseigné à l'École avant d'être directrice de l'École Culinaire de l'Institut National des Viandes à

remettre une maîtrise en art culinaire de l'École supérieure des arts et métiers par les « gastronomes » de Montréal²², pour avoir organisé un an plus tôt un repas qui, semble-t-il, était une perfection. Leur performance leur a valu cette reconnaissance du milieu. Ainsi, lors de la soirée honorifique, une dégustation gastronomique est organisée par l'établissement. Une brève entrevue est faite avec les deux récipiendaires. La salle où a lieu la remise de diplôme est filmée en plan relativement large et aucun son n'est encore enregistré. On voit un montage de plusieurs plans : la foule, des hommes et des femmes, la remise des diplômes faite par des hommes, gros plans sur les Sœurs particulièrement souriantes qui reçoivent leur diplôme. Ça coupe, le son revient. On se retrouve devant les deux Sœurs pour une entrevue, en plan poitrine : elles commentent la soirée et leur réussite. Alors qu'habituellement ces soirées de remise de diplôme sont couronnées par un vin et fromage, elles ont choisi de faire autrement cette année et de tenir une « soirée gastronomique ». C'est ainsi un « repas complet » qui est servi aux invités. Elles concluent en affirmant qu'en général, « on ne sait pas très bien faire la cuisine », ce qui expliquerait, selon elles, pourquoi il n'y aurait pas moins de 450 élèves à leur école.

Bien que ces femmes soient des religieuses, et qu'à ce titre elles n'incarnent pas la ménagère moyenne de la société féminine québécoise, reste que le choix de la direction de diffuser cette remise de diplôme semble témoigner d'une certaine reconnaissance d'un potentiel, d'une expertise culinaire féminine se déployant ailleurs que dans la sphère domestique. L'image des élèves, toutes des femmes, avec le discours en voix *off* des Sœurs Berthe et Monique sur la gastronomie, associait indirectement cette nouvelle génération avec une expertise culinaire émergente.

Montréal. (Voir le site des archives virtuelles de la Congrégation Notre-Dame <<http://www.archivesvirtuelles-cnd.org/node/934>>, consulté le 10 juin 2018).

²² Émission # 00-41726-0242, décembre 1966.

Somme toute, ces premières années de l'émission FA positionnent la gastronomie sous deux facettes parfaitement complémentaires. La gastronomie est présentée d'une part comme un savoir masculin, auquel les experts ne peuvent accéder que via l'aboutissement de toutes les formations. Tel un univers artisanal de savoir-faire, cette première gastronomie est proposée comme quelque chose de très français et masculin. L'émission FA en aurait permis une première démocratisation en donnant accès à cet univers de connaissances et de compétences. Puis, en second lieu, l'émission semble proposer une seconde lecture, laquelle suggère de reconnaître une certaine expertise féminine et québécoise au sein de ce premier univers. Ainsi, d'une part, on y voit la reconnaissance plus classique de la femme dans sa cuisine, celle qui peut partager un certain héritage culinaire avec d'autres femmes par l'entremise d'un livre de recettes. Puis, d'autre part, on reconnaît que certaines femmes ont littéralement accédé à l'univers de l'expertise culinaire masculine et, en outre, qu'elles auraient aussi des expertises plus poussées du fait alimentaire. Telle qu'évoquée par Josette Brun et Laurie Laplanche, une place toute privilégiée dans le contenu sociopolitique de l'émission était accordée à la mutation de la place des femmes dans la société québécoise. Et la question posée par les auteures – il y avait-il une place possible pour le féminisme dans le contenu plus traditionnel – trouve un élément de réponse.²³ Le contenu qui traitait du fait alimentaire était également teinté de ces préoccupations.

3.2. 1967 à 1970 : l'effet Expo67

Les constats observés précédemment caractérisent les deux premières années de l'émission FA. C'est l'Exposition Universelle de 1967 qui nous sert de second marqueur, témoignant à notre avis d'un moment de rupture dans l'histoire de l'alimentation québécoise. Cette exposition fut un des événements les plus marquants

²³ Josette Brun et Laurie Laplanche, « Rendre le privé politique à la télévision de Radio-Canada » dans *La télévision de Radio-Canada et l'évolution de la conscience politique au Québec*, sous la dir. de Denis Monière et Florian Sauvageau, Laval, Les Presses de l'Université Laval, 2012, p. 57-71.

de l'histoire du Québec du XX^e siècle. L'exposition, qui se tient du 28 avril au 27 octobre 1967, aurait accueilli plus de 50 millions de visiteurs.²⁴ Vraisemblablement, le fait d'être confronté à d'autres cultures a été un élément déclencheur dans plusieurs domaines de la vie culturelle au Québec. Selon la critique gastronomique Françoise Kayler, la spécialiste de la littérature culinaire Nathalie Cooke ou encore l'historien Yvon Desloges, l'effet aurait été spectaculaire pour la gastronomie.²⁵ « D'un seul coup, les palais les plus timides ont apprivoisé de nouvelles saveurs. [Et] l'horizon s'est élargi, élargi...²⁶ » Malheureusement, l'émission FA témoigne assez peu de ce moment historique, du moins pour la gastronomie. On ne retrouve au sein des archives que deux capsules sur l'exposition, et nous n'avons pu en visionner qu'une seule en raison du format de conservation.

Une rencontre avec Roger Fournier, le maître cuisinier qui s'occupait de présenter la cuisine canadienne au Pavillon du Québec à l'émission *Femme d'aujourd'hui*, est réalisée en mai 1967²⁷ et une rencontre avec le chef cuisinier Herminon, responsable du pavillon de l'Union soviétique, est également réalisée au même moment. Malgré une représentation plutôt pauvre de ce moment marquant pour le Québec, ce sont les émissions qui ont suivi Expo67 qui nous ont permis de mieux comprendre les traces du bouleversement culinaire engendrées par l'exposition. Rappelons toutefois que les représentations du fait alimentaire dans son ensemble diminuent après 1967 et

²⁴ Site des archives de la ville de Montréal, Mario Robert, *Chronique Montréalité no 51 : Expo 67 (partie 2)*, <<http://archivesdemontreal.com/2015/12/22/chronique-montrealite-no-50-expo-67-2e-partie/>>, 22 décembre 2015

²⁵ Françoise Kayler, « Gastronomie? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants: la revue d'histoire du Québec*, numéro 44, 1996, p.24-26; Nathalie Cooke (dir.), *What's to eat? Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310 pages et Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

²⁶ Françoise Kayler, *loc. cit.*, p.25.

²⁷ Émission # 00-41726-0349, mai 1967. Malheureusement cette capsule n'était pas disponible en format audio ou image. Cette information provient du descriptif de la capsule réalisé par les archivistes de la SRC.

deviennent pratiquement inexistantes en 1971 et 1972.²⁸ Cela dit, ce constat est peut-être dû à certaines lacunes des archives, celles-ci étant malheureusement incomplètes.

Qu'à cela ne tienne, les années suivant Expo67 sont fascinantes. La critique culinaire rappelle d'ailleurs ces moments ainsi : « c'est en se frottant à d'autres cultures que l'on affine la sienne²⁹ » – et il nous semble que FA témoigne de ces découvertes dans son choix de contenu suivant 1967.

3.2.1. En studio

Les démonstrations culinaires, en studio, par des experts du milieu – et non des chefs d'établissement – constituent pour nous une seconde étape dans un certain processus de démocratisation de la gastronomie à l'émission FA. Afin de rendre cette cuisine compréhensible et d'en transmettre ses secrets, le studio aurait facilité la réalisation des démonstrations culinaires, puisque l'environnement était contrôlé, à la fois pour les experts invités, l'animatrice et l'équipe technique. Cette innovation aurait donc permis de réaliser des recettes de manière plus démonstrative, rendant ainsi cet univers d'experts particulièrement accessible. De plus, il ne faut pas oublier que la majorité des invités avaient déjà travaillé sur d'autres plateformes télé, en plus d'avoir œuvré dans le milieu de l'enseignement culinaire. Ainsi, leur participation à la portion cuisine de FA a, selon nous, conféré une crédibilité supplémentaire au contenu de l'émission. Le ton était à la pédagogie et à une forme d'éducation culinaire.

Avec ce nouveau style d'entrevue, l'invité-expert avait accès à deux ou trois fours, pouvait préparer des plats à l'avance et montrer à l'écran un plat fini – même si celui-ci exigeait 5 heures de préparation –, pouvait se promener d'un îlot à l'autre sans avoir

²⁸ Voir graphique 2.2 à la page 68

²⁹ Françoise Kayler, *loc. cit.*, p.25.

à nettoyer son comptoir au fur et à mesure, et pouvait faire une démonstration de plusieurs styles de préparation. Autant de gestes qui étaient difficiles à réaliser dans un environnement aussi contraignant que la cuisine d'un restaurant. L'éclairage en studio est également plus propice à une mise en valeur des ingrédients. C'était un changement de cap relativement important au niveau de la réalisation et du choix de contenu possible.

Une experte régulièrement invitée était la grande dame de la cuisine québécoise, Jehane Benoit. Dans une logique de cote d'écoute et de production, il allait de soi que cette tête d'affiche soit présente dans l'émission féminine la plus écoutée au Québec. Par son parcours professionnel, Benoit a grandement participé à une certaine démocratisation des connaissances culinaires de chefs. Ainsi, dans une pure logique de vulgarisation, sa présence allait de soi.

Mme Benoit était, et est toujours, fort connue. Elle était une gastronome, épicurienne, cuisinière, conseillère en alimentaire, auteure, commentatrice à la radio et à la télévision, grandement aimée de tous.³⁰ Diplômée du Cordon Bleu de Paris, J. Benoit surprend dans le milieu de la gastronomie car elle réussit, malgré son expertise et son immense bagage de connaissances culinaires, à exercer un métier de chroniqueuse dans une logique très pédagogique et accessible. Humble et modeste, Benoit arrive à incarner sans difficultés l'image de la ménagère, lui permettant ainsi de s'adresser directement aux téléspectatrices. C'est à elle que l'on doit notamment l'*Encyclopédie de la cuisine canadienne* (1963). Selon la description qu'elle en fait, ce livre s'adressait tant « à la jeune cuisinière qui ne sait pas cuisiner qu'à la gastronome

³⁰ Gordon Morash, "Benoît, Jehane", *L'Encyclopédie Canadienne*. Historica Canada, 1985. Article publié le 4 septembre 2008, <<http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/benoit-jehane/>>, consulté le 2 mai 2016. Voir aussi Laurie Laplanche, *Pour vous Mesdames... et messieurs. Production des émissions féminines à la Société Radio-Canada à Montréal (1952-1982)*, Thèse de Ph.D. (communication publique), Université Laval, 2016, p.119 et p.146.

accomplie »³¹, preuve du large spectre qu'elle essayait d'atteindre. Elle était également « polyglotte », en ce qu'elle parlait autant la langue populaire que celle des professionnels de l'industrie –elle souhaitait faire valoir la richesse culinaire d'ici auprès de tous. Elle encourageait même les restaurants montréalais à adopter ses recettes afin d'offrir sur les tables du Québec des plats typiquement canadiens.

Les avis nous semblent unanimes : Jehane Benoit avait développé une grande expertise gastronomique. Toutefois, puisque le combat mené par cette spécialiste de l'art culinaire s'est fait à la défense d'une cuisine canadienne, elle s'est rapidement dissociée de la cuisine classique, dite gastronomique, de l'époque. De plus, puisqu'elle a également choisi de se camper à la télévision dans une logique domestique, elle nous a souvent donné l'impression de se limiter à une cuisine très simple. C'était pourtant tout le contraire ! Jehane Benoit était réellement passionnée de la pédagogie et a choisi de prioriser dans ses communications des modèles accessibles pour les femmes du XX^e siècle. L'experte culinaire parlait aux ménagères, avait une aisance devant la caméra et semblait réellement comprendre la réalité dans laquelle ces femmes vivaient. Sa présence à FA n'était d'ailleurs pas sa première dans un studio. En effet, Jehane Benoit aura œuvré comme chroniqueuse à plusieurs émissions de cuisine auparavant, telle que *Bonjour Madame* (1959), *Places aux dames* (1956), *Métro Madame* (1963), ou encore en anglais à l'émission *Take 30* (1962-1984) à la télévision de CBC.³² Sa présence à l'émission FA est venue renforcer pour nous cette mission éducative qu'elle s'était donnée. En outre, peut-être est-il utile de rappeler que Jehane Benoit venait à titre de chroniqueuse et non d'invitée au studio de FA; elle semble ainsi faire partie de l'équipe. Elle animait ses capsules et réussissait avec brio à présenter deux, trois, quatre recettes, seule devant la caméra.

³¹ Information tirée d'un segment de l'émission *Métro Magazine*, diffusée en septembre 1963. Sortie d'antenne, CDR31862, disponible en format audio seulement.

³² Voir : <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1068832/jehane-benoit-gastronomie-recette-histoire-archives>, consulté le 27 mai 2018.

Dans le cadre de l'émission FA, Mme Benoit était invitée afin de guider la jeune cuisinière dans ses choix de menu, dans ses réceptions, dans sa manière de recevoir.³³ Par exemple, elle suggère des plats à cuisiner à l'occasion d'une fête d'enfants, explique comment servir et apprêter les fraises, donne des conseils pour la cuisson d'un gâteau aux fruits, fait la démonstration des différentes coupes de porc possibles et explique comment simplement préparer un filet de poisson. Les recettes sont simples, populaires quoique savoureuses et jolis selon Benoit.

Le professeur Henri Bernard est un autre chef professionnel qui a fait ses premières apparitions à l'émission FA en octobre 1968.³⁴ Sa présence vient à notre avis confirmer la logique d'accessibilité à l'univers des experts mise de l'avant par la direction de FA. C'est toutefois dans les années 1970 que sa présence sera plus marquée; nous reviendrons donc ultérieurement sur les apports de ce gastronome à l'émission.

3.2.2. Ouverture sur le monde

Les réalisations de chefs d'œuvre culinaires en studio n'étaient pas que l'affaire des experts. En plus des deux étoiles de la cuisine mentionnées précédemment, plusieurs autres chefs de restaurant furent invités dans les studios de FA afin de présenter leurs recettes. Notons cependant que la venue en studio de ces chefs n'empêchera pas la direction de FA de continuer à réaliser de courts reportages sur des restaurants, comme dans les débuts de l'émission. Cependant, nous avons observé une évolution de la vision de la gastronomie présentée autant lors des courts reportages qu'au sein des thématiques exploitées en studio dans les années suivant Expo67. La gastronomie ne semble plus se limiter à la cuisine française, dite classique, mais

³³ Première apparition à l'émission FA en mai 1968. Voir Émission # 00-13226-0532, mai 1968.

³⁴ Émission # 00-13226-0592, octobre 1968.

s'élargit pour y inclure d'autres influences, notamment des éléments de la cuisine espagnole et italienne. La cuisine présentée reste toutefois européenne.

C'est ainsi que vers la fin des années 1960, le chef Corneli, du restaurant *Corneli* situé sur le boulevard Saint-Laurent, est invité en studio. Issu de la seconde vague d'immigration italienne à Montréal, il fait partie de ceux qui ont cherché à reproduire la cuisine de leur pays d'origine afin d'adoucir le dépaysement de l'immigration. Le restaurant s'installe en 1960 dans le quartier que l'on surnomme la Petite Italie et permet aux Italiens du coin de renouer également avec les saveurs de leur terre natale. Le chef est invité en 1968 dans les studios de la SRC afin de présenter la façon de réaliser des cannellonis et des raviolis. Ce moment à la télévision de la SRC témoigne en quelque sorte d'une première ouverture d'esprit quant à la définition de ce qu'est la gastronomie.³⁵

Puis, en 1969 c'est au tour de Julio, chef du restaurant *La Bodega*, d'être invité en studio. Malheureusement, on en connaît un peu moins sur le restaurant et sur l'histoire de ce chef invité. D'origine espagnole, le chef du restaurant est convoqué sur le plateau afin de réaliser une paëlla valencienne.³⁶ Dans la même veine que Cornelli, cette invitation témoigne à notre avis d'une certaine évolution de la conception de la gastronomie. Décidément, grâce aux différentes vagues d'immigration de l'Europe suivant la Deuxième Guerre mondiale, le Montréalais et la Montréalaise ont été exposés à de nouvelles cultures culinaires, redéfinissant inconsciemment la leur.

³⁵ À noter que cette capsule n'a pu être visionnée, car elle n'est disponible qu'en format film (le service des archives n'a pas l'équipement nécessaire pour visionner un tel format). Nous nous sommes donc fiés à la fiche technique fournie par le service des archives de la SRC afin de saisir ce qui y était présenté. Ainsi, une certaine limite s'applique quant à la compréhension du type de gastronomie présentée à l'émission. Référence : Émission # 00-13226-0604, décembre 1968.

³⁶ Comme la capsule précédente, cette émission n'est disponible qu'en format film. Référence : Émission # 00-13226-0673, mars 1969.

3.2.3. Nouvelle plateforme pour l'affirmation identitaire

Nous avons brossé au premier chapitre un bref portrait de l'interprétation que suggère Nathalie Cooke de l'histoire alimentaire canadienne. Selon elle, l'arrivée de la télévision aurait participé à la construction d'une identité culinaire collective beaucoup plus que n'importe quel autre média.³⁷ Dans cette même veine, Cooke souligne l'impact complexe et paradoxal d'Expo67 qui, conjuguée à la télévision, semble avoir provoqué une forme d'introspection québécoise. Pour Cooke, « Expo 67 launched what might at first glance be misconstrued as the [...] subsequent stage of culinary history : a period of intense introspection (which continues to our own day) in which Canadians began to review and revise their culinary practices past and present – to reconceive food sometimes retrospectively as symbol of self, community and nation; to bestow upon humble food items (such as Red Fife, the doughnut, tourtière, the butter tart, and, most recently, poutine) the burden of iconicity; and to reconfigure perishable food products into historical artifacts.³⁸ » En somme, la littérature avance que la culture culinaire de cette époque aurait trouvé refuge sur les tables de chevet et les comptoirs de cuisine (par l'entremise notamment des livres de recettes) et aurait ainsi été finalement valorisée comme des symboles identitaires forts de la société québécoise. Selon Cooke, c'est à ce moment que les livres de cuisine sont passés de témoins des pratiques culinaires à vecteurs de mutations sociales.³⁹

La télévision aurait aidé les Canadiens et Canadiennes à articuler cette nouvelle identité culinaire. La diffusion de masse de cette affirmation aurait ainsi engendré, chez les téléspectatrices, le sentiment d'une identité culinaire partagée. Et effectivement, nous avons remarqué, à ce moment charnière pour la cuisine québécoise, l'expression d'une certaine quête d'une identité culinaire québécoise collective. Nous avons

³⁷ Nathalie Cooke, *op. cit.*, p.5.

³⁸ Nathalie Cooke, *op. cit.*, p.6

³⁹ *Ibid.*

remarqué, à l'émission FA, une augmentation des représentations de spécialités régionales et aussi une présence accrue de produits du terroir.

Ainsi, en septembre 1968, on présentait à la télévision un reportage sur les marchés d'alimentation en plein air au Québec.⁴⁰ Du point de vue du marchand à celui de la femme fermière, en passant par une description de la clientèle et de la situation des cultivateurs, le reportage mettait en valeur des marchés qui faisaient la gloire de grandes villes au Québec. Toutes les personnes interviewées se montraient tellement fières du côté pittoresque de leur marché et, surtout, de la qualité des aliments qui s'y trouvaient. Dans ces brèves entrevues, la plupart des acheteurs affirmaient se présenter non pas afin de profiter des bas prix du marché, mais surtout pour la fraîcheur et la provenance locale des aliments.

Toujours en lien avec l'identité culinaire québécoise qui prend forme, l'émission FA a également choisi de diffuser, en mars 1969, un entretien de l'animatrice Paule Sainte-Marie avec Mme Roland Bouchard, auteure du livre « La Cuisine au pays des bleuets et de la ouananiche ».⁴¹ Il y est question des caractéristiques des plats typiques de la région, tandis qu'un menu traditionnel du Lac St-Jean est présenté à l'écran.

Un second moment de télévision, en décembre 1969, marque ce souci de présenter la cuisine du terroir sur les ondes de la SRC. Jehane Benoit est alors invitée à présenter la cuisine « régionale québécoise » et celle de l'Acadie.⁴² Dans une logique de promotion des spécialités régionales canadiennes, le menu présenté par l'experte culinaire est constitué d'un homard en casserole de Moncton, d'une « tourlouche » au sirop d'érable de Montréal, d'un *Betty* aux pommes et fromage de Hull, d'herbes salées

⁴⁰ Émission # 00-13226-0557, septembre 1968.

⁴¹ Émission # 00-13226-0684, mars 1969

⁴² Émission # 00-13226-0812, décembre 1969

de l'Abitibi ainsi que de champignons de Tantramar⁴³. Selon l'experte, on serait « fous de dire qu'il n'y a pas de cuisine canadienne ! »

Il est intéressant de noter à quel point l'émission FA est parvenue à témoigner des moments forts à la suite d'Expo67. Nous en avons discuté précédemment, la critique culinaire Françoise Kayler, particulièrement sensible aux mouvances de l'industrie et aux tendances culinaires, suggère une relation étroite entre, d'une part, l'affirmation d'une nouvelle identité culinaire et la montée de la gastronomie et, d'autre part, Expo67. Alors que des experts comme Bernard ont permis de présenter à l'écran la facette de la gastronomie classique, Jehane Benoit participe davantage à l'affirmation de cette nouvelle identité culinaire. On constate, en visionnant les capsules de cette dernière un souci de mettre l'accent sur les cuisines locales et de les valoriser comme éléments d'une véritable culture culinaire. Ce faisant, elle a puissamment contribué à une prise de conscience à cet égard. Le fait que la direction de FA ait choisi de mettre les intentions et les idées de l'experte de l'avant confirme l'apparition, au courant des années 1970, d'une certaine tendance : l'émergence d'un intérêt grandissant pour les racines et l'origine de la culture culinaire québécoise.

Finalement, nous estimons qu'en décembre 1970, un autre moment télévisuel symboliquement fort vient témoigner de cette notion d'introspection identitaire. Mme Germain Rivard, simple résidente de la Mauricie, est à l'écran afin de donner sa recette d'un ragoût typique de la région de Saint-Barnabé. Selon Mme Rivard, ce ragoût de poutines, fait de poulet enrobé de pâte, est une préparation typique de la région pour le temps des Fêtes.

⁴³ Tantramar se situe à Moncton en Acadie. « Il s'agit de l'un des quatre marais littoral d'eau salé qui couvrent ensemble une superficie de 20 230 ha sur l'isthme étroit de Chignecto, qui relie le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse. » Voir le site de l'Encyclopédie canadienne en ligne : <https://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/tantramar-marais/>, consulté le 30 juin 2018.

La présentation de ces différentes spécialités régionales nous amène à confirmer les résultats des recherches de Cooke et Keanneally.⁴⁴ Il y aurait effectivement eu, au courant des années 1960, l'émergence d'une nouvelle conception de ce qu'était la cuisine québécoise et canadienne. Toutefois, Cooke et Keanneally appuient ces idées sur l'étude de livres de recettes. Est-ce qu'une étude du contenu télévisuel de l'époque serait de nature à confirmer les mêmes conclusions? À n'en point douter, l'arrivée et l'affirmation d'autres cultures culinaires fortes semblent avoir perturbé celle de la terre d'accueil. Il serait intéressant d'explorer si une prise de conscience quant à l'héritage culinaire québécois et une appropriation collective de celui-ci ont été encouragées par le contenu présenté à FA.

Ainsi, sans parler d'un processus formel de patrimonialisation de la cuisine québécoise, puisque ce serait un anachronisme, on peut néanmoins affirmer que la télévision semble avoir participé à un certain renforcement d'un sentiment d'appartenance à cet « héritage comestible⁴⁵ ».

3.3. 1970 à 1975 : continuité dans le changement

La prochaine section observe les éléments de continuité culturelle dans le discours entourant la gastronomie entre 1970 et 1975, en soulignant des aspects qui ont été amorcés dans les périodes antérieures et qui semblent se maintenir.

⁴⁴ Voir les travaux de Nathalie Cooke, *op. cit.* et les réflexions de Rhona Richman Keanneally, « "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*, sous la dir. de Nathalie Cooke, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 167-196.

⁴⁵ Expression reprise de l'ouvrage de Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2013, 274 pages.

3.3.1. La méthodologie : les techniques du cuisinier

La présence d'une certaine démocratisation de la gastronomie nous a semblé de plus en plus affirmée au sein de l'émission FA. On remarque que les différents intervenants semblent considérer la téléspectatrice de plus en plus comme une cuisinière renseignée et avertie. Considéraient-ils que les cinq premières années de l'émission lui auraient permis de s'éduquer et d'augmenter légèrement son niveau de connaissances ? Peut-être. À cet effet, nous remarquons que dès les années 1970, la programmation de FA évolue à la fois vers un approfondissement de la logique éducative de certains intervenants et un renforcement d'une démocratisation des connaissances culinaires. Dans la foulée des premières capsules de Jehane Benoit dans les années 1960, le contenu des années 1970 propose plus de thèmes en lien avec la méthodologie professionnelle des chefs cuisiniers. Alors que Benoit présentait plutôt des plats et des menus dans le but de faciliter les tâches ménagères ou encore dans le but de valoriser la cuisine régionale, les intervenants des années 1970 insistent davantage sur des techniques plus spécialisées employées en cuisine. Nous avons donc choisi d'exclure Jehane Benoit de cette section afin de mettre l'accent sur les différents intervenants qui venaient expressément pour mettre de l'avant les méthodes de chef professionnel.

Pour illustrer ce constat, nous avons listé quelques émissions où la méthodologie du chef était à l'honneur. C'est la Sœur Monique Chevrier qui part le bal, en septembre 1971, alors qu'elle est invitée pour une première fois comme intervenante à FA.⁴⁶ Lors de cette venue en studio, la Sœur présente un éventail des bases de la cuisine, c'est-à-dire les contenants à utiliser, les outils de cuisine importants tels que le thermomètre pour la cuisson de la viande ou les couteaux de chefs. Elle explique également comment

⁴⁶ Émission #33-13226-115, 5 septembre 1971. À noter que Sœur Monique Chevrier participe une première fois à l'émission en décembre 1966, à titre d'invitée. Elle fut interviewée avec Sœur Berthe car elles venaient tout juste d'être diplômées par l'École supérieure des arts et des métiers.

faire un choix judicieux de fruits et de légumes, le choix des épices, la coupe des aliments, etc. Aucune recette n'est vraiment présentée dans cet épisode. Et le ton, quant à lui, reflète vraiment une logique pédagogique.

Puis en 1973, Sœur Monique Chevrier est invitée à nouveau afin de présenter différentes méthodes de cuisson des légumes qui permettraient de conserver toutes leurs propriétés.⁴⁷ Ce style de présentation s'inscrit sans aucun doute dans la logique éducative abordée en 1971. Par son ton sérieux et ses manières singulières, Sœur Monique Chevrier semble tenir à ce qu'il y ait rigueur dans la méthodologie employée en cuisine. Diplômée de l'Académie de Cuisine Le Cordon bleu, de la *Wilton School of Cake Decorating* de Chicago, du *Food Preparation of San Francisco Unified School*, de la Société des Chefs et pâtisseries de la province de Québec et du *Culinary Institute of America*,⁴⁸ Sœur Chevrier adoptait une posture extrêmement professionnelle lorsque venait le temps de parler cuisine. Par ce fait, nous croyons que la présentation à l'écran de cette rigueur de travail a dû certainement participer à élever le niveau des connaissances diffusées.

Une entrevue avec Nicole Germain Champagne, journaliste, réalisée dans les studios de FA en 1975, témoigne également d'une certaine démocratisation des techniques du cuisinier.⁴⁹ En l'espace d'une dizaine de minutes, elle présente les différentes variétés du basilic et prépare un pistou ainsi que du vinaigre de basilic. Puis, elle explique comment conserver du basilic frais, pour finalement faire une démonstration de la préparation d'un thé au basilic. La présentation d'un aliment qui semble nouvellement introduit dans le régime alimentaire québécois nous a paru comme une forme de passation de connaissances du milieu professionnel au milieu

⁴⁷ Émission #33-13226-1637, décembre 1973

⁴⁸ Richard Bizier, *Les Grandes dames de la cuisine au Québec*, Montréal, La presse Cop, 1984, p. 95-120

⁴⁹ Émission #33-13226-1964, septembre 1975.

domestique. Même si la journaliste invitée n'est pas une experte culinaire, le contenu présenté nous a tout de même semblé s'inscrire dans une logique d'information et d'éducation des femmes à la maison. D'ailleurs, Nicole Germain Champagne entame sa chronique en s'appuyant de l'avis d'un expert et affirme ceci : « un jour, on a demandé à un spécialiste qui cultivait plus de 200 herbes culinaires, s'il ne pouvait en cultiver qu'une seule, laquelle cultiveriez-vous? ». Ce à quoi l'expert aurait répondu : « le basilic ! » Nous avons perçu l'introduction de cette nouvelle saveur dans les cuisines des Québécoises comme une innovation féconde. L'information diffusée par l'émission FA dans les débuts des années 1970 témoigne ainsi d'un souci de bien renseigner la téléspectatrice et de l'outiller d'informations précises et pointues, afin de parfaire son expertise de cuisinière.

Henri Bernard participe aussi, entre 1974 et 1976, à la communication d'un certain savoir-faire culinaire.⁵⁰ Le professeur d'art culinaire est invité en studio à maintes reprises afin de réaliser des recettes relativement élaborées. Souvent accompagné de l'animatrice Françoise Faucher, le duo est très complice à l'écran.

M. Bernard, avec son accent français, un ton à la fois sévère mais fort charmant et des manières plutôt artistiques incarne le chef français des hautes écoles culinaires par excellence. Ne se positionnant pas du tout dans la même logique que Jehane Benoit ou encore Sœur Monique Chevrier, Henri Bernard parle quant à lui de « fine cuisine », « d'art culinaire », de « cuisine classique » et de « cuisine gastronomique ». C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il semble être invité à l'émission; à chacune de ses visites, des plats fort élaborés sont réalisés. Ses méthodes sont celles de chef et les ingrédients qu'il utilise sont nobles ou sophistiqués. Ainsi, sa présence s'inscrit à la

⁵⁰ Référence *Femme d'aujourd'hui*, audio seulement Montréal, BAC OTTAWA, Sortie d'antenne, 740125-18, 00:00:00, Ruban audio, Analogique (AUDIO), avril 1974. À noter qu'il est présent pour la première fois en ondes à l'émission FA en 1968 où il propose la confection d'un gigot d'agneau à saveur de chevreuil. Nous avons choisi de mettre l'emphase sur sa présence à l'émission en 1974 car il y vient de manière répétitive sous le thème « Les cours d'art culinaire du professeur Henri Bernard ».

fois dans une logique d'enseignement de l'art culinaire et de vulgarisation. La cuisine qu'il vulgarise est résolument élitiste et le savoir-faire communiqué, plutôt pointu. Ce campement clair dans l'école de la haute cuisine est complémentaire aux capsules des autres experts, en l'occurrence Jehane Benoit. En mettant à l'avant-plan la proposition culinaire d'Henri Bernard, la direction de FA vient confirmer le désir d'aborder le fait alimentaire sur plusieurs fronts. Alors que des invités comme Jehane Benoit couvraient la notion d'identité et de cuisine régionale, un invité comme Henri Bernard venait littéralement démocratiser la nouvelle gastronomie qui se mettait en place dans les années 1970.

Dans un autre registre, ce qui nous a paru particulièrement intéressant de la venue en studio du professeur Henri Bernard, c'est la manière dont réagissait l'animatrice, voire l'équipe sur le plateau, aux réalisations du maître de l'art culinaire. Des propos du genre « Ah formidable ! Vous êtes un cordon bleu !⁵¹ » ou « Mais c'est de la sculpture, ce que vous faites !⁵² » ou encore, « Je vous vois faire, vous êtes le Michel-Ange de la cuisine !⁵³ » viennent marquer le ton : Henri Bernard était particulièrement prisé par l'équipe de FA. Une démonstration culinaire du chef se conclut même avec Françoise Faucher s'exclamant « encore une fois, un chef d'œuvre signé Henri Bernard⁵⁴ », suivie d'applaudissements nourris sur le plateau, tel un artiste acclamé par la foule. En outre, on le présentait comme le « professeur » Henri Bernard, et la plupart du temps, l'animatrice l'interpellait en l'appelant « maître » ou « Bernard ». Les attentes du niveau de connaissances qu'il allait transmettre étaient énormes :

⁵¹ Émission #33-13226-1772, *Femme d'aujourd'hui*, Station CBFT-DT, janvier 1974. Audio seulement. Sortie d'antenne, CBC0000DBB3.

⁵² *Ibid.*

⁵³ Émission #00-000000-00, *Femme d'aujourd'hui*, Station CBFT-DT, mai 1974. Audio seulement. Sortie d'antenne, CBC0000F78F.

⁵⁴ Émission #00-000000-00, *Femme d'aujourd'hui*, Station CBFT-DT, janvier 1974. Audio seulement. Sortie d'antenne, CBC0000F751

« Attention, prenez vos papiers crayons, il va nous instruire !⁵⁵ », annonçait Aline Desjardins pour introduire le segment d'Henri Bernard.

En somme, bien qu'Henri Bernard se soit inscrit dans cette logique de démocratisation et d'éducation, on doit reconnaître du même souffle que cet enseignement a pris une tangente très nichée. Étrangement, son expertise semble davantage reconnue que celle des autres cuisiniers ou, du moins, particulièrement appréciée par l'équipe de FA, démontrant à notre avis certains préjugés favorables à l'égard de la cuisine classique. Comme quoi la gastronomie ou l'art culinaire n'étaient pas encore tout à fait associées à la cuisine régionale, mais plutôt réservées à la cuisine classique, soit la cuisine française.

Aussi, nous avons remarqué que la présence de ce chef à l'émission FA entretient une forme de ségrégation ou de hiérarchie genrée de la cuisine. Alors que des expertes comme Jehane Benoit, Sœur Monique Chevrier ou Suzanne Leclerc accompagnaient la ménagère dans la réalité de son quotidien, la présence d'Henri Bernard et le ton employé à son égard viennent confirmer que l'univers du savoir culinaire plus raffiné demeure encore, en 1974, davantage masculin. Certes, les femmes pouvaient y accéder, mais partiellement.

La communication de ces différentes techniques culinaires, qu'elles soient appliquées à la cuisine d'ici ou d'ailleurs, a certainement dû participer à une élévation du niveau des connaissances culinaires dans les maisons québécoises, permettant encore une fois un pas supplémentaire vers un certain savoir-faire gastronomique. Malgré de grandes différences entre les discours des invités, ceux-ci semblent avoir été animés par une même ligne directrice : élever le niveau culinaire des foyers, afin de les

⁵⁵ *Ibid.*

rendre gastronomiques. Tous cherchaient à éduquer les ménagères, à leur offrir le plus de techniques culinaires possible.

3.3.2. Influence américaine

La culture québécoise serait « formée de plusieurs composantes culturelles qui [définiraient] l'évolution de l'identité des Québécois en tant que collectivité.⁵⁶ » On parle évidemment ici de composantes française, britannique, italienne, américaine, étatsunienne, libanaise, autochtones... C'est notamment la combinaison toute particulière de l'ensemble de ces héritages qui différenciera un Québécois d'un Américain, d'un Français ou d'un Italien.⁵⁷

Comme l'avance l'historienne Emily S. Rosenberg, « même si la consommation de masse [ou de culture de masse] n'est pas une donnée exclusivement américaine, les États-Unis constituent ce que de nombreux observateurs perçoivent comme le modèle le plus dynamique, et éventuellement le plus menaçant.⁵⁸ » Modèle de consommation de masse, profession de publicitaires qui bat son plein, exportation des produits et images du modèle américain de société de consommation de masse – plusieurs éléments nous permettent de comprendre la force de l'influence américaine sur d'autres cultures, telle que la culture culinaire québécoise, par exemple.⁵⁹

Et effectivement, l'émission FA témoigne de cette influence culinaire américaine, qui cohabite sur les ondes de la télévision avec l'affirmation identitaire et la

⁵⁶ Christine Beeraj et Louis Balthazar, « Le Québec et la culture américaine », *Québec Français*, numéro 98, été 1995, p.63.

⁵⁷ *Ibid.*

⁵⁸ Emily S Rosenberg, « Le « modèle américain » de consommation de masse », *Cahiers d'histoire. Revue d'histoire critique*, numéro 108, 2009, 112.

⁵⁹ *Ibid.*

démocratisation de la gastronomie. Tout comme ces deux tendances, l'influence américaine semble être particulièrement forte au Québec au courant des années 1970. Nous avons observé tout d'abord cette influence américaine lors d'un reportage d'un événement plutôt *happening*, diffusé en décembre 1975 : le lancement d'un livre sur le *Brunch* de Pauline Durand et de Yolande Languirand.⁶⁰ L'événement semble avoir fait grand bruit auprès des Montréalais et Montréalaises. Les images rapportées nous plongent au cœur de l'événement, et c'est l'abondance, tant visuelle qu'auditive. La table à buffet est pleine, beaucoup de gens discutent, mangent, tournent autour du buffet. On y parle fort. La chanson « Les Cornichons » de Nino Ferrer (1966) joue en trame de fond. Bref, c'est la fête. Les séquences de caméra à l'épaule qui rapportent l'événement sont entrecoupées de plans américains fixes des deux auteures qui répondent aux questions de l'animatrice. Elles font notamment valoir qu'elles ont fait beaucoup de recherches pour adapter le concept américain de brunch au Québec. Elles expliquent que le mot brunch vient de la contraction des mots anglais *breakfast* et *lunch*, que c'est une institution aux États-Unis et qu'elles sont très fières de l'importer au Québec. Pour ces dames, le brunch serait la nouvelle façon de recevoir : « À une époque où la nourriture est très chère, où il y a beaucoup de stress, alors nous on a trouvé un médicament pour le stress. On reçoit très tôt le dimanche et les gens partent tôt.⁶¹ » Puis, les auteures suggèrent d'adapter ce qui est « américain » ou « anglais » au goût du Québec, afin de réussir ledit brunch.

Séquence fort captivante, ce moment télévisuel est une des rares occasions où la direction de FA semble avoir mis l'Amérique au premier plan. En effet, c'est généralement à travers la publicité que nous avons observé la présence américaine au sein de la culture culinaire québécoise. Il est vrai que les portions publicitaires de l'émission étaient exclues de notre corpus. Cependant, il fut impossible d'ignorer leur

⁶⁰ Émission #33-13226-1840, décembre 1974.

⁶¹ *Ibid.*

présence lors de notre visionnement. Rappelons que *Kraft*, société américaine fondée dans les années 1920, est l'un des « fiers partenaires » de FA, et ce, dès ses débuts.⁶² À tel point qu'au fil des années, les différentes animatrices vont d'ailleurs se mettre à introduire les pauses publicitaires comme des « pauses kraftiennes ». Ceci dit, d'autres partenaires seront également de la partie. Toutefois, *Kraft* est sans aucun doute un de ceux qui a été le plus présent à l'antenne.

Comme l'avance le politologue Daniel Latouche, l'américanisation avait déjà atteint un bon nombre de produits alimentaires ou ménagers dans les années 1970. Effectivement, ce que nous montrent les publicités de l'émission FA, ce sont des produits alimentaires américains qui avaient déjà pénétré les mœurs culinaires québécoises. D'ailleurs, Daniel Latouche propose également qu'à la veille du krach de 1929, « l'américanisation culinaire de Montréal [était] bien engagée et qu'un touriste américain de l'époque n'aurait eu aucun mal à s'y retrouver.⁶³ » Ceci dit, l'accélération de la transformation industrielle des aliments était aussi l'œuvre de firmes canadiennes et québécoise. Toutefois, les émissions à l'étude nous ont semblé davantage marquées par le pouvoir publicitaire de certaines grandes compagnies américaines, en l'occurrence *Kraft*. Ainsi, l'imaginaire culinaire transmis aux téléspectatrices québécoises était déjà teinté d'une certaine culture culinaire américaine.

Ces deux « moments » télévisuels nous amènent à croire que l'influence américaine dans les pratiques culinaires et sociales québécoises était bien réelle. Comme l'avance si justement l'historien américain Josh Ozersky, le hamburger – « symbole grésillant » de l'impérialisme américain – était au pouvoir dans les années 1970⁶⁴ !

⁶² Voir par exemple les pauses publicitaires de l'émission # 00-02550-0025, mai 1965.

⁶³ Daniel Latouche, *op. cit.*, p. 1265

⁶⁴ Josh Ozersky, *Le Hamburger, une histoire sociale des États-Unis*, New Haven, Yale University Press, 2008, 137 pages.

3.4. 1976 à 1982 : « Bâtir le Québec »

S'ajoute à l'ébullition culturelle des années 1960 et 1970 et à la société de consommation qui déploie ses ailes au même moment, la victoire électorale du Parti québécois de René Lévesque, en 1976. Bien que ce parti ait formé le premier gouvernement québécois ouvertement souverainiste, ses préoccupations étaient évidemment plus larges. Le gouvernement de René Lévesque sera d'ailleurs en poste jusqu'en 1985, soit pour l'ensemble des dernières années de l'émission FA. Il nous a semblé que la venue de celui-ci, particulièrement sensible à la question des ressources naturelles de la Belle-Provence, s'est fait ressentir jusque dans les représentations de la gastronomie au sein de l'émission FA. Nous analyserons dans la section qui suit les thèmes dominants de ces dernières années de l'émission FA.

Les préoccupations de l'État sont directement répercutées au sein de l'émission, en 1976 et 1977, en raison de la présence récurrente de l'experte culinaire Suzanne Leclerc qui s'y présente à titre de « spécialiste en art culinaire du ministère de l'Agriculture » afin de présenter une série de menus où l'ingrédient local est toujours roi. Ce désir de soutenir une économie agricole québécoise nous a paru criant. Le gouvernement de Lévesque semble avoir utilisé la télévision afin de proposer des modèles de consommation bien précis. L'implication de Leclerc s'inscrit d'ailleurs dans une longue tradition d'utiliser des nutritionnistes spécialistes pour transmettre les recommandations alimentaires prisées par le gouvernement provincial.⁶⁵

Le rôle des nutritionnistes est en effet abordé par l'historienne Caroline Coulombe dans une étude consacrée aux années 1880 à 1960. Quoiqu'elle n'analyse pas

⁶⁵ Voir par exemple les travaux de Caroline Durand, *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2015, 324 pages et les travaux de Caroline Coulombe, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p. 507-533.

directement les interventions du gouvernement à cette époque, Coulombe souligne tout de même l'évolution des modèles promus par la littérature culinaire domestique québécoise en analysant les transformations des habitudes alimentaires. Elle s'attarde en fait à une comparaison judicieuse des modèles traditionnels et des modèles diététiques (ou scientifiques) promus des années 1880 à 1960. Ses conclusions viennent rejoindre nos constats à propos de l'émission FA. Coulombe constate l'émergence d'un nouveau discours, soit « un discours gastronomique où hospitalité, qualités artistiques et nouveautés alimentaires s'unissent pour offrir une vision renouvelée de la cuisine [dite] “moderne”.⁶⁶ » Elle remarque que les changements d'ordre culturel et social pour les femmes, et ce particulièrement dès les années 1950, auraient influencé la cuisine québécoise. Les modèles auraient notamment été grandement influencé par les nouvelles connaissances diététiques. Les modèles proposés aux femmes par l'entremise de livres de cuisine ou de chroniques de journaux – inspirés et valorisés par les conseils des nutritionnistes – auraient insisté sur « le rôle traditionnel des femmes en tant que responsables des repas familiaux. » Elle relève néanmoins un glissement d'idéal fort intéressant : « le savoir-faire et l'expérience [auraient cédé] le pas au paraître et à la nouveauté.⁶⁷ » C'est également ce que nous observons avec la présence de Suzanne Leclerc à la télévision : un nouvel angle de consommation et une gastronomie patriotique, grandement encouragés par l'État. La présence de Suzanne Leclerc, et le message qui l'accompagne, s'inscrivent dans cette mouvance.

Outre les chefs de certains restaurants, Leclerc a occupé le rôle d'experte culinaire principale à l'émission FA pendant les années 1976 et 1977. Les chefs de restaurants sont présents à l'émission en tant qu'invités sporadiques et Suzanne Leclerc semble être l'experte culinaire en résidence, comme Jehane Benoit ou Henri Bernard ont pu l'être quelques années auparavant. C'est Leclerc qui boucle la boucle

⁶⁶ Caroline Coulombe, *loc. cit.*, p. 509.

⁶⁷ Caroline Coulombe, *loc. cit.*, p. 527.

systématiquement des intervenants en présentant à un rythme soutenu des suggestions de menus pour différentes occasions festives, mettant *toujours* à l'avant-plan la richesse du terroir du Québec. Sur 25 capsules portant sur la gastronomie, à partir de 1976, Suzanne Leclerc est présente 32 % du temps. Même si elle n'a jamais parlé explicitement de gastronomie, nous avons tout de même choisi de souligner son apport à cette thématique. Le fait qu'elle ait fait référence à sa cuisine comme de la « grande cuisine, mais simple » témoigne du souci d'un certain savoir-faire culinaire.

Suzanne Leclerc était toujours seule sur le plateau et présentait une panoplie d'idées de recettes. Tous les plats étaient déjà prêts – elle ne faisait que commenter en rafale chacune des propositions culinaires. Par exemple, pour les festivités pascales, le menu proposé était le suivant : jus de pommes du Québec, œufs Bénédicte avec jambon du Québec, jus de bleuets sur glace du Québec, œufs de caille du Québec, endives du Québec farcies avec crevettes de Matane, cailles du Québec, mini-carottes du Québec avec trempette de légumes au yogourt et échalotes du Québec et finalement, bavaroise à l'érable.⁶⁸

Les intentions gouvernementales nous semblent claires. Mme Leclerc était là non seulement pour susciter un intérêt envers les produits du terroir québécois, mais pour assurer un certain écoulement des produits agricoles de la province. Sa présence s'inscrivait dans une vision et une responsabilité de l'État de promouvoir l'agriculture québécoise.⁶⁹ Il ne faut pas oublier que les années 1960 et 1970 sont marquées par un essor économique considérable, ayant contribué au développement accéléré des

⁶⁸ Émission #33-13226-2282, mars 1977.

⁶⁹ C'est en septembre 1979 que le ministre d'État au Développement économique du Québec, Bernard Landry, publie un énoncé de politique économique intitulé « Bâtir le Québec ». Le gouvernement du Parti québécois précisera au sein de ce document les fondements de sa stratégie de développement économique. Cette vision sera également véhiculée par l'entremise de plusieurs interventions de l'État au Québec, telle que la présence de Suzanne Leclerc à l'émission FA. Voir <http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/evenements/2939.html>, consulté le 10 juin 2018.

banlieues, empiétant, la plupart du temps, sur les meilleures terres cultivables.⁷⁰ Ainsi, le gouvernement Lévesque a choisi de protéger les ressources collectives rares et non-renouvelables que sont les sols de bonne qualité pour l'agriculture.⁷¹ Le zonage agricole devient une préoccupation sérieuse dès les années 1970. La loi sur la protection du territoire et des activités agricoles est adoptée en 1978.

Les constats de l'historienne Coulombe exposés plus haut concordent avec nos observations. Outre l'apparition d'un chef en février 1976, les techniques, la méthodologie et le savoir-faire semblent avoir été évacués du contenu des démonstrations culinaires en studio. En effet, Suzanne Leclerc mettait principalement l'accent sur le fait que sa cuisine était grande, mais simple et qu'elle permettait finalement d'impressionner les convives sans avoir fait trop d'effort. Il va sans dire que la responsabilité des repas demeurait dans le camp féminin, bien qu'elle semble s'inscrire dans une logique plus allégée où les femmes sont occupées par autre chose que l'entretien du ménage. Était-ce réellement le cas? Ce qui était présenté à l'émission en 1976 nous semble certainement plus évolué que ce que proposait FA en 1965; les portions sur le fait alimentaire trouvaient-elles un écho favorable chez les téléspectatrices?

3.4.1. La sortie au restaurant : l'expérience de la gastronomie

Le début des années 1970 semble témoigner d'un intérêt moindre envers les restaurants. Il faudra en effet attendre 1976 pour voir réapparaître des documentaires-reportages sur les différents restaurants de la métropole. Telle une version améliorée de ce qui se faisait en 1969, le reportage est un peu plus long, on passe un peu plus de temps dans le restaurant, interviewant même quelques clients, on réalise une recette en

⁷⁰ Site de la Commission de protection du territoire agricole du Québec, section « historique », <<http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=28&MP=74-147>>, consulté le 24 mai 2017.

⁷¹ *Ibid.*

cuisine, le tout entrecoupé de séquences captées dans le restaurant, accompagnées en arrière-plan d'une musique toujours très festive. À la suite du reportage, on retourne en studio où la critique gastronomique Mme Françoise Kayler nous attend, dos à l'écran afin de ne pas dévoiler son apparence physique, lui permettant ainsi de continuer à pratiquer son métier de critique de façon anonyme.

En plus de l'apport du critique gastronomique à ces chroniques, élément que nous aborderons ultérieurement, la majorité des restaurants mis en scène ne proposent ni de la cuisine classique française ni de la cuisine italienne. Présentés comme « exotiques », les cuisines à l'honneur sont d'origine libanaise, indienne, hongroise et chinoise. Francine Grimaldi est l'animatrice de chacun des reportages.⁷²

C'est le chef Hironobu Kamioka qui part le bal en octobre 1976 en expliquant en quoi consiste la cuisine traditionnelle japonaise.⁷³ L'animatrice manque décidément de repères en ce qui a trait à la cuisine asiatique. Elle commence son entrevue en demandant au chef la différence majeure entre la cuisine chinoise et la cuisine japonaise. Le chef ne parle ni le français ni l'anglais, et la traduction semble être réalisée par FA (en voix *off*). On cuisine du tempura, du poisson et des légumes, on parle de soya et de soya fermenté et on propose le thé pour accompagner le repas. L'animatrice conclut l'entrevue en affirmant que la cuisine japonaise n'est pas difficile à réaliser chez soi. Le chef rétorque toutefois que les Canadiens ne sont pas tout à fait prêts au goût de mets japonais, et qu'il faut s'initier tranquillement à ces saveurs.

Le second docu-reportage de ce type a été diffusé en mars 1977. Le propriétaire du restaurant hongrois Tokay, M. Magyard, y présente son établissement; il explique son origine et le choix du site.⁷⁴ Une musique tzigane accompagne le documentaire,

⁷² Francine Grimaldi est une personnalité radio-canadienne bien reconnue.

⁷³ Émission #33-13226-2161, octobre 1976. Audio seulement. Sortie d'antenne 4153821.

⁷⁴ Émission #33-13226-2271, mars 1977

plongeant le téléspectateur dans l'ambiance du restaurant. On entend en voix *off* un commentaire sur la ville de Montréal, sur le fait qu'elle compte près de 30 000 Hongrois et Hongroises et que plusieurs d'entre eux se rassemblent dans le quartier où est installé ce restaurant (dans le centre-ville de Montréal, rue Stanley) qui abrite le seul restaurant hongrois de la métropole. Le propriétaire confirme qu'il n'est pas rare de voir des immigrants en provenance d'Europe centrale dans le restaurant, comme s'il agissait comme un baume à la nostalgie de leur pays natal. Selon ses dires, la moitié de sa clientèle aurait été hongroise.

Un goulasch, plat national de la Hongrie, est présenté à l'écran. Le cuisinier explique que c'est un plat tout simple à exécuter : oignons, tomates, poivrons et viande sont les seuls ingrédients nécessaires pour le réaliser. Il faut tout d'abord faire revenir les oignons, mettre le paprika et tout mélanger, soit les tomates, les poivrons et la viande. On rajoute un peu d'eau, pour finalement cuire le tout jusqu'à ce que la viande soit tendre. Contrairement aux reportages des années 1960, aucune indication précise de quantité n'est donnée et l'animatrice ne cherche pas vraiment à décrypter la recette.

Grimaldi se promène ensuite de table en table pour demander aux clients leur avis sur la cuisine du restaurant. On entend entre chaque entrevue de la musique hongroise, jouée à haut volume. La majorité des clients interviewés sont d'origine hongroise. Tous sont extrêmement fiers et confirment que c'est possible d'accéder à la culture hongroise par le biais du restaurant.

Le troisième docu-reportage, diffusé en novembre 1977, porte sur le restaurant Vent-d'Est,⁷⁵ résultat d'une initiative de cinq jeunes de l'industrie. Francine Grimaldi s'entretient avec trois des membres fondateurs. Inspirés par un restaurant à Boston, les

⁷⁵ Émission #33-13226-2377, novembre 1977

cinq amis ont décidé de se lancer en affaires et de créer un restaurant où la cuisine naturaliste d'inspiration orientale (avec légumes, poissons et algues) serait à l'honneur. Combinant de l'alimentation naturelle et de la cuisine orientale traditionnelle, la vision des jeunes est claire : ils cherchent à créer un endroit où la nourriture serait fraîche, avec le moins d'intervenants possible dans la chaîne alimentaire. Ils se vantent d'ailleurs d'avoir plus de 22 fournisseurs pour approvisionner fraîchement, quotidiennement, le restaurant. Ils font tout eux même : ils moulent leur propre farine, font leur propre crème, etc.

Le quatrième docu-reportage de ce genre a été diffusé en décembre 1977. Encore une fois, c'est Francine Grimaldi qui anime l'entrevue. Elle s'entretient avec Neera Khanna et M. Asak, tous deux du restaurant Maharaja.⁷⁶ Il s'agirait du premier restaurant indien à Montréal. Selon l'animatrice, « nous sommes aux Indes » quand on met les pieds dans le restaurant. Les deux propriétaires, le père et sa fille, sont originaires de New Delhi. Ils sont au Québec depuis 20 ans et auraient ouvert leur restaurant pour Expo67. Francine Grimaldi leur demande ensuite quelques questions sur la cuisine indienne, ce à quoi ils lui répondent fièrement qu'ils offrent un menu varié et qu'ils ne se limitent pas qu'au végétarisme et à la « cuisine piquante ». Ils poursuivent en affirmant qu'ils parviennent à trouver, à Montréal, toutes les épices dont ils ont besoin pour cuisiner, ce qui ce n'était pas le cas 10 ans plus tôt.

Le reportage nous amène ensuite en cuisine, où l'accent est principalement mis sur le four tandoori. L'animatrice est par ailleurs particulièrement excitée lorsqu'on lui apprend qu'elle peut faire des pains nan à la maison. Le cuisinier réalise ensuite une préparation de poulet tandoori. Il s'exécute rapidement et explique peu ses méthodes. C'est plutôt Grimaldi qui insiste pour avoir les mesures et les étapes à suivre.

⁷⁶ Émission #33-13226-2419, décembre 1977

Le dernier reportage sur les cuisines d'ailleurs a été diffusé en mars 1978. Il mettait en scène le propriétaire du restaurant libanais Beyrouth.⁷⁷ Les principales caractéristiques de la cuisine sont présentées, et l'on décrit ensuite l'hospitalité libanaise. Le docu-reportage commence avec une affirmation de France Nadeau, journaliste. Selon elle, les Libanais ont la réputation d'être « très forts » en restauration. Elle vient donc sur place afin de confirmer ces ouï-dire.

Le propriétaire explique alors à Nadeau les spécialités de la cuisine libanaise. Agneau, épices orientales, huile de sésame, présentation de *mezze*, arack, poissons : le propriétaire confie qu'il s'approvisionne directement au Liban car il tient à faire de la « vraie » cuisine libanaise. À la suite de la présentation des différents aliments, les deux se retrouvent en cuisine afin d'observer le cuisinier préparer du *shawarma* et des feuilles de vignes farcies avec de la viande d'agneau hachée.

On sent à travers ces différents reportages que la culture du restaurant est bien établie et surtout qu'elle est moins élitiste qu'elle ne l'était 10 ans plus tôt. Tandis que les premiers reportages des débuts de l'émission s'adressaient à une clientèle qui fait partie de l'élite, les reportages post-1976 tendent à démontrer que le restaurant devient au courant des années 1970 une sortie de plus en plus populaire, prisée par un nombre croissant de gens. Conséquemment, ces reportages semblent avoir adopté un nouvel objectif, soit celui de renseigner la Montréalaise du *happening* de la scène culinaire de la métropole.

Par ailleurs, nous avons remarqué que les recettes présentées dans les reportages sont souvent difficiles à suivre. Aucun gros plan n'est fait sur les aliments et personne ne prend le temps d'expliquer la méthode suivie ou de mesurer les ingrédients. Ce changement de ton nous a donné l'impression que l'objectif de ces reportages n'était

⁷⁷ Émission #33-13226-2484, mars 1978

pas tellement de permettre à la téléspectatrice de préparer une cuisine d'ailleurs, mais plutôt d'élargir son esprit, son appréciation et sa compréhension de ces différentes cuisines. Et aussi, somme toute, de l'inciter à sortir au restaurant.

Finalement, en plus de ces entretiens au restaurant, nous avons observé une autre forme d'ouverture sur le monde. Dans une logique très éducative, Kam Yee Chan a été invité en 1979 au studio de FA afin de présenter les principales caractéristiques, d'un point de vue alimentaire, des différentes régions de la Chine.⁷⁸ Dans le cadre d'une entrevue très traditionnelle avec Aline Desjardins, l'invitée présente les ustensiles utilisés, les principaux aliments de base employés et les différentes sauces disponibles en épicerie à Montréal. Aucune démonstration culinaire n'est faite.

Somme toute, aucune de ces émissions ne met en valeur un savoir-faire culinaire traditionnel canadien ou québécois. Le ton est à l'exotisme et à la découverte de l'autre.

3.4.2. La critique culinaire

Doyenne de la critique culinaire au Québec, Françoise Kayler débute sa carrière en 1964 au sein du journal *La Presse*. Commençant au départ par une chronique sur l'alimentation dans son ensemble, la journaliste s'est rapidement intéressée à l'écriture de critiques culinaires. Selon Philippe Cantin, vice-président à l'information et éditeur adjoint de *La Presse*, sa contribution a été exceptionnelle : « Passionnée d'alimentation, elle a été une pionnière à de nombreux égards. Avant tous les autres journalistes, elle a saisi les fulgurants développements de l'industrie agroalimentaire et deviné le désir des Québécois de mieux comprendre les multiples rouages de ce secteur ». ⁷⁹

⁷⁸ Émission #33-13226-2697, avril 1979

⁷⁹ Article de *La Presse*, <<http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-est-decedee.php>>, consulté le 5 mars 2017.

FA a eu la chance de l'accueillir à maintes reprises dans ses studios. Présente à la fin des différents reportages de restaurants, Françoise Kayler prenait la critique très au sérieux. Jamais n'a-t-elle dévoilé son visage à la télévision, voulant à tout prix conserver l'anonymat de ses traits afin d'exercer son travail aussi rigoureusement que possible.

Tel que nous l'avons effleuré précédemment, son apport à FA a donné sans contredit une crédibilité au volet gastronomique de l'émission. Le fait que l'émission FA accorde une importance à ses propos met à notre avis en valeur deux éléments importants. D'une part, l'apport de Kayler à l'émission vient certainement moduler à nouveau les attentes et la compréhension des femmes à l'égard à la fois du restaurant et de la gastronomie. Le jugement sévère et passionné qu'elle posait ne pouvait qu'influencer l'appréciation du public des différents restaurants présentés à l'émission. D'autre part, il nous semble que sa présence à l'émission vient confirmer qu'un public suffisamment érudit pour comprendre et recevoir la critique était en train de naître. De fait, pour Kayler, « il y a gastronomie quand il y a perpétuelle querelle des Anciens et des Modernes et lorsqu'il y a un public capable, à la fois par sa compétence et par ses richesses, d'arbitrer ces querelles.⁸⁰ » La gastronomie était-elle en train d'advenir dans le contexte québécois? Un public capable d'arbitrer ces querelles était-il en train d'apparaître?

* * *

La gastronomie ne peut exister seule. Il faut un gastronome capable de l'apprécier et de la critiquer afin de valider son existence. La portion alimentaire de l'émission FA

⁸⁰ Voir Françoise Kayler, *loc. cit.* Texte qui date de 1996, il nous permet de saisir un peu mieux les rouages de la scène alimentaire au Québec. Ayant quand même vécue les années charnières d'une certaine gastronomie au Québec et d'une affirmation d'une certaine identité culinaire québécoise, Kayler critique où en est rendue la gastronomie à l'aube du XXI^e siècle.

nous a permis d'observer la cristallisation d'une certaine identité culinaire en lien avec la gastronomie au Québec. Sur une période de 17 ans, celle que nous avons étudié, le palais des Québécois et Québécoises semble s'être raffiné. Les modèles promus ont évolué énormément, pour proposer finalement des standards ménagers élevés. Dès lors, ce n'était plus une jeune cuisinière qui était en charge des repas, mais une jeune gastronome.

CONCLUSION

ÉVOLUTION DE LA GASTRONOMIE

« *Tout le monde sait se nourrir, mais seul l'homme d'esprit sait manger.* »

Brillat-Savarin

Ce mémoire a cherché à comprendre le rôle de l'émission *Femme d'aujourd'hui* dans la transmission de modèles culinaires au sein de la société québécoise dans la seconde moitié du XX^e siècle. Cet objectif bien précis nous a amené à mieux cerner, de façon plus large, l'apport de la télévision à la construction d'une certaine identité gastronomique québécoise au courant des années 1960 et 1970. Notre choix de sources nous a inévitablement amené à analyser plusieurs axes de recherche.

Afin de brosser le portrait le plus exhaustif de la représentation de la gastronomie, nous avons choisi d'analyser finement une partie du contenu de l'émission *Femme d'aujourd'hui*, magazine féminin à l'antenne de la télévision de Radio-Canada de 1965 à 1982. Ce fut notre source principale. En raison de la longue période sur laquelle s'étale l'émission, nous avons cru juste d'isoler les segments du magazine traitant du fait alimentaire afin de saisir l'évolution de la gastronomie des années 1960 et 1970. La disponibilité des archives a également influencé notre choix de source. En effet, pour l'époque qui nous intéresse, le magazine FA fut l'émission à caractère « art de vivre » la mieux conservée par la SRC. Sur un ensemble de 2940 émissions produites, 1402 émissions ont été conservées. Sur ces 1402 émissions, 143 ont traité du fait alimentaire. Afin de cibler où se situait le thème de la gastronomie au sein de ces émissions, ces segments ont été visionnés. Puis, 72 émissions furent sélectionnées pour

constituer le corpus définitif de notre recherche. À l'aide d'une grille d'analyse, nous avons ciblé les différents éléments en lien avec la notion de gastronomie de l'époque. Nous les avons méticuleusement analysés afin d'établir des liens avec divers faits de société. Cette histoire racontée via le magazine télévisuel nous a finalement permis de mieux comprendre l'évolution, le sens et la place qu'a occupé la gastronomie au sein de l'émission FA.

Notre analyse s'est faite en quatre temps. Il nous a semblé logique de procéder ainsi, car l'histoire racontée par le contenu à l'étude nous a semblé naturellement rythmée par les marqueurs retenus. Que ce soit les débuts de l'émission en 1965, la tenue de l'Expo67, les années 1970 puis l'élection du Parti québécois en 1976 : ces différents éléments nous ont aidé à structurer la ligne du temps sur laquelle s'est posée notre analyse du contenu gastronomique de FA. Notre grille d'analyse et le traitement de notre corpus nous ont aussi permis de dégager certaines thématiques qui ont été retenues pour une étude plus approfondie, dont la démocratisation du savoir-faire culinaire. Ce thème nous a paru dominant au travers de l'histoire du magazine télévisuel. Les chefs en studio, les femmes chefs, les cuisinières invitées ou encore les docu-reportages de restaurant sont autant d'éléments qui nous ont semblé participer, de 1965 à 1982, à une forme de démocratisation de la gastronomie. L'univers des chefs professionnels, jusque-là essentiellement masculin, s'est vu, grâce à une émission comme FA, diffusé dans les foyers, élevant tranquillement le niveau de connaissances culinaires des téléspectatrices. Au final, l'analyse de l'évolution de la représentation de la gastronomie que nous avons effectuée nous aura permis de cibler comment celle-ci s'est exprimée à travers ces quelques années. Arrivée de la télévision, influences culturelles, accélération de l'industrialisation des processus alimentaires, évolution de mœurs, changements d'ordre politique, évolution du rôle des femmes en société : la période s'étalant de 1965 à 1982 est caractérisée par plusieurs éléments qui sont entrés en relation les uns avec les autres et qui sont ainsi venus influencer la nature de la gastronomie à cette époque. Réelle éponge de la vie sociale et politique, l'identité

culinaire s'est transformée au gré des changements sociaux, et par un effet de miroir, en a témoigné.

Curieusement, ce n'est pas ce qu'annonçaient les travaux de Josette Brun et de Laurie Laplanche. Ces deux historiennes ont fait un travail colossal sur l'ensemble du contenu politique de l'émission FA, mais la portion alimentaire de l'émission fut écartée de leur enquête. Toutefois, les quelques pistes qu'elles ont lancées sur le fait alimentaire nous ont donné l'impression que les auteures semblaient présumer d'un certain conservatisme dans les discours. Nous admettons que cela peut effectivement sembler le cas. Cependant, nous sommes d'avis que les représentations à l'étude ne juraient pas particulièrement avec le volet plus engagé de l'émission. Au contraire, un peu comme dans l'histoire racontée par Valerie Korinek à propos de la revue *Chatelaine* et de ses lectrices, nous croyons que le contenu présenté dans les portions alimentaires cherchait à ne pas brusquer les mœurs du quotidien. Car il ne faut pas oublier que le fait alimentaire est intimement lié aux activités du quotidien et du foyer. Nous croyons donc que la direction ne pouvait être trop avant-gardiste dans cette portion de l'émission, puisqu'elle se devait de s'adresser aux téléspectatrices et de les outiller dans leur réalité. Si l'émission pouvait être engagée et avant-gardiste, cela devait se faire dans un contexte où les femmes demeuraient cuisinières et ménagères de la maison. Néanmoins, il nous semble que le ton et les représentations proposés dans les portions alimentaires de l'émission ont fait preuve d'un certain progressisme, mais de manière plus douce que lorsqu'il s'agissait d'aborder d'autres sujets, notamment la politique. C'est précisément ce qu'illustre le contenu étudié. Accès des femmes au statut de chef cuisinière, ouverture sur les nouvelles pratiques et les nouvelles tendances culinaires : nous croyons que si la télévision s'est permis de présenter cette évolution des mœurs c'est qu'il y avait un public avide, concerné par cette même évolution. De fait, la SRC-télé découvrait dans les années 1960 et 1970, au même rythme que les téléspectatrices, le potentiel du petit écran. Elle se devait conséquemment d'être sensible à la réalité de celles-ci et de présenter du contenu à la

fois crédible et rassurant pour les téléspectatrices. Dans le même ordre d'idées, le dialogue entre les producteurs et les artistes invités devait également être constant. La direction fut certainement influencée par les sensibilités des invités, afin d'arrimer le contenu aux tendances dernier cri.

À cet effet, nous ne retenons pas certaines conclusions de Paul Rutherford sur l'impact de la télévision sur la culture, en l'occurrence la culture culinaire. Nous ne considérons pas la télévision comme le synonyme d'une révolution manquée – du moins pas pour le fait alimentaire. Il nous semble au contraire que la télévision aura plutôt permis d'exprimer pour une première fois une gastronomie imagée et accessible du confort de son foyer. À notre avis, la télévision a entraîné dès 1952 un changement de paradigme. On le rappelle, quelques années à peine après son arrivée sur le marché, 90 % des foyers au Québec détenaient une télévision. Comme le font valoir Cooke et Susan Mann Trofimenkoff, cette diffusion soudaine et massive d'information a nécessairement participé à la construction non seulement d'une nouvelle identité culinaire, mais d'une nouvelle identité culinaire collective.¹ Et selon nous, ces nouvelles identités, qu'elles soient individuelle ou collective, seraient venues renforcer le sentiment d'appartenance à une identité culinaire québécoise qui intègre une certaine composante gastronomique.

À cet égard, nous sommes d'avis que ce qui caractérise un concept comme la gastronomie est constamment remodelé et ce, qu'on soit en 1950 ou en 2017. Dans le cas qui nous occupe, il nous a semblé que la gastronomie des années 1960 était étrangère à l'identité culinaire québécoise, tandis que celle des années 1980 semblait s'y coller davantage. D'ailleurs, certains historiens avancent que certaines mobilisations sociales des années 1960 se basaient sur la théorie anticoloniale pour

¹ Susan Mann Trofimenkoff, *The Dream of Nation: A Social and Intellectual Hof Quebec*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2002, 360 pages et Nathalie Cooke (dir.), *What's to eat? Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310 pages.

imaginer le Québec de demain.² Ce désir de marquer son identité, de la libérer des élites et des puissances coloniales, était-il transférable à la cuisine de nos foyers ? Le gastronome québécois était-il victime du complexe du colonisé ? À cet effet, alors que les images et le contenu de l'émission FA montrent qu'il y a des compétences et un savoir-faire aiguisé au Québec, il semble que les Québécois et Québécoises aient de la difficulté à voir la cuisine québécoise comme une forme d'« art culinaire », de « grande cuisine » ou encore de « gastronomie », alors que personne à l'émission n'avait de la difficulté à y associer la cuisine française. Cela dit, nous avons noté un glissement dans la terminologie utilisée durant la seconde décennie de l'émission. La gastronomie présentée semble avoir rejoint un spectre plus large dans les années 1970, c'est-à-dire qu'elle n'était plus confinée qu'à la notion d'art culinaire classique français. Cette définition plus complexe du phénomène nous est apparue comme une forme d'appropriation par les Québécois et les Québécoises de la notion de gastronomie, mais aussi de confiance lui permettant de s'approprier une certaine gastronomie. Est-ce le résultat d'une pensée post-coloniale ? D'une contre-culture ? Un effet de l'Expo67 ? De l'influence américaine ? Les « feux d'artifices » des années 1960 et 1970, pour reprendre l'expression de Paul-André Linteau,³ sont sans contredit venus nourrir les changements d'ordre culinaire. Peu importe l'angle sous lequel les mutations sont analysées, on sent un réel changement de trajectoire de l'identité culinaire véhiculée dans les années 1970. L'identité collective proposée par la télévision insufflait-elle une prise de confiance des moyens du Québécois ? Ensemble, les Québécois et Québécoises étaient-ils plus confiants de leur identité culinaire gastronomique ? Étaient-ils collectivement plus sûrs d'eux-mêmes en matière de gastronomie ? Peut-être. Ce qui s'est avéré tangible, c'est que nous avons observé dans

² Sean Mills, *Contester l'empire. pensée postcoloniale et militantisme politique à Montréal, 1963-1972*, Montréal, Éditions Hurtubise, 2011, 349 pages. Sean Mills s'intéresse à la pensée politique des années 1960. Inspirée des différents mouvements mondiaux anticolonialistes, elle fait surface à Montréal de 1963 à 1972. L'auteur relate comment une forte mobilisation se fait sentir au sein de plusieurs minorités, créant un réel mouvement de masse pour une révision de la démocratie au Québec.

³ Paul-André Linteau, *Brève histoire de Montréal*, Montréal, Les Éditions du Boréal, 2007, p.143-154.

les dernières années de FA une nouvelle façon d'apprécier et de présenter la gastronomie, qui est lentement devenue un savoir accessible et populaire. Le repas gastronomique devient une pratique sociale répandue, de moins en moins réservée uniquement à l'élite.

En définitive, l'analyse de l'émission FA nous aura permis de cerner des représentations d'une forme de gastronomie télévisuelle, représentations qui ont certainement accéléré la démocratisation du niveau de connaissances culinaires de la femme moyenne. À cet égard, il y a lieu de se demander si la télévision aurait participé à une forme de Révolution tranquille alimentaire et gastronomique. Plus encore, qu'en était-il du discours à l'égard des femmes qui se retrouvait au sein des segments d'émissions que nous avons étudiés? Évoluait-il en synchronicité avec les mouvements féministes de l'époque? En cadence avec le ton engagé et féministe d'Aline Desjardins? Même si cela n'était pas toujours clair – car avouons-le, il n'est pas aisé de déceler des idées féministes dans le contexte d'une discussion sur la tarte aux pommes – il nous a semblé que la diffusion de la gastronomie télévisuelle de l'émission FA aurait participé également à un certain épanouissement féminin et social. Que ce soit la présence de cuisinières-chefs invitées, la mise en valeur de chefs de restaurant féminines ou encore la reconnaissance d'une professionnalisation féminine du métier de chef, ces multiples moments témoignent d'une appropriation de l'univers masculin du chef par les femmes. De plus, en parlant directement aux femmes de ce qu'elles connaissaient le mieux (la cuisine), les portions alimentaires de FA les ont vraisemblablement rendues plus érudites grâce au haut niveau culinaire présenté. On reconnaissait que les femmes étaient non seulement capables d'enregistrer l'information, mais qu'elles seraient également capables de reproduire à la maison les connaissances apprises à la télévision. Cette reconnaissance est représentative d'une mutation importante dans un univers où les chefs et les gastronomes étaient systématiquement des hommes, alors que les femmes n'étaient jamais autre chose que des cuisinières. Dorénavant, la cuisinière s'appropriait les fourneaux réservés auparavant aux pros.

Malgré l'intérêt de nos résultats, ce mémoire n'a pas épuisé la grande richesse de nos sources, et encore moins de notre sujet. Tout d'abord, il nous semble que nos sources demeurent sous-exploitées en ce qui a trait au fait alimentaire au sein de l'émission FA. Nous avons choisi de nous concentrer sur la représentation d'une certaine gastronomie, mais il serait possible de saisir ce concept dans son ensemble et d'en dresser un portrait beaucoup plus exhaustif. De façon générale, le terrain de la gastronomie des années 1960 et 1970 est encore en friche. En fait, nous croyons qu'une étude de l'ensemble des représentations de la gastronomie à la télévision de la SRC des années 1960 et 1970 devrait être menée. Ainsi, un réel portrait de l'évolution de ce vaste monde de la gastronomie pourrait être dressé. Puis, afin de cerner plus précisément les rouages de la nouvelle identité culinaire qui prend forme à cette époque, une étude des différents intervenants de la scène alimentaire pourrait être fort intéressante – en accordant une place de choix aux restaurants qui sont, à notre avis, la vitrine de l'identité culinaire d'une société. Jumelées à des archives de la Ville de Montréal ou à des archives de la presse et étudiées plus en profondeur, les différentes représentations des chefs restaurateurs à l'émission FA, dont nous avons témoigné, pourraient ouvrir une fenêtre fascinante sur le monde de la restauration des années 1960 et 1970. Ces deux pistes nous semblent particulièrement fécondes et permettraient d'enrichir l'analyse que nous avons commencé à élaborer. Enfin, une recherche plus approfondie sur certains personnages tels qu'Henri Bernard, Suzanne Leclerc, Monique Chevrier ou Jehane Benoit pourraient également prolonger notre enquête. Alors qu'on les commémore comme de grandes dames ou grands hommes de la cuisine québécoise⁴, aucune étude savante ne traite de ces géants du monde alimentaire.

⁴ Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, *Femmes engagées à nourrir le Québec*, Québec, Les Éditions Wilfrid-Hamel, 2012, 400 pages.

À l'instar de Nathalie Cooke, nous sommes d'avis que les années 1960 et 1970 ouvrent une nouvelle phase pour l'histoire de l'alimentation, où une articulation de l'identité a été rendue possible par les nouvelles plateformes médiatiques. Parallèlement, la place de la gastronomie au sein de l'espace public a subi une importante mutation, à laquelle a puissamment participé la télévision, notamment en tant qu'outil pédagogique. Jumelés, l'articulation des nouvelles identités et l'envol d'une certaine gastronomie québécoise confirment la cristallisation de nouvelles identités culinaires. Le contenu présenté au travers des années a certainement permis d'aiguiser le savoir culinaire des femmes, participant ainsi à les faire évoluer au sein de la société québécoise. L'accès à un savoir culinaire si pointu leur a permis d'être plus renseignées et cultivées. Aussi, croyons-nous que cette diffusion d'idées en lien avec l'identité culinaire a élevé le niveau des foyers, en permettant à la gastronomie de s'immiscer dans leurs mœurs.

Tout compte fait, nous estimons être parvenus à poser un jalon pour l'histoire de la gastronomie du Québec. Notre contribution nous paraît singulière tant sur le plan de l'objet que sur les résultats de recherche. L'absence d'une étude des représentations télévisuelles du fait alimentaire à la SRC nous indique une sous-exploitation du champ et du sujet de recherche dans les préoccupations des historiens au Québec. Et pourtant, le fait alimentaire dans son ensemble nous renvoie directement aux notions de culture et de diversité culturelle, soit des éléments fondamentaux qui participent éminemment à la définition identitaire de chaque peuple. Tel qu'énoncé au début de ce mémoire, comprendre les habitudes de consommation alimentaire d'une société à une certaine époque, c'est chercher à comprendre une certaine architecture sociale, une architecture où se manifeste quotidiennement une identité qui lui est propre. Ce qui ne doit pas, par ailleurs, nous faire oublier le caractère parfaitement universel, parfaitement humain de l'alimentation et de son corollaire – le plaisir. Ou pour le dire comme Brillat-Savarin :

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours.⁵ »

⁵ Aphorismes du professeur Brillat-Savarin. Voir Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Éditions Flammarion, 1982, p. 19.

ANNEXE A

**FICHE TECHNIQUE D'UN SEGMENT D'ÉMISSION,
ARCHIVES DE LA SOCIÉTÉ RADIO-CANADA**

Titre d'émission: FEMME D'AUJOURD'HUI

Médium: TV

Diffusion: 1978-03-30 13:35:00 **Réseau:** SRC **Durée:** 01:00:00 **No émission:** 33-13226-2484

Réseau de production: SRC

Bureau de production de l'épisode: MONTREAL

Formule: MAGAZINE

Secteur: SOCIO-CULTURELLES

Type de production: PRODUCTION INTERNE

Artisans pour l'épisode: ARCAND LOUISE, ANIMATEUR ROUTHIER CLAUDE, REALISATEUR

No du segment: 1

Titre du segment: Restaurant libanais "Beyrouth"

Langue du segment: En français

Résumé: Les débuts du restaurant.

La situation du "Beyrouth" par rapport au "Mont Liban".

Les principales caractéristiques de la cuisine libanaise.

L'apéritif national.

L'hospitalité libanaise.

00:14:00 Commentaires de Françoise Kayler, de La Presse sur ce restaurant.

Descr. sonore/visuelle: / 00:03:09 Visuel Intérieur du restaurant .

/ 00:06:03 Visuel Divers plats libanais (Charwarma ou brochette de viande; feuille de vigne; et le Kabe Krass ou hors-d'oeuvre à base d'agneau).

/ 00:13:00 Visuel Danseuse du ventre.

/ 00:13:30 Déclaration D'un client .

/ ENTR Georges Khoury propriétaire, Françoise Kayler.

Artisans, auteurs, compositeurs du segment: NADEAU FRANCE, JOURNALISTE, INTERVIEWER

Invité(s): KHOURY GEORGES, Propriétaire KAYLER FRANCOISE, La Presse

Descripteur(s): ART CULINAIRE LIBAN MONTREAL (VILLE) MUSICIEN RESTAURATION

Supports:

Montréal, VOUTE, Sortie d'antenne, 4:3, Définition Standard, **V-780330-04**, 00:00:00, Cassettes vidéo, BETACAM SP, Couleur, 1/1 **Remarques:** %VC-03484%

Montréal, VOUTE, Sortie d'antenne, 4:3, Définition Standard, **M-780330-04**, 00:00:00, Cassettes vidéo, BETACAM NUMERIQUE, Couleur, 1/1 **Remarques:** %VC-03484%

Statut d'indexation: ANALYSE **Indexé par:** FI **Indexé le:** 2001-12-04

Modifié par: THOMASD **Modifié le:** 2013-11-07

DAV (Montréal) 1572749 1020746 36752

ANNEXE B

**GRILLE DE LECTURE D'UNE ÉMISSION FEMME D'AUJOURD'HUI
RÉALISÉE PAR ANNA DEMAY**

Émission :

Date :

Descripteur SRC :

Descripteur révisé :

Titre de l'émission (selon les archives) :

Résumé de l'émission (selon les archives) :

Animateur :

Réalisateur :

Invité :

Plats réalisés :

Liste des aliments préparés ou présentés :

Méthode de préparation :

Méthode de cuisson :

Descriptif visuel (plan de caméra, présentation des aliments, posture des animateurs,
posture des invités) :

Descriptif audio (verbatim) :

ANNEXE C

**TABLEAU 2.3 : L'ART DE VIVRE ;
ÉVOLUTION DE LA PROGRAMMATION
À LA SOCIÉTÉ RADIO-CANADA, 1952-1985**

TITRE DE L'ÉMISSION	ANNÉES
REVE, REALITE	1952-1956
LES TRAVAUX ET LES JOURS	1955-1968
BONJOUR MADAME (magazine féminin)	1958-1961
BONSOIR MADAME	1959-1960
VOTRE CUISINE, MADAME	1959-1965
LA TÊTE À L'OMBRE	1961
VOUS, FAMILLES	1961-1962
VOTRE COURRIER	1961-1963
LA REVUE DE LA MAISON	1961-1964
REVUE DE LA MAISON	1961-1964
ACTUALITES FEMININES	1961-1964
L'ETERNEL FEMININ	1961-1965
VOTRE ENFANT, MADAME	1961-1964
CE SOIR OU JAMAIS	1962
FEMININ PLURIEL	1962
LE TEMPS DE VIVRE	1962-1965
AUJOURD'HUI	1962-1969
DE BROCHE EN BOUCHE	1963
MIROIR D'EVES	1963-1965
FAMILLES D'AUJOURD'HUI	1963, 1964
MARIE-EVE VOUS SUGGERE	1964-1965
DES GOÛTS ET DES COULEURS	1964-1965

SI SANTE M'ETAIT COMPTEE	1964-1965
LA BONNE FOURCHETTE	1964-1965
TIRE L'AIGUILLE	1964-1965
ELLES	1964-1965
DEUX MILLIONS DE FEMMES	1965-1966
ELLES?	1965-1968
FEMME D'AUJOURD'HUI	1965-1982
RENDEZ-VOUS DE L'ETE	1966
LE BEAU SEXE	1967
L'AGRICULTEUR DE DEMAIN	1967-1969
LES QUATRE SAISONS	1967-1972
AU FIL DES JOURS	1968
LES TEMPS CHANGENT	1968
HORIZONS VERTS	1968-1971
ALLO BOUBOU	1984
LA SEMAINE VERTE	1971-2016
LES RECETTES DE JULIETTE	1974-1976
DÉPART	1975
CONSEIL-EXPRESS*	1975-1977
AINSI VA LA VIE	1975-1977
LA CUISINE D'AILLEURS	1976
PERSONNALITÉ FÉMININE (CKTM-TV, Trois-Rivières)	1972-1975
CHAMBRE NOIRE	1973
INITIATION À LA DÉCORATION INTÉRIEURE*	1974
LES TROUVAILLES DE CLÉMENCE	1976-1983
TERRE ET MOISSONS	1977
MAGAZINE-EXPRESS* (CKTM-TV, Trois-Rivières)	1977-1982

LA FINE CUISINE D'HENRI BERNARD	1979-1982
EN ROBE DES CHAMPS	1980
AU JOUR LE JOUR	1982-1989
DE BIEN BELLES CHOSES	1982-1986
AVEC LE TEMPS	1983-1989
COUP D'ŒIL A1066	1983-1985

Source : Liste réalisée par les archivistes de la Société Radio-Canada¹

¹ Liste élaborée par les archivistes de la SRC à partir de ce qui est disponible aux archives de la SRC. Une liste plus complète pourrait être réalisée à partir des cahiers hebdomadaires *Ici Radio-Canada* ou *La Semaine à Radio-Canada* télé.

BIBLIOGRAPHIE

ARCHIVES

Émission *Femme d'aujourd'hui*, Station CBFT-DT, septembre 1965 à janvier 1982, collection de la Médiathèque et archives de Radio-Canada, secteur jeunesse et famille, formule Magazine.

La Semaine à Radio-Canada, Vol. 11, numéro 7 : 1960-61, semaine du 12 au 18 novembre 1960

La Semaine à Radio-Canada, Vol. 16, numéro 8 : 1965-66, semaine du 13 au 19 novembre 1965

Ici Radio-Canada, Vol. 4, numéro 47 : 1970, semaine du 14 au 20 novembre 1970

Ici Radio-Canada, Vol. 9, numéro 47 : 1975, semaine du 15 au 21 novembre 1975

Ici Radio-Canada, Vol. 14, numéro 47 : 1980, semaine du 15 au 21 novembre 1980

Ici Radio-Canada, Vol. 18, numéro 46 : 1984, semaine du 10 au 16 novembre 1984

Ici Radio-Canada, Vol. 19, numéro 16 : 1985, semaine du 13 au 19 avril 1985

LIVRES, CHAPITRES et ARTICLES

Histoire de l'alimentation

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

BIZIER, Richard, *Les Grandes dames de la cuisine au Québec*, Montréal, La presse Cop, 1984, 240 pages.

BRUN, Thierry A., « Des famines climatiques aux famines économiques : évolution contemporaine des causes et des conséquences des famines », *Tiers-Monde*, volume 16, numéro 63, 1975, p. 609-630.

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Éditions Flammarion, 1982, 399 pages.

BURGESS, Joanne, « Montréal, 1870-1970 : portrait de l'industrie laitière urbaine », *Cap-aux-Diamants : La revue d'histoire du Québec*, numéro 71, 2002, p. 10-13.

COOKE, Nathalie, « Spreading controversy: The Story of Margarine in Quebec » dans *Edible Histories, Cultural Politics : Towards a Canadian Food History*, sous la dir. de Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp, Toronto, University of Toronto Press, 2012, p. 242-270.

COOKE, Nathalie, *What's to eat? Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310 pages.

COULOMBE, Caroline, « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p.507-533.

COULOMBE, Caroline, *Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860 – 1960*, Mémoire de M.A. (histoire), Université du Québec à Trois-Rivières, Septembre 2002, 175 pages.

COULOMBE, Rose-Hélène et Michel JUTRAS, *Femmes engagées à nourrir le Québec*, Québec, Les Éditions Wilfrid-Hamel, 2012, 400 pages.

CSERGO, Julia et Jean-Pierre LEMASSON, *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, 261 pages.

DEMARY, Anna, « Caribou : La culture québécoise raisonnée », *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue de cultures culinaires au Canada*, volume 7, numéro 1, 2016.

DESLOGES, Yvon, *À table en Nouvelle-France : alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009, 231 pages.

DESLOGES, Yvon, « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, volume 3, numéro 1, 2011.

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*, volume 3, numéro 1, 2011.

DURAND, Caroline, *Le laboratoire domestique de la machine humaine: la nutrition, la modernité et l'État québécois, 1860-1945*, Thèse de Ph.D. (Histoire), Université McGill, 2011, 396 pages.

DURAND, Caroline, *Nourrir la machine humaine : nutrition et alimentation au Québec, 1860-1945*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2015, 324 pages.

- DRIVER, Elizabeth, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 1008 pages.
- FLANDRIN, Jean-Louis et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 pages.
- FYSON, Donald, « Du pain au madère: L'alimentation à Montréal au début du XIX siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 46, numéro 1, 1992, p.67-90.
- GODINHO, Vitorino Magalhaes, « Industrie et commerce antillais : sur le sucre des Antilles », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 3^e année, numéro 4, 1948, p. 541-545
- GOTTSCHALF, Alfred, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Editions Hippocrate, 1948, 1 volume en 2 tomes, 352 et 384 pages.
- GUARD, Julie, « The Politics of Milk : Canadian Housewives Organize in the 1930s » dans *Edible Histories, Cultural Politics : Towards a Canadian Food History*, sous la dir. de Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlene Epp, Toronto, University of Toronto Press, 2012, p. 271-285.
- IACOVETTA, Franca, Valerie J. KORINEK, et Marlene EPP, *Edible Histories, Cultural Politics : Towards a Canadian Food History*, Toronto, University of Toronto Press, 2012, 456 pages.
- KAYLER, Françoise, « Gastronomie? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants : la revue d'histoire du Québec*, numéro 44, 1996, p.24-26,
- KEANNEALLY, Rhona Richman, « "There is a Canadian cuisine, and it is unique in all the world" », *Crafting Nationale Food Culture during the Long 1960s* », dans *What's to Eat, Entrées in Canadian Food History*, sous la dir. de Nathalie Cooke, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 167-196.
- LABONTÉ, Maude, « Ma fourchette voyage : Proposition culinaires étrangères dans la Revue Moderne et Châtelaine (1949 à 1968), M.A. (histoire), UQAM, déposé en septembre 2017.
- LAROUSSE, *Le grand Larousse gastronomique avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon*, Paris, Larousse, 2007, 989 pages.
- LEVI-STRAUSS, Claude, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 2009 [1968], 478 pages.
- MADÉLON, Véronique, « La médiatisation du culinaire », *Communication et langages*, volume 2010, numéro 164, juin 2010, p. 33-40.

MAURIZIO, Adam et Katherine GOLDEN, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932, 663 pages.

OZERSKY, Josh, *Le Hamburger, une histoire sociale des États-Unis*, New Haven, Yale University Press, 2008, 137 pages.

POULAIN, Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, 2012, 1437 pages.

SANTICH, Barbara, compte-rendu de l'ouvrage de IACOVETTA, Franca, Valerie J. KORINEK, et Marlene EPP, *Edible Histories, Cultural Politics : Towards a Canadian Food History, The Journal of Canadian Food Cultures / Cuisine : revue des cultures culinaires au Canada*, volume 4, numéro 1, 2013.

VADJA Joanne, « La construction des restaurants parisiens comme lieux d'attractivité touristique fin XIXe-début XXe » dans Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson, *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, p.74-89

WILLIAMSON, Mary F., « Les livres de cuisine et de ménage », dans *Histoire du livre et de l'imprimé au Canada*, volume 1 : des débuts à 1840, sous la dir. de Patricia Fleming, Gilles Gallichan et Yvan Lamonde, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2004, p. 291-293.

Histoire de la consommation

COHEN, Lizabeth, *A Consumers' Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America*, New-York, Knopf, 2003, 567 pages.

DAWSON, Michael, « Leisure, Consumption, and the Public Sphere : Postwar Debates over Shopping Regulations in Vancouver and Victoria during the Cold War » dans *Creating Postwar Canada: Community, Diversity, and Dissent, 1945-75*, sous la dir. de Robert Allen Rutherford et Magdalena Fahrni, Vancouver, UBC Press, 2008, p.193-216.

FAHRNI, Magda, « Explorer la consommation dans une perspective historique », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p. 465-473.

FAHRNI, Magda, « Counting the Costs of Living : Gender, Citizenship, and a Politics of Prices in 1940 Montreal », *Canadian Historical Review*, volume 83, numéro 4, 2002, p. 1-13.

FAHRNI, Magda, *Household politics : Montreal Families and Postwar Reconstruction*, Toronto, University of Toronto Press, 2005, 282 pages.

MARSHALL, Dominique, *Aux origines sociales de l'État-providence: familles québécoises, obligation scolaire et allocations familiales, 1940-1955*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1998, 317 pages.

PARR, Joy, *Domestic Goods: the Material, the Moral and the Economic in the Postwar Years*, Toronto, University of Toronto Press, 1999, 368 pages.

ROSENBERG, Emily S., « Le « modèle américain » de consommation de masse », *Cahiers d'histoire. Revue d'histoire critique*, numéro 108, 2009, p.111-142.

FAHRNI Magdalena et Robert Allen RUTHERDALE (dir.), *Creating Postwar Canada: Community, Diversity, and Dissent, 1945-1975*, Vancouver, UBC Press, 2008, 347 pages.

TREMBLAY, Yves, « La consommation bridée : contrôle des prix et rationnement durant la Deuxième Guerre mondiale », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 58, numéro 4, 2005, p.569-607.

ZANKOWICK, Kate, « How to keep a Husband on Packaged Foods' and Other Lessons : Gendered Education in the Canadian National Exhibition's Women's Division during the Kate Aitken Era, 1920-1950 » *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures, Revue des Cultures Culinaires au Canada*, volume 6, numéro 2, 2015.

Histoire des médias et de la télévision

BRUN, Josette, *Interrelations femmes-médias dans l'Amérique française*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2009, 254 pages.

BRUN, Josette et Estelle LEBEL, « Parole aux téléspectatrices, place au féminisme : la 1500^e émission de Femme d'aujourd'hui et les francophones du Québec et du Canada en 1973 », *Le Temps des médias*, volume 1, numéro 12, 2009, p.78-89.

BRUN, Josette et Laurie LAPLANCHE, « Rendre le privé politique à la télévision de Radio-Canada » dans *La télévision de Radio-Canada et l'évolution de la conscience politique au Québec*, sous la dir. de Denis Monière et Florian Sauvageau, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 2012, p. 57-71.

COUVRETTE, Sébastien, *Un discours masculin sur la société : la publicité des quotidiens québécois des années 1920 aux années 1960*, Thèse de Ph.D. (histoire), Université du Québec à Montréal, 2009, 367 pages.

DEMERS, Frédéric, « Sur l'historiographie de la télévision au Québec et le pesant récit de la Révolution tranquille », *Mens : revue d'histoire intellectuelle de l'Amérique française*, volume 3, numéro 2, 2003, p.233-267.

DES RIVIÈRES, Marie-Josée, « Châtelaine et la littérature 1960 et 1975 », *Recherches Féministes*, volume 2, numéro 2, 1989, p.121-133.

DUMONT, Micheline et Nadia FAHMY-EID, « Recettes pour la femme idéale : femmes/famille et éducation dans deux journaux libéraux : *Le Canada* et *La Patrie* (1900-1920) », *Atlantis*, volume 10, numéro 1, 1984, p.46-59.

KORINEK, Valerie J., « “Mrs. Chatelaine” vs. “Mrs. Slob”: Contestants, Correspondents and the *Chatelaine* Community in Action, 1961-1969 », *Journal of the Canadian Historical Association*, volume 7, numéro 1, 1996, p. 251-275.

LAPLANCHE, Laurie, « Les émissions féminines et leurs publics à la télévision de Radio-Canada », *Cap-Aux-Diamants*, numéro 125, printemps 2016, p.17-19.

LAPLANCHE, Laurie, *Pour vous Mesdames... et messieurs. Production des émissions féminines à la Société Radio-Canada à Montréal (1952-1982)*, Thèse de Ph.D (communication publique), Université Laval, 2016, 398 pages.

LAURENCE, Gérard, « La télévision québécoise au temps de “l’indien” », *Cap-aux-Diamants*, numéro 23, automne 1990, p.22-25.

LOCHARD, Guy, « Parcours d’un concept dans les études télévisuelles : Trajectoires et logiques d’emploi », *Hermès. La Revue*, volume 3, numéro 25, 1999, p. 143-151.

LOCHARD, Guy et Jean-Claude SOULAGES, *La communication télévisuelle*, Paris, Armand-Colin, Coll. U, 1998, 239 pages.

MONIÈRE, Denis et Florian SAUVAGEAU (dir.), *La télévision de Radio-Canada et l’évolution de la conscience politique au Québec*, Québec, Presses de l’Université Laval, 2012, 220 pages.

PROSBYN, Elspeth, « La télévision et ses lieux : pour une théorie féministe de la réception télévisuelle », *Cinémas : revue d’études cinématographiques / Cinémas : Journal of Film Studies*, volume 2, numéro 2-3, 1992, p.193-207.

ROGER, Olivier, *Les mises en scène de la cuisine dans les émissions de recettes à la télévision française (1953-2012)*, Mémoire de M.A. (Histoire), Université Pathéon-Sorbonne, 2014, 348 pages.

RUTHERFORD, Paul, *When Television Was Young : Primetime Canada, 1952-1967*, Toronto, University of Toronto Press, 1992 (1990), 637 pages.

SPIGEL, Lynn, « Installing the Television Set : Popular Discourses on Television and Domestic Space, 1948-1955 » dans *Private Screenings : Television and the Female Consumer*, sous la dir. de Lynn Spigel et Denise Mann, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1992, p.3-40.

TROFIMENKOFF, Susan Mann, *The Dream of Nation : A Social and Intellectual History of Quebec*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2002, 360 pages.

Autres histoires complémentaires

BEERAJ, Christine et Louis BALTHAZAR, « Le Québec et la culture américaine », *Québec Français*, numéro 98, été 1995, p.62-68.

BERELSON, Bernard et Douglas WAPLES, *What the Voters Were Told : An Essay in Content Analysis*, manuscrit non publié, University of Chicago, Graduate Library School, 1941.

BLOCH Marc, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, Paris, Armand Colin, 1993, 112 pages.

COLLECTIF Clio, *L'Histoire des femmes au Québec depuis quatre siècles*, Montréal, Quinze, 1982, 508 pages.

LATOUCHE, Daniel, « 1920-1960 : l'émergence d'une modernité culturelle urbaine », dans *Histoire de Montréal et de sa région, Tome II : 1930 à nos jours*, Québec, Presses de l'Université Laval, 2012, p.1249 à 1284.

LINTEAU, Paul-André, *Brève histoire de Montréal*, Montréal, Éditions du Boréal, 2007, 190 pages.

LINTEAU, Paul-André, René Durocher, Jean-Claude Robert et François Ricard, *Histoire du Québec Contemporain, Tome II, Le Québec depuis 1930*, Montréal, Éditions du Boréal, 1989, 834 pages.

MILLS, Sean, *Contester l'empire : pensée postcoloniale et militantisme politique à Montréal, 1963-1972*, Montréal, Éditions Hurtubise, 2011, 349 pages.

PETITCLERC, Martin, « À propos de ceux qui sont en dehors de la société. L'indigent et l'assistance publique au Québec dans la première moitié du XX siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, volume 65, numéro 2-3, 2011, p.227-256.

SITES INTERNET

Gordon Morash, "Benoît, Jehane", *L'Encyclopédie Canadienne*. Historica Canada, 1985. Article publié 4 septembre 2008, <<http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/benoit-jehane/>>, consulté le 2 mai 2016.

Les Éditions Fayard, <http://www.fayard.fr/histoire-de-lalimentation-9782213594576>, 2015, consulté le 29 octobre 2014.

Conseil des Médias du Québec, Statistiques 2014, <http://cdmq.ca/data/W5SeDJXA/television.pdf>, consulté le 13 mai 2017.

Journal La Presse, <<http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-est-decedee.php>>, consulté le 5 mars 2017.

Site des archives de la ville de Montréal, Mario Robert, *Chronique Montréalité no 51 : Expo 67 (partie 2)*, <<http://archivesdemontreal.com/2015/12/22/chronique-montrealite-no-50-expo-67-2e-partie/>>, consulté le 22 décembre 2015.

Site des archives virtuelles de la Congrégation Notre-Dame <<http://www.archivesvirtuelles-cnd.org/node/934>>, consulté le 10 juin 2018

Site de la commission de protection du territoire agricole du Québec, section « historique », <<http://www.cptaq.gouv.qc.ca/index.php?id=28&MP=74-147>>, consulté le 24 mai 2017.

Site encyclopédique sur l'histoire du Québec depuis 1900, <http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/evenements/2939.html>, consulté le 10 juin 2018.

Société Radio-Canada, <http://archives.radio-canada.ca/emissions/250/>, 2008, consulté le 10 juin 2015.

Société Radio-Canada, <http://ici.radio-canada.ca/emissions/a_rebours/2013-2014/chronique.asp?idChronique=310287>, 2012, consulté le 24 avril 2015.

Société Radio-Canada, <http://archives.radio-canada.ca/info/info_fr_2.asp>, 2012, consulté le 25 septembre 2014.

Société Radio-Canada, ICI Radio-Canada, <<http://ici.radio-canada.ca/television>>, 2017, consulté le 10 septembre 2016.

Société Radio-Canada, <<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1068832/jehane-benoit-gastronomie-recette-histoire-archives>>, 23 novembre 2017.