

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

LA DIFFUSION DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE VERS LES FOYERS DES  
LECTEURS DU JOURNAL *LA PRESSE* – UNE ÉTUDE DES CAHIERS SPÉCIAUX DU  
JOURNAL *LA PRESSE* ENTRE 1961 ET 1992

MÉMOIRE

PRÉSENTÉ

COMME EXIGENCE PARTIELLE

À LA MAÎTRISE EN HISTOIRE

PAR

WILLIAM PARIS

AOÛT 2024

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.12-2023). 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.»

## TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES.....	iv
LISTE DES TABLEAUX.....	vi
RÉSUMÉ DU MÉMOIRE.....	vii
L'INTRODUCTION DE LA GASTRONOMIE DANS LES FOYERS DES LECTEURS DU JOURNAL <i>LA PRESSE</i> .....	1
CHAPITRE 1. BILAN HISTORIOGRAPHIQUE, PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE	1
1.1 Bilan historiographique.....	1
1.1.1 Historiographie d'outre-mer.....	1
1.1.2 Historiographie canadienne et québécoise .....	4
1.2 Problématique.....	7
1.2.1 Les questions de recherche.....	8
1.2.2 Le cadre spatio-temporel.....	9
1.2.3 Le cadre théorique.....	11
1.3 Méthodologie .....	16
1.3.1 Les sources.....	16
1.3.2 Approche quantitative et la base de données .....	21
CHAPITRE 2. LA GASTRONOMIE ET LE QUÉBEC EN PÉRIODE D’AFFIRMATION CULTURELLE.....	24
2.1 Introduction.....	24
2.2 L'avènement de la <i>Nouvelle cuisine</i> .....	25

2.3 <i>L'Exposition universelle de 1967</i> .....	27
2.4 La naissance de l' <i>Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec</i> .....	29
2.5 <i>Les Jeux olympiques d'été de 1976</i> .....	32
2.6 Conclusion.....	32
CHAPITRE 3. LA RÉDACTION DES ARTICLES DI JOURNAL LA PRESSE – UNE MULTITUDE DE CAHIERS ET DE CONTRIBUTEURS.....	35
3.1 Introduction .....	35
3.2 Les cahiers du journal La Presse et la gastronomie .....	35
3.3 Les rédacteurs des articles culinaires .....	38
3.3.1 Les rédacteurs inconnus .....	38
3.3.2 Les publicitaires .....	38
3.3.3 Les chefs.....	39
3.3.4 Les auteurs et journalistes .....	40
3.3.5 L'ITHQ, un partenaire.....	41
3.4 Les publicités.....	42
3.5 Conclusion.....	44
CHAPITRE 4. LE FORMAT DES ARTICLES CULINAIRES DU JOURNAL <i>LA PRESSE</i> .....	45
4.2 Le format des articles entre 1961 et 1968 .....	45
4.3 Le format des articles entre 1969 et 1979 .....	55
4.4 Le format des articles entre 1980 et 1992 .....	60

4.4.1 L'ITHQ.....	60
4.4.2 Les chefs.....	64
4.4.3 La journaliste gastronomique Françoise Kayler.....	69
CHAPITRE 5. UNE ÉTUDE QUANTITATIVE DES RECETTES .....	73
5.2 La provenance des recettes.....	73
5.3 Les ingrédients utilisés .....	80
5.3.1 Les fruits et légumes .....	81
5.3.2 Les aliments protéinés.....	84
5.3.3 Les aliments céréaliers .....	87
5.3.4 Les épices et herbes.....	88
5.3.5 Les corps gras.....	89
5.3.7 Les sucres et édulcorants.....	90
5.4 La complexité des recettes .....	91
5.4.1 Le nombre d'ingrédients par recettes.....	91
5.5 La saisonnalité.....	95
5.6 Conclusion.....	100
CONCLUSION GÉNÉRALE .....	102
BIBLIOGRAPHIE .....	105

## LISTE DES FIGURES

Figure 1. Au menu cette semaine, Le magazine de La Presse, 27 octobre 1963, p.13-14.....	47
Figure 2. Au menu cette semaine, Le magazine de La Presse, 14 mars 1963, p.12. ....	48
Figure 3. Au menu cette semaine, Supplément 1 de La Presse, 17 avril 1965, p. ....	49
Figure 4. Au menu cette semaine, Supplément 1 de La Presse, 4 novembre 1967, p.18.....	50
Figure 5. Nouveau! Plus avantageux! Fait par Kraft!, Supplément 1 dans La Presse, 28 janvier 1961, p.11.....	52
Figure 6. L'huile de blé d'inde MAZOLA clé de la bonne cuisine, Supplément 1 dans La Presse, 17 février 1962, p.6. ....	53
Figure 7. En été, de la cuisine sans soucis, Supplément 2 dans La Presse, 13 juillet 1963, p.11. ....	54
Figure 8. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 30 novembre 1974, p.24-25.....	56
Figure 9. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 03 juillet 1976, p.16.....	57
Figure 10. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 03 juillet 1976, p.17. ....	58
Figure 11. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 20 mai 1978, p.16.....	59
Figure 12. Une cuisine haut perchée, Perspectives dans La Presse, 24 avril 1982, p.20. ....	61
Figure 13. Cette terre produit de merveilles, Perspectives dans La Presse, 29 mai 1982, p.18.....	62
Figure 14. Cette terre produit de merveilles, Perspectives dans La Presse, 29 mai 1982, p.19.....	63
Figure 15. Spaghetti à la forestière, C. Alimentation dans la Presse, 30 mars 1989, p.2.....	64

Figure 16. Cuisiner, La Presse plus dans La Presse, 17 septembre 1983, p.19.....	66
Figure 17. Noël dans une semaine, Z. Alimentation dans La Presse, 18 décembre 1985.....	67
Figure 18. Le sanglier : recettes d’hier et d’aujourd’hui, C. Alimentation - consommation dans La Presse, 5 avril 1989, p.3. ....	68
Figure 19. À table avec...Jean Soulard, C. Alimentation dans La Presse, 16 janvier 1991, p.3. .	69
Figure 20. Le petit poisson des chenaux, H. Alimentation dans La Presse, 22 janvier 1986, p.2.	70
Figure 21. Le gâteau aux carottes, F. Alimentation dans La Presse, 25 février 1987, p.1.....	71

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1. Distribution des publicités selon le type de produit présenté.....	43
Tableau 2. Distribution des publicités selon le pays de provenance de la marque .....	44
Tableau 3. Distribution des recettes selon le continent de provenance.....	75
Tableau 4. Distribution des recettes européennes selon le pays de provenance .....	77
Tableau 5. Distribution des recettes américaines selon le pays de provenance .....	78
Tableau 6. Distribution des recettes asiatiques selon le pays de provenance. ....	79
Tableau 7 Les fruits ayant le plus de récurrences dans les recettes. ....	81
Tableau 8. Les légumes ayant le plus de récurrences dans les recettes .....	83
Tableau 9. Les viandes ayant le plus de récurrences dans les recettes.....	84
Tableau 10. Les produits de la mer ayant le plus de récurrences dans les recettes.....	85
Tableau 11. Les produits laitiers et substituts ayant le plus de récurrences dans les recettes.....	86
Tableau 12. Les aliments céréaliers ayant le plus de récurrences dans les recettes.....	87
Tableau 13. Les épices et herbes ayant le plus de récurrences dans les recettes .....	88
Tableau 14. Les corps gras ayant le plus de récurrences dans les recettes .....	89
Tableau 15. Les sucres et édulcorants ayant le plus de récurrences dans les recettes .....	91
Tableau 16. Nombre d'ingrédients utilisés par recette chaque année .....	92
Tableau 17. Nombre d'ingrédients utilisés par recette par période.....	93
Tableau 18. Nombre d'ingrédients uniques utilisés par recette chaque année.....	94
Tableau 19. Nombre d'ingrédients uniques utilisés par recette par période .....	94



## RÉSUMÉ DU MÉMOIRE

La gastronomie québécoise occupe une place plus importante que jamais tant ici que sur la scène internationale. Ce mémoire a pour objectif de retracer l'évolution de la gastronomie entre 1961 et 1992. Notre recherche vise à répondre à une question bien précise : quel est le contenu et quelle est la nature de la diffusion de la cuisine professionnelle vers les foyers des lecteurs du journal *La Presse* entre 1961 et 1992? En d'autres termes, comment se produit le passage de la gastronomie, d'abord associée à la sphère publique (les chefs, institutions professionnelles et commerciales), vers la sphère privée (les foyers québécois) dans la période dite de modernisation du Québec de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle.

Pour répondre à cette question, un corpus de sources fut assemblé. Cette étude à teneur quantitative porte spécifiquement sur les articles culinaires retrouvés au sein de journal *La Presse*.

Au fil de ce mémoire, il sera question de l'état de l'affirmation culturelle et bien entendu, gastronomique qui prend place au Québec pendant la période couverte par notre étude. De plus, il y aura l'analyse de l'évolution du format du journal en tant que contenant d'information. Pour mener à bien notre étude, nous avons établi une base de données en utilisant la plateforme *Access* de la suite *Microsoft Office*. Celle-ci est composée de plusieurs tables qui comportent des informations précises sur plusieurs éléments comme les auteurs, les recettes, les ingrédients, les publicités, etc. Chacune de ces tables se rapporte à une table mère, soit une table répertoriant et reliant chacun des articles du corpus.

De nombreux auteurs contribuent à la rédaction des articles culinaires, exerçant un impact significatif tant dans la professionnalisation des articles que dans la diffusion de la culture gastronomique dans les foyers des lecteurs du journal *La Presse* et, de manière plus étendue, au sein de l'ensemble de la population québécoise. Le contenu de ces recettes démontre une modernisation culinaire par l'intégration de nouveaux ingrédients et de nouvelles méthodes.

En conclusion, il sera démontré que les pages gastronomiques du journal *La Presse* ont joué un rôle essentiel dans le transfert de la gastronomie vers la sphère publique québécoise.

Mots clés : Gastronomie, Québec, Presse, Culture, Cuisine

## L'INTRODUCTION DE LA GASTRONOMIE DANS LES FOYERS DES LECTEURS DU JOURNAL *LA PRESSE*

La gastronomie québécoise occupe une place plus importante que jamais sur la scène internationale. En fait, vers la fin du 20<sup>e</sup> siècle, cette renommée est devenue apparente grâce aux différents acteurs économiques et aux établissements culinaires de grande qualité. Lorsque le sujet de la gastronomie québécoise est abordé, il est impensable d'omettre la part de Montréal à ce rayonnement certain, si ce n'est qu'en raison des médias et des institutions culinaires (restaurants, écoles, etc.) qu'on y retrouve. Cette ville joue le rôle d'épicentre de la culture gastronomique de la province québécoise.

Les Montréalais sont particulièrement enclins à profiter de cette expertise culinaire. Heureusement pour ces enthousiastes, de nombreux secteurs d'activités économiques orientés vers l'alimentation et la cuisine se sont développés : restauration, épicerie fine, brasseries, distilleries, programmes culinaires, agrotourisme, presse écrite, émission de télévision et bien d'autres. Les médias de masse ont joué un rôle particulièrement important dans la mise en valeur ces développements culinaires, alimentaires et gastronomiques.

L'alimentation a toujours eu une place importante dans la société. À vrai dire, au-delà de l'aspect nutritionnel nécessaire de cette dernière, l'alimentation est devenue un signe de distinction sociale<sup>1</sup>.

En ce qui a trait à l'étude historique, celle-ci aussi s'intéresse à l'alimentation depuis longtemps. Comme il sera possible de le remarquer lors d'un inévitable bilan historiographique, il s'agit d'un sujet d'actualité qui mérite d'être abordé sous une nouvelle perspective. Il est pertinent de souligner que cette étude sur l'alimentation sera argumentée dans l'optique d'enrichir l'historiographie déjà existante.

Note recherche vise à répondre à une question bien précise : quel est le contenu et quelle est la nature de la diffusion de la cuisine professionnelle vers les foyers des lecteurs du journal *La Presse*

---

<sup>1</sup>Typhaine Haziza, « Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique », *Revue pluridisciplinaire du monde antique*, no 35, 2019.

entre 1961 et 1992? De nombreuses sous-questions sont aussi examinées, abordant notamment l'utilisation et l'intégration d'ingrédients, la préparation des plats, les influences culturelles et l'immigration.

Pour répondre à ces questions, un corpus de sources fut assemblé. Les sources à l'étude dans le cadre de cette recherche sont des sources de nature journalistique. Plus précisément, l'étude porte spécifiquement sur les articles culinaires retrouvés au sein de journal *La Presse*. À la suite du dépouillement de ce corpus, il sera possible d'aborder ce sujet de manière quantitative.

La présence des divers médias dans l'univers de la cuisine est déterminante, la volonté de préparer des plats, mais aussi, celle d'affiner ses aptitudes culinaires y est multiple et palpable. Comme avancé par l'experte en alimentation montréalaise Annie Chouinard il y a déjà près de quinze ans, « l'alimentation, mais surtout la gastronomie et la nutrition, ont pris ces dernières années une place prépondérante dans le paysage éditorial et télévisuel mondial »<sup>2</sup>. Ce faisant, cela n'est pas une surprise si d'innombrables livres de recettes et émissions de cuisine font la promotion de la gastronomie québécoise, mais aussi, du terroir provincial. Notre mémoire permettra, dans le cadre de ses limites, de retracer les racines de ce phénomène, à tout le moins son histoire récente.

La journaliste gastronomique Priscilla Plamondon-Lalancette qui d'ailleurs a rédigé un mémoire de maîtrise sur l'histoire de la gastronomie québécoise constate que « le terroir québécois s'est remarquablement enrichi au cours des dernières années »<sup>3</sup>. Ce constat est entre autres basé sur le nombre croissant de festivals célébrant le patrimoine culinaire québécois. Aujourd'hui, il y a plus de 70 festivals différents célébrant la culture alimentaire et le terroir québécois. En fait, les habitants des grandes villes québécoises telles que Montréal désirent profiter de ce terroir. Parallèlement, les Montréalais ont à disposition presque toutes les cuisines du monde<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> Annie Chouinard, *De la tablette à la table. Les épicerie fines et l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du XIXe siècle: Regards sur un bourgeois montréalais*, (Université de Québec à Montréal) Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 85.

<sup>3</sup> Plamondon Priscilla Plamondon-Lalancette, *Histoire de la gastronomie québécoise : l'émergence d'une identité culinaire*, Université du Québec à Chicoutimi, de M.A. (études et interventions régionales), 2020, p. 3.

<sup>4</sup> Mathieu Dormaels, « Gastronomie et patrimoine mondial », dans *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 68.

Subséquentement à l'arrivée de nombreuses diasporas d'outre-mer à Montréal depuis plusieurs générations, il est possible d'apprécier la culture culinaire d'à peu près partout. Depuis la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle, l'accroissement du nombre d'épiceries, de restaurants et d'ouvrages culinaires d'influences étrangères est considérable. Bref, les habitudes et préférences alimentaires des Québécois se sont transformées au moyen de cette cohabitation et échange culturel; cela s'en trouve représenté par la suite dans les médias tel *La Presse* et en fin de compte, au bénéfice des lecteurs de ce dernier.

Après la présentation de notre bilan historiographique, de notre problématique, du cadre théorique, des sources et de la méthodologie au chapitre un, il sera temps d'entamer la démonstration. Dans le deuxième chapitre, il sera question l'état de l'affirmation culturelle qui prend place au Québec pendant la période que couvre notre étude, cela évidemment en lien avec notre sujet qu'est la gastronomie. Le chapitre trois quant à lui portera sur les différents cahiers du journal *La Presse* et les auteurs des recettes elles-mêmes. Le chapitre quatre abordera l'évolution du format des articles culinaires. Enfin, le cinquième et dernier chapitre portera sur les données collectées dans la base de données portant sur les recettes elles-mêmes.

# CHAPITRE 1. BILAN HISTORIOGRAPHIQUE, PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE

## 1.1 Bilan historiographique

Depuis le dernier siècle, la cuisine et la nourriture des temps passés ont nourri de longues pages de l'histoire anecdotique, pittoresque et érudite, mais l'intérêt de l'histoire universitaire pour ce sujet n'est qu'une tendance relativement récente. Il aura fallu attendre les années 1980 pour que l'histoire de l'alimentation et, plus précisément, l'histoire de la gastronomie et sa diffusion puissent prétendre à une légitimité scientifique qu'elle doit encore défendre bien souvent aujourd'hui<sup>5</sup>. Le bilan historiographique qui suivra sera divisé en deux sections : l'historiographie d'outre-mer et ensuite, celle provenant du Canada et du Québec.

### 1.1.1 Historiographie d'outre-mer

L'intérêt pour l'étude de l'alimentation, et l'histoire culturelle en général, se développe avec la première génération d'historiens de l'*École des Annales*. Lucien Febvre, un des fondateurs de cette école, fait l'état d'une carence d'historiens s'intéressant à l'alimentation<sup>6</sup>. Cette première génération s'intéresse essentiellement à l'aspect économique de la chose. Des membres de la deuxième génération de l'*École des Annales* (1950-1960) comme Fernand Braudel s'y attarde plus fréquemment. Ces derniers abordent des sujets précis comme la nutrition, la diète et les systèmes alimentaires par exemple<sup>7</sup>. Plus tard vers 1980, conjointement au développement de l'histoire sociale, l'histoire culturelle et l'histoire des sensibilités ont apporté un renouveau dans l'approche historique de l'alimentation. De nouveaux sujets d'étude comme les choix, les goûts et encore les symboles alimentaires ont été approfondis<sup>8</sup>.

De nombreux historiens ont travaillé sur l'histoire de l'alimentation à l'Antiquité et au Moyen-Âge. Bien que les sources d'Antiquité et du Moyen-Âge soient souvent éparses, il est tout de même possible de tirer des conclusions probantes sur les pratiques alimentaires d'autrefois. Les

---

<sup>5</sup> Philippe Meyzie, « Chapitre 1 - De l'histoire de la gastronomie à l'histoire des cultures alimentaires », *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Armand Collin, Malakoff, 2010, p. 8.

<sup>6</sup> Michel Bonneau, *La table des pauvres : Cuisiner dans les villes et cités industrielles. 1780-1950*, *La table des pauvres : Cuisiner dans les villes et cités industrielles. 1780-1950*, Presses universitaires de Rennes, Rennes, 2019.

<sup>7</sup> Haziza, *Op. cit.*

<sup>8</sup> Plamondon-Lalancette, *Op. cit.*

recherches prémodernes sont souvent à teneur socioanthropologique et tournent autour de la question du lien entre alimentation et identité. Les travaux de l'historienne de la Grèce antique Sophie Collin Bouffier et du médiéviste Bruno Laurieux arrivent tous deux à la conclusion que l'alimentation est le support de l'identité et de l'identification individuelles et collectives. Autrement dit, « le fait alimentaire constitue également un marqueur social et culturel des groupes sociaux, des territoires politiques, des religions, des communautés, mais aussi des époques historiques, favorisant des identifications, des revendications ou des appropriations identitaires »<sup>9</sup>. Somme toute, grâce à l'étude de méthodes, de gestes et de techniques, il est possible de mieux cerner l'identité des individus et collectivités.

L'étude de l'alimentation est un domaine de recherche qui a transcendé l'histoire. En fait, de nombreux sociologues et anthropologues ont démontré un intérêt pour ce domaine d'étude. Par exemple, dès 1990, le sociologue Claude Fischler travaille sur la sociologie du mangeur. Celui-ci insiste particulièrement sur l'importance du concept de l'incorporation. Cette dernière justifierait le lien existant entre l'individu, alimentation et son identité individuelle et collective. Selon lui, l'alimentation est un acte de métissage qui permet de rencontrer l'autre. Il note par ailleurs une nuance de ce métissage basée sur la notion du choix. Parfois ce métissage est volontaire et d'autrefois, il est imposé par la mondialisation, les publicités, la colonisation, etc.<sup>10</sup> Cette nuance est très intéressante en ce qui a trait aux choix et à la construction identitaire.

Le sociologue Stephen Mennel travaille aussi sur les caractéristiques culturelles et l'analyse des goûts alimentaires. Essentiellement, il apporte une nuance au travail de Fischler qu'il qualifie de plutôt statique. Les travaux de Mennel tiennent compte des développements dans le temps. L'évolution de la condition socio-économique des individus et des collectivités influence grandement les styles et choix culinaires<sup>11</sup>. Le travail de recherche effectué dans le cadre de ce mémoire portera une attention particulière à l'évolution du contexte socio-économique à Montréal.

---

<sup>9</sup> Sophie Collin Bouffier et Bruno Laurieux, « Introduction », *Publications de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres Publications de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, vol. n° 1, 2008, p. 14.

<sup>10</sup> Claude Fischler, *L'omnivore - Le goût, la cuisine et le corps*, Éditions Odiles Jacob, Paris, 2001.

<sup>11</sup> Stephen Mennel, *Français et Anglais à table : du Moyen-Âge à nos jours*, Flammarion, Paris, 1987.

Il sera pertinent de vérifier comment se transpose l'hypothèse de Mennel à l'évolution alimentaire montréalaise.

L'ethnologue Claude Lévi-Strauss s'est aussi penché sur l'étude alimentaire. S'intéressant principalement à l'histoire des mentalités, il travaille sur les concepts comme la cuisine et l'identité culturelle. Étant un des fondateurs du structuralisme, il démontre que la cuisine est en réalité, un langage révélateur des sociétés. Il développe aussi sur le triangle culinaire, un modèle mettant en relation les différentes formes de cuisines selon l'état des aliments (cru, cuit, pourri). Selon ce dernier, le cru serait associé à la nature et au sauvage tandis que le cuit est associé à la culture et la civilisation<sup>12</sup>.

Un autre élément qui fut soulevé par des historiens est qu'il existe un va-et-vient entre cuisine familiale et cuisine professionnelle. L'historien Jean-François Revel est le premier à avoir fait la distinction entre la cuisine populaire et à cuisine savante<sup>13</sup>. Suivant sur ces travaux, le chercheur Francis Chevrier souligne l'importance de ne pas dissocier ces deux cuisines puisqu'elles ont une relation dialectique<sup>14</sup>. Elles évoluent parallèlement et s'influencent au fil des années. Il s'agit d'un élément particulièrement pertinent pour ce travail de recherche puisqu'il est mis de l'avant qu'il existe une relation entre ces deux cuisines.

Un autre nom incontournable dans l'histoire de l'alimentation serait Jean-Louis Flandrin, auteur de *Histoire de l'alimentation* et Massimo Montanari, spécialiste de l'histoire médiévale. Vers la fin du 20<sup>e</sup> siècle, ils proposent une nouvelle histoire universelle de l'alimentation. Ils travaillent sur de nombreux sujets allant de l'histoire de l'alimentation des premières civilisations vers le *restaurant-minute* américain. Leurs travaux leur ont permis d'approfondir les connaissances portant sur « la relation intrinsèque entre l'alimentation, la diversité des cultures et l'identité collective des différentes sociétés »<sup>15</sup>. Ils ont aussi, avec l'aide d'une cinquantaine d'historiens,

---

<sup>12</sup> Plamondon-Lalancette, *Op. cit.*, p. 17.

<sup>13</sup> Jean-François Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Jean-Jacques-Pauvert, Paris, 1979, p. 36.

<sup>14</sup> Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Bourin Éditeur, Paris, 2011, p. 55.

<sup>15</sup> Anna Demay, *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 de M.A. (histoire), Université de Québec à Montréal, 2018, p. 10.



réalisé un ouvrage qui a permis de renouveler les connaissances sur des sujets comme la culture alimentaire des sociétés occidentales et orientales.

Enfin, certains auteurs ont œuvré sur des sujets très près de celui qui est l'étude de ce travail, soit les influences étrangères de la nourriture. Parmi eux, il est possible de mentionner Donna Gabaccia et son ouvrage *We are What We Eat* qui mettent de l'avant que l'ethnicité aurait formé les habitudes alimentaires des différents groupes ethniques aux États-Unis<sup>16</sup>. Aussi, il y a eu Hasia Diner qui s'est attardé sur ce sujet, mais en portant une attention particulière aux groupes ethniques juif, italien et irlandais. Son questionnement tourne autour du développement de l'identité entre la terre perdue et la terre d'accueil<sup>17</sup>. Cette historiographie nous dit qu'il y existe un transfert de la culture culinaire s'opérant de manière transnationale. Encore une fois, ces auteurs permettront d'étoffer les réflexions entourant les habitudes alimentaires, l'identité et l'immigration à Montréal.

### 1.1.2 Historiographie canadienne et québécoise

En s'attardant plus spécifiquement sur l'histoire de l'alimentation au Québec et au Canada, il est possible de remarquer que l'engouement pour ce domaine d'étude est présent ici aussi. Même si cette historiographie est à la fois inspirée et influencée par les travaux européens, certaines spécificités sont notables. Même si de nombreux chercheurs s'intéressent à l'alimentation très tôt, il faut attendre les années 1980 afin que l'histoire de l'alimentation prenne véritablement son envol au Québec et au Canada.

Un des premiers noms qui ressort concernant l'étude de l'alimentation au Québec est celui de l'ethnologue Jacques Rousseau. Vers la fin des années 1960, celui-ci travaille sur l'histoire de l'alimentation et de la gastronomie. Avec ses travaux comme *Quelques jalons de l'histoire et de la géographie du Québec*, il met de l'avant l'évolution dans le temps des mœurs alimentaire. De plus, il ne néglige pas qu'il y existe une distinction dans les habitudes de consommation entre les élites

---

<sup>16</sup> Annie Chouinard, *De la tablette à la table. Les épiceries fines et l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du XIXe siècle: Regards sur un bourgeois montréalais*, mémoire de M.A. (histoire), Université de Québec à Montréal, 2010, p. 8.

<sup>17</sup> *Ibid.*

et classes populaires, entre milieu urbain et rural. Somme toute, il s'agit d'un des précurseurs québécois et ses conclusions seront sans aucun doute très pertinentes à cette recherche.

Nathalie Cooke a étudié une myriade de sujets allant des habitudes alimentaires des Autochtones, l'histoire de la tourtière et la surdiversité alimentaire. Dans son ouvrage *What 's to eat? : Entrées in Canadian Food History*, elle identifie les spécificités de la consommation et des habitudes alimentaires canadiennes. Elle en vient à la conclusion que les goûts alimentaires d'aujourd'hui particulièrement divers proviennent de l'identité nationale multiculturelle canadienne<sup>18</sup>. Ainsi, l'alimentation canadienne serait intrinsèquement liée à l'histoire de l'immigration, une conclusion qui sera sans doute revisitée dans le cadre de ce mémoire.

L'envers de la médaille est présenté dans un ouvrage collectif rédigé par Franca Iacovetta, Valerie J. Korinek et Marlen Epp. Ceux-ci affirment plutôt que l'identité nationale n'est pas multiculturelle, mais plutôt, culturellement unique à chacun<sup>19</sup>. Ainsi, il ne serait pas possible d'identifier des tendances collectives et il serait plus pertinent de s'attarder aux tendances individuelles.

Les auteures Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin quant à elles ont travaillé sur un collectif pluridisciplinaire, soit *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Comme indiqué par le titre, il traite du phénomène de patrimonialisation et de la gastronomie québécoise. De nombreux sujets sont abordés comme les principes et pratiques de la gastronomie et du patrimoine, les normes, croyances et symboles et la gastronomie et ses pratiques. Il s'agit d'un ouvrage intéressant puisqu'il met de l'avant le processus de construction du patrimoine et l'héritage commun collectif. D'après leur approche, l'identité nationale commune serait le résultat de cette construction.

L'historienne Julia Csergo a longuement travaillé sur les concepts que sont l'alimentation, le terroir et le processus de patrimonialisation. Selon celle-ci, « c'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition

---

<sup>18</sup> Nathalie Cooke, *What 's to eat? Entrées in Canadian Food History*, McGill Queen's University Press, Montréal, 2009.

<sup>19</sup> Barbara Santich, « Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : Revue Des Cultures Culinaires Au Canada*, vol. n° 1, 2013.

culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle »<sup>20</sup>. Ainsi, le terroir aurait une place très importante dans la construction de l'identité culturelle des mangeurs. En effet, dans ce mémoire il sera possible de constater que la tradition culinaire est non seulement encrée dans l'identité culturelle des lecteurs du journal *La Presse*. De plus, celle-ci évoluera au fil des années, plus particulièrement vers les années 1980 pour laisser une place de plus en plus importante au terroir québécois. Cette hypothèse est aussi partagée par le sociologue Jean-Pierre Poulain qui souligne l'impact de l'industrialisation de l'alimentation sur l'engouement pour le terroir. Il démontre que les consommateurs, étant plus déconnectés de leur univers bioculturel que jamais, tentent de rétablir un lien avec la nature et le terroir<sup>21</sup>.

Dans le cadre de son travail *Genèse des nations et cultures du Nouveau Monde*<sup>22</sup>, l'historien Gérard Bouchard avance que l'invention d'une gastronomie nationale québécoise répondrait au besoin collectif d'établir un marqueur identitaire. Selon lui, avant les années 1970, le lien existant entre le Québec et la mère patrie française était omniprésent. Toutefois, avec la venue de la Révolution tranquille, ce lien s'est progressivement effrité et ce, favorisant l'apparition d'une identité et d'une gastronomie nationales typiquement Québécoise. Il s'agit ici d'une hypothèse qui sera mise de l'avant et revisitée dans le cadre de ce mémoire. Cette autonomie identitaire est un des concepts qui a influencé l'orientation de la problématique de ce mémoire.

Les historiens ont aussi travaillé sur l'influence des médias de masse sur la diffusion de l'information. Leurs travaux permettront de mieux saisir les mécanismes derrière le transfert du savoir gastronomique et de mieux comprendre la portée des médias de masse.

Les travaux de Nathalie Cooke seront encore une fois mis de l'avant, mais cette fois-ci, pour ses études des livres de recettes et la diffusion de l'information en général. Bien que celle-ci considère que la télévision a été un de médias de masse les plus influents pendant l'époque étudiée, elle ne néglige pas l'important de la presse écrite. Elle souligne que la manière dont l'alimentation est

---

<sup>20</sup> Julia Csgero, « Nostalgie du terroir », *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Éditions Autrement, Paris, 1995, p. 158.

<sup>21</sup> Jean-Pierre Poulain, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Pratiques alimentaire et identités culturelles*, vol. n° 1, 1997 p. 20.

<sup>22</sup> Gérard Bouchard, *Genèse des nations et cultures du Nouveau Monde*, Les éditions du Boréal, Montréal, 2001.

abordée correspond aux changements sociaux. Ce faisant, les aléas économiques, les soubresauts politiques et l'évolution culturelle seraient en concordance avec les écrits culinaires.

Somme toute, à la lumière de ces lectures, il est possible d'affirmer qu'il y a encore des éléments d'histoire de l'alimentation et de la gastronomie au Québec à explorer, que l'historiographie de celle-ci est encore à bonifier. De nombreux travaux ont abordé le sujet de la gastronomie et son développement. Comme démontré par les auteurs ci-haut, la gastronomie et les goûts alimentaires sont en constante évolution. Le contexte socioculturel affecte grandement les habitudes culinaires. Il est important de souligner qu'il n'existe pas d'étude limitée au cadre spatio-temporel présent de ce travail. Enfin, ce travail apporte une nouveauté à l'historiographie puisqu'il incorporera l'utilisation de la méthode quantitative afin d'appuyer l'argumentaire et d'aborder des corrélations qui n'auraient pas été possibles d'identifier autrement.

## 1.2 Problématique

Depuis le tournant du XXI<sup>e</sup> siècle, la ville de Montréal s'est taillé une réputation de destination gastronomique, reconnue à l'échelle internationale. Qui plus est, cette réputation a dépassé la table des restaurateurs pour atteindre celle des foyers montréalais. Pour comprendre ce phénomène, l'analyse de différents médiums tels que les journaux, les revues et la télévision constitue une proposition d'enquête performante. Ces différents supports d'informations étant dirigés spécifiquement vers les individus et le foyer familial, ils s'avèrent être des sources de choix pour étudier cette question. Dans ce mémoire, nous analysons donc comment s'opère ce transfert de la gastronomie publique vers l'espace domestique ou écrit autrement, vers la gastronomie familiale, entre les années 1961 et 1992, cela par l'analyse des pages articles de recette du journal *La Presse*. La période 1961 à 1992 est faste en ce qui a trait aux transformations sociétales au Québec, et de fait en ce qui a trait aussi à l'alimentation : elle va de la « modernité » et l'ouverture sur l'ailleurs insufflées dans la période de l'Après-guerre puis par la Révolution tranquille à ce que nous qualifierions comme étant la consolidation de la gastronomie québécoise, marquée par la présence d'institutions d'enseignement, d'une restauration gastronomique affirmée et par un certain « glamour » et par une « table domestique » qui s'affirme et à la « cote » grâce à sa mise en valeur par différents médias d'information. L'étude du développement de la gastronomie domestique montréalaise de 1961 à 1992 permettra de porter un éclairage sur un des principaux éléments

distinctifs d'une population, soit les transformations dans l'alimentation. Cette étude culturelle joue un rôle central dans la compréhension de la consommation, de l'immigration, du mouvement des idées et l'intégration culturelle des différents acteurs sociétaux. L'alimentation est un sujet qui n'a jamais été autant d'actualité qu'aujourd'hui, cette recherche offre de nouvelles perspectives sur l'évolution de la table à Montréal. Cette recherche permettra de démontrer que le passage de la gastronomie s'est fait grâce à l'action de médias, ici le journal *La Presse*, cela additionné à un nouveau contexte socioculturel. En effet, nous constaterons que si ce journal a joué un rôle de catalyseur et de passeur de l'information culinaire, la gastronomie montréalaise fut aussi fortement influencée au départ par la cuisine française, anglaise, italienne puis américaine. Par après, dans un contexte de mondialisation et d'immigration s'accéléralant, d'autres cultures dans la scène gastronomique de Montréal ont aussi joué un rôle important.

### 1.2.1 Les questions de recherche

La question principale de la recherche est la suivante : comment s'introduit la gastronomie, telle qu'exprimée sur la place publique, dans les foyers montréalais entre 1961 et 1992 à travers l'étude des articles culinaires contenus dans le journal *La Presse*? En vue de répondre à cette question complexe, plusieurs sous-questions permettent de mettre en contexte cette problématique.

Avant de poursuivre, il est primordial de proposer une définition de la gastronomie. Bien que la racine étymologique du terme gastronomie est littéralement « l'art de régler l'estomac », aujourd'hui il est convenu qu'il s'agit de l'ensemble des connaissances et de pratiques concernant l'alimentation. Ceci sera abordé plus en détail dans le cadre théorique.

Tout d'abord, quels sont les différents ingrédients et recettes qui sont répertoriés dans les articles culinaires publiés par *La Presse*? Il sera possible d'observer les tendances et ensuite, d'expliquer ces tendances. Certains éléments vont être observés comme la décroissance de certains ingrédients, l'introduction de nouveaux ingrédients, la proportion des produits frais, la provenance des produits, le transport et la manutention des produits, etc.

Ensuite, quels sont les emprunts provenant de différentes cultures? Inversement, quels sont les éléments du terroir québécois qui sont conservés? L'étude des recettes permettra d'associer

l'influence des grandes écoles culinaires versus le terroir et la tradition québécoise ainsi que les emprunts d'aliments venus de l'étranger.

Enfin, quel est le contexte démographique associé à l'immigration (récente et ancienne). Ces informations font permettre de contextualiser l'intégration de la gastronomie d'outre-mer dans les différentes recettes répertoriées. Par exemple, la diaspora italienne est déjà bien ancrée dans la communauté culinaire montréalaise de la décennie de 1960 et influence certainement la culture gastronomique à cette époque alors que la communauté vietnamienne date du milieu de la décennie de 1970. Bref, cette étude permettra de mieux comprendre cette diversité culturelle et comment elle est représentée dans l'alimentation des Montréalais à travers le temps.

### 1.2.2 Le cadre spatio-temporel

Premièrement, le cadre temporel de cette recherche est limité à la période de 1961 à 1992 inclusivement. À partir de la fin des années 1960, il est présumé que Montréal détient un rayonnement culturel plus important, notamment avec l'*Expo 67* et l'accueil des *Jeux olympiques* en 1976. Ces deux événements ont accentué la présence culturelle québécoise sur la scène internationale. De plus, ils ont aussi permis aux Montréalais de se familiariser avec les cultures d'outre-mer. Parallèlement, en 1968 à Montréal s'installe un établissement de formation spécialisée en tourisme, hôtellerie et restauration, soit l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)*. Il s'agit d'une période où non seulement les individus sont plus scolarisés, mais également plus ouverts sur le monde. Concomitamment, il s'agit d'une époque importante en ce qui a trait à l'affirmation de l'identité québécoise.

Vers la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle, il y a l'apparition d'une classe moyenne au Québec. Les individus issus des classes moyennes et élevées profitent d'une hausse de leurs moyens de consommation et donc, disposent de plus de temps et de moyens financiers à investir dans des loisirs comme la cuisine. Cette classe moyenne est la consommation de masse est associée, entre autres, à la modernité domestique, avec l'arrivée d'outils culinaires et aussi, les médias de masse. Ces derniers jouent un rôle décisif dans la perception de la table qu'ont les individus. En fait, l'avènement de la télévision permet aux téléspectateurs d'être témoin de la culture culinaire. Ce faisant, la diffusion culturelle est accentuée et la gastronomie se faufile plus que jamais dans les

foyers montréalais. La décennie des années 1960 marque l'entrée du Québec dans la « modernité », notamment avec l'arrivée du gouvernement Lesage à Québec.

Concomitamment, 1961 est l'année où le journal *La Presse* introduit un cahier supplément où l'espace accordé aux recettes est définitivement plus important que dans le cahier régulier. Ce faisant, il y aurait une certaine concordance entre l'intérêt grandissant pour la cuisine de la part des lecteurs du journal et l'espace qui est réservé à cet effet.

La période étudiée se termine en l'an 1992 soit au sortir d'une grande crise économique et politique au Québec. Mais aussi et surtout, le tournant des années 1990 s'avère aussi à être le moment où il est dorénavant possible de parler de la véritable émergence d'une identité culinaire propre au Québec. Ainsi, ces trois décennies constituent une période propice à l'étude de l'évolution gastronomique à l'intérieur des foyers montréalais.

Cette année correspond aussi à un changement au niveau du format des cahiers. Vers la moitié de 1992, il n'existe plus de cahier portant spécifiquement sur l'alimentation, mais plutôt, un cahier abordant la consommation au sens plus large. Ce faisant, ce changement de format aide à cerner une balise temporelle finale plus objective.

En ce qui concerne le cadre spatial de cette recherche, il est ardu de le délimiter de manière imperméable. Bien que le journal *La Presse* soit publié à Montréal et par une majorité de collaborateurs montréalais, celui-ci a une portée dépassant Montréal. Cette recherche focalisera sur les lecteurs de ce journal. Néanmoins, puisqu'une partie considérable du lectorat de ce journal est montréalais, il va sans dire que la « scène gastronomique » présentée dans *La Presse* est davantage celle de la ville de Montréal. Cette délimitation est également justifiée dans la mesure où Montréal est bel et bien un des cœurs gastronomiques les plus proéminents en Amérique du Nord, mais plus précisément, le cœur gastronomique du Québec. La diversité culturelle de cette ville, grâce à l'immigration d'outre-mer, est en constante évolution. Bref, la singularité de Montréal fait en sorte qu'il s'agit d'un cadre spatial composé de particularités, qui méritent d'être analysées par elles-mêmes.

### 1.2.3 Le cadre théorique

La presse écrite joue un rôle important sur la place publique. Comme le rappelle la politologue Anne-Marie Gingras, il y aurait cinq grandes responsabilités sociales des médias<sup>23</sup> :

- Être un forum d'échanges.
- Projeter une image représentative des groupes constitutifs de la société.
- Présenter et clarifier les buts et les valeurs de la société.
- Fournir un accès total aux informations du jour
- Présenter un compte rendu des événements véridique, complet et intelligible dans un contexte qui leur donne un sens.

Le journal est donc un acteur social qui a comme devoir, en tant que témoin de l'action sociale, de « voir, choisir, rapporter, faire vivre et, surtout, faire comprendre. C'est un rôle modeste, mais noble. Un rôle essentiel, dans toute société démocratique »<sup>24</sup>. Ainsi, il aide à forger l'opinion publique. Toutefois, selon certains théoriciens comme ceux provenant de l'école de Francfort, le discours médiatique reflète les intérêts des groupes dominants. Il ne faut néanmoins pas négliger que la presse à grand tirage n'a comme seul principe les lois du marché.

Les différents acteurs sociaux qui publient dans les journaux détiennent très souvent, un capital social notable. Ceux-ci ont une certaine reconnaissance dans leur domaine respectif et cela encourage les individus à adhérer à leur façon de penser. Dans le cadre de la gastronomie, les chefs réputés produisent des articles culinaires qui pénètrent davantage la sphère publique que des articles non signés.

Le sociologue Pierre Bourdieu explique qu'il y existe différents types de capitaux qui seront étudiés dans le cadre de ce travail : le capital économique, le capital culturel, le capital social et enfin, le capital symbolique<sup>25</sup>. Ces différents capitaux jouent un rôle décisif dans la position sociale dans

---

<sup>23</sup> Anne-Marie Gingras, « Médias et démocratie: le grand malentendu », Presses de l'Université du Québec, Sainte-Foy, 1999 p. 31.

<sup>24</sup> Pierre Sormany, « Le métier de journaliste », Les éditions du Boréal, Montréal, 2000, p.33.

<sup>25</sup> Pierre, Bourdieu « Les trois états du capital culturel » *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. n° 30, 1979, p. 3.



différents individus. Leur position dominante des auteurs culinaire, que ce soit grâce à leur capital économique ou culturel, les aide à mobiliser les individus et à créer un sentiment d'appartenance.

Dans le but de mieux contextualiser mémoire, il est primordial de définir les différents concepts qui seront abordés; presse, culture, alimentation, gastronomie, patrimoine, terroir, et cuisine familiale. Il est entendu que considérant le cadre spatial de cette recherche, il sera pertinent de focaliser l'étude de ces concepts en ayant une perspective québécoise. Cependant, puisque d'autres pays comme la France et l'Italie occupent une place prépondérante dans l'histoire de la gastronomie mondiale et québécoise, il serait tout de même judicieux d'intégrer les perspectives d'ailleurs à la définition de ces concepts.

Tout d'abord, la presse est l'ensemble des médias édités sur des supports papier à l'instar d'autres médias comme la radio et la télévision par exemple. Les journaux quotidiens comme *La Presse* font partie de cette catégorisation. Même si la presse écrite a subi de nombreux changements au fil années, celle-ci occupe une place importante tout au long de la période étudiée. Les médias informent et divertissent les individus, mais aussi, « ils contribuent à la création d'une culture propre à chaque société »<sup>26</sup>.

L'étude de la presse écrite s'avère donc un outil approprié pour l'étude de la culture alimentaire. Il faut toutefois tenir compte que du fait que « les mesures de lectorat et du tirage ne traduisent toutefois pas complètement l'influence que peut avoir un titre »<sup>27</sup>. Ainsi, il est difficile d'évaluer proprement la portée réelle d'un journal. De plus, la convergence médiatique présente au Québec à cette époque a des effets concrets sur la construction de l'ordre du jour et de la diffusion de l'information<sup>28</sup>.

---

<sup>26</sup> Dominique Martel, « Analyse du discours médiatique sur le cancer du sein au Québec - Le cas de la presse écrite francophone », Université de Québec à Montréal, Montréal, 2013, p. 8.

<sup>27</sup> *Ibid.*

<sup>28</sup> François Demers, « La convergence comme nouvelle pratique journalistique », dans *Pratiques novatrices en communication publique. Journalisme, relations publiques et publicité*, Presses de l'Université Laval, Québec, 2005, p. 77.

Ensuite, le concept de culture comme entendu par l'*UNESCO* est autant d'ordre matériel qu'immatériel<sup>29</sup>. Ceci indique que les plats préparés tout comme les traditions alimentaires d'une nation font partie de cette définition. Au même titre que la langue, la cuisine est un aspect d'une culture qui est particulièrement riche. Dans le même sens, l'historienne Julia Csergo argumente que la gastronomie doit être reconnue comme une marchandise culturelle au même niveau que plus largement, les arts<sup>30</sup>. Celle-ci définit les individus, les rattache à leur tradition et à leurs origines. Un argument en faveur de l'importance de la l'alimentation comme marchandise culturelle est mise de l'avant par l'anthropologue Manuel Calvo. Celui-ci indique qu'en situation d'immigration, ce sont des éléments culturels comme la langue et la cuisine qui résistent le plus longtemps au changement<sup>31</sup>.

Il faut aussi tenir compte de l'aspect social de l'alimentation. La cuisine est très souvent partagée. Les repas s'avèrent à être des actes de socialisation et de diffusion de la culture culinaire. Que ces repas soient partagés avec la famille, entre amis ou autres individus, ils permettent d'apprécier un fragment du bagage culturel des individus présents.

Le terme alimentation est un terme très large. Celui-ci conventionnellement est défini comme l'action ou la manière de s'alimenter. Même si, comme mentionné précédemment, cette recherche porte surtout sur l'histoire de la gastronomie et sa diffusion, il est important d'apporter une distinction entre les termes alimentation et gastronomie.

L'alimentation est une pratique commune et nécessaire à l'ensemble de l'humanité<sup>32</sup>. Les manières à table tout comme la constitution des plats consommés font partie des pratiques alimentaires. Les rituels associés à l'acte alimentaire sont des normes et des codifications qui sont propres aux différents groupes sociaux<sup>33</sup>. Par ailleurs, les habitudes de consommations des individus quant à l'épicerie constituent un élément majeur de l'alimentation. Puisque la disponibilité et la variété des

---

<sup>29</sup> Unesco, *Le repas gastronomique des Français*, <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437> (25 octobre 2023).

<sup>30</sup> Julia Csergo, « La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? » Menu Fretin, Chartres, 2016, 313 p.

<sup>31</sup> Manuel Calvo, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales* 3, vol. n° 21, 1982, p. 383-446.

<sup>32</sup> Dormaels, *Op., cit.*

<sup>33</sup> Annie Chouinard, « De la tablette à la table : l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du xixe siècle », dans *Gastronomie québécoise et patrimoine* (Québec: Presses de l'Université du Québec, 2013), p. 85.

produits varient selon les époques et les régions, l'alimentation s'avère unique selon les contextes spatio-temporels.

Bref, l'alimentation n'est pas un concept aussi simple qu'il y paraît. En effet, l'alimentation n'est pas seulement un acte de simple nutrition : elle joue un rôle essentiel en ce qui concerne la construction de l'identité, tant individuelle que collective, comme le gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin le rappelait déjà, au début du XIXe siècle, avec sa formule devenue célèbre : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »<sup>34</sup>.

Un autre des concepts clés à cette recherche est celui de la gastronomie. La gastronomie se distingue de la cuisine traditionnelle; le but n'est pas seulement de nourrir et de combler la faim. Il y a une expertise visant la recherche de sensations, l'attention et la qualité dans le processus culinaire. Dans la même lignée, Pascal Ory propose que la gastronomie ait « la mise en règle (nomos) du manger et du boire transformée de ce fait en “art de la table”<sup>35</sup>. Il est important de souligner que la gastronomie ne se limite pas qu'à la « haute cuisine ». En fait, il existe plusieurs définitions et donc, les différentes déclinaisons culturelles et géographiques font en sorte qu'il y existe vraiment plusieurs gastronomies. La gastronomie serait volontairement transmise, choisie et valorisée par les gens<sup>36</sup>. Selon cette définition, il est possible d'affirmer qu'il existe bel et bien une gastronomie en constant changement dans l'espace géographique de Montréal.

En ce qui concerne le concept de patrimoine, celui est plus ardu à définir comme l'indique le chercheur et professeur en gastronomie David Szanto. Son approche consiste à synchrétiser trois définitions issues de langues différentes, soit le français, l'italien et l'anglais. Il souligne qu'en français, « le mot patrimoine évoque des aspects liés aux lieux (un État, une nation, un endroit géographique) et aux biens communs de ces lieux, biens communs matériels ou immatériels »<sup>37</sup>. En italien, le terme *patrimonio* est aussi orienté vers un lieu, mais aussi, sur les ressources naturelles et humaines, soit presque tout ce qui est italien, y compris la nourriture. Enfin, le terme anglais

---

<sup>34</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », Gallimard, Paris, 2019, 144 p.

<sup>35</sup> Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte, « Introduction - Pour une étude de la gastronomie québécoise », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 3.

<sup>36</sup> *Ibid.* p. 4.

<sup>37</sup> David Szanto, « Les itérations d'un patrimoine alimentaire : le Québec N + 1 » Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 23.

*patrimony*, bien que relié à l'aspect spatial, priorise plutôt l'aspect temporel, gravitant « autour des idées d'héritage et de succession générationnelle »<sup>38</sup>. Ces différentes définitions seraient en fait, toutes présentes dans le concept de patrimoine québécois. Puisque le Québec est influencé par une gamme de définitions culturelles, cette définition hybride portant autant sur les dynamiques de l'espace et du temps est la plus appropriée<sup>39</sup>.

S'attardant plus particulièrement au côté alimentaire du patrimoine, Marie-Noëlle Aubertin (Chaire de recherche du Canada en patrimoine urbain) avance l'hypothèse que « les représentations alimentaires patrimoniales fonctionnent comme des mythes fondateurs d'une identité gastronomique ; plus encore, les effets de patrimonialisation sont plus actifs que jamais au Québec »<sup>40</sup>. Ce faisant, il existerait bel et bien un patrimoine gastronomique authentique au Québec.

Le terroir quant à lui, selon l'historienne Julia Csergo, s'inscrit dans le phénomène de patrimonialisation. En fait, « c'est à travers l'incorporation par le mangeur du produit originaire du sol natal ou du savoir-faire de la communauté de référence que la tradition culinaire se fait lieu d'enracinement symbolique, lieu de mémoire et lieu d'identité culturelle »<sup>41</sup>. La provenance des aliments et les pratiques authentiques à une région ont donc un impact sur l'expérience du mangeur et de son développement identitaire.

Bien que souvent relié à la campagne, il existe aussi un terroir des villes. Montréal serait un « lieu où se concentre l'immigration au Québec et dont le poids démographique attire comme un aimant les tendances gastronomiques, qui est au cœur de cet imaginaire »<sup>42</sup>. Les aliments et coutumes alimentaires associés provenant de métropole font donc à leur façon, partis du terroir eux aussi. Des exemples d'aliments associés au terroir urbain de Montréal seraient les spécialités typiquement montréalaises comme les bagels et la viande fumée.

---

<sup>38</sup> *Ibid.* p. 24.

<sup>39</sup> Assemblée Nationale du Québec, *Loi modifiant la Loi sur le patrimoine culturel et d'autres dispositions législatives*, Éditeur officiel du Québec, Québec, 2021.

<sup>40</sup> Aubertin et Sicotte, *Op. cit.*, p. 5.

<sup>41</sup> Julia Csergo, « Nostalgies du terroir », *Autrement*, n° 194 (2000) p.157.

<sup>42</sup> Aubertin et Sicotte, *Op. cit.*, p. 7.

Le sociologue Jean-Pierre Poulain avance que l'industrialisation de l'alimentation pousse des individus à reconnecter avec le terroir. Puisque les individus sont davantage détachés de l'aliment de base, ils chercheraient à reconnecter avec le terroir afin de se réapproprier leur identité alimentaire<sup>43</sup>.

Enfin, le dernier concept à définir est celui de la cuisine familiale. Il s'agit d'un des éléments clés étudiés puisque le va-et-vient entre la cuisine familiale et la cuisine professionnelle est le centre même de cette recherche. Celle-ci se transmet de génération en génération par la répétition de comportements définis, des procédures formelles et prescrites. Les interactions au sein de la cellule familiale et ensuite de la cellule sociale apportent la rigidité et le conformisme à la cuisine familiale<sup>44</sup>. Geneviève Sicotte souligne que « le repas familial [...] prend une importance déterminante. Moment récurrent de la vie quotidienne où sont imposés et confortés les hiérarchies, les places et les rôles, il forge les comportements »<sup>45</sup>.

Elle s'inspire aussi de l'innovation et l'expérimentation provenant de la cuisine personnelle. Cette cuisine est donc, comme le souligne Francis Chevrier, directeur de l'*IEHCA*<sup>46</sup>, diversifiée et évolutive. Nombreuses sont les familles qui vont tenter de reproduire la cuisine professionnelle diffusée dans les médias de masse.

## 1.3 Méthodologie

### 1.3.1 Les sources

Afin de réaliser ce travail de recherche, un type de source bien précis sera analysé. Il s'agit de source de nature journalistique. Plus précisément, ce sont des articles culinaires qui ont paru dans le journal quotidien *La Presse*. Les sources étudiées doivent répondre à trois critères de sélection. Premièrement, il est impératif que les recettes se retrouvent dans le journal *La Presse* ou bien dans un de ses sous-cahiers. Deuxièmement, dans le but de respecter le cadre temporel de ce projet, ces sources doivent avoir été publiées entre les années 1961 et 1992 inclusivement. Enfin, les articles

---

<sup>43</sup> Poulain, *Op. cit.*

<sup>44</sup> Sophie Marcotte, « Le rituel du repas familial dans le roman québécois du xxe siècle », dans *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 153.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 154.

<sup>46</sup> Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

doivent comporter minimalement une recette culinaire. Pour être considéré comme une recette, il faut y retrouver une liste d'ingrédients ainsi qu'un protocole de préparation.

Présentement, ces sources se trouvent à la *Bibliothèque et Archive nationale du Québec* (ou *BAnQ*). Les exemplaires des différents journaux ne sont pas directement accessibles au grand public. Les intéressés peuvent prendre un rendez-vous avec les bibliothécaires afin de pouvoir consulter les numéros désirés. En 2017, au moment du passage vers le numérique du journal *La Presse*, cette dernière a remis l'ensemble de ses archives papiers à la *BAnQ*. Ainsi, les numérisations de 1884 à aujourd'hui sont disponibles en ligne.

Les exemplaires physiques conservés à la *BAnQ* sont sous la forme d'imprimés. Ce sont des copies originales d'époque. Depuis sa fondation, le contenu et le format du journal varient énormément. Le nombre de pages, mais aussi le nombre de cahiers fluctue. Les articles culinaires se retrouvent donc à des endroits distincts selon les périodes. Par exemple, il est possible de localiser les recettes dans différents cahiers; principal, Supplément, Supplément 2, Perspective, Alimentation, etc. Au fil du temps, il y a de plus en plus d'espace accordé aux images, et ce, au détriment du texte. L'ensemble de ces imprimés est en noir et blanc. Malencontreusement, certaines éditions du journal sont incomplètes. Bien que l'explication de ces lacunes ne soit pas mentionnée, cette problématique n'est pas dramatique. En fait, très peu des numéros se retrouvant dans le cadre temporel sont touchés par cette problématique. Lorsque les exemplaires s'avèrent lacunaires, il y a une notice de la part de la *BAnQ* afin d'aviser le lecteur.

Puisque *La Presse* parut quotidiennement et qu'il fut répertorié selon différents cahiers sur la plateforme numérique de la *BAnQ*, il y a un nombre important de documents, soit 54 333 pour être exact. En se basant sur l'hypothèse<sup>47</sup> que, pendant la période étudiée, il y a eu une édition par jour, il y a vraisemblablement 11 680 journaux. Même si ce nombre est considérablement plus modeste que le premier, il est encore trop énorme. En vue de remédier à cette situation, un système d'échantillonnage sera utilisé afin de réduire le corpus et de conserver autant que possible son homogénéité. En conservant un article par mois, cela forme un nouveau corpus de 384 sources.

---

<sup>47</sup> Il s'agit ici d'une assomption simplificatrice. Il y a sans doute un nombre légèrement moindre d'exemplaires. En fait, le journal ne paraissait pas tous les samedis et dimanches. De plus, de nombreux événements tel que les grèves durant les années 1970 ont endigué sa parution quotidienne.

L'unique article mensuel sera choisi à l'aide d'un générateur de nombres aléatoires. Dans l'éventualité où l'édition obtenue ne correspond pas aux critères de sélection préalablement nommés (notamment la présence de recettes alimentaires), un autre exemplaire sera sélectionné.

La forme que prennent les articles culinaires fluctue selon la période. À certain moment les recettes occupent aussi peu qu'un dixième de page tandis qu'à d'autre, il peut occuper plusieurs pages. Les segments contiennent aussi un nombre de recettes pouvant aller d'une recette jusqu'à une dizaine de recettes. De manière générale, ce sont les journaux les plus tardifs qui sont composés de plusieurs recettes. De plus, il est intéressant de souligner que certains articles sont accompagnés d'images (parfois publicitaires), d'autres non. Celles-ci seront-elles aussi répertoriées et analysées. Bref, bien que le corpus soit homogène dans sa nature, le contenu autant que le contenant des sources varient beaucoup.

Le journal *La Presse* existe depuis 1884 et fut fondé à Montréal par William-Edmond Blumbart. Celui-ci fût imprimé à Montréal, et ce, jusqu'au passage du journal au numérique en 2015. Au cours de son existence, ce quotidien a eu de nombreux propriétaires. En ce qui concerne la période à l'étude, il n'y a eu qu'un seul et même propriétaire : Paul Desmarais. Le rôle de rédacteur en chef quant à de nombreuses fois changé de mains. Les deux ayant eu un impact significatif sur la direction du journal sont Gérard Pelletier et puis Roger Lemelin.

En s'attardant plus particulièrement aux articles culinaires, il est apparent qu'il y ait un nombre d'articles qui ne sont pas signés. Il est tout de même jugé pertinent d'énumérer quelques-uns des créateurs de ces articles pour observer la diversité. Plusieurs des segments culinaires au cours des années 1960, tel que le *menu de demain* et *au menu cette semaine* ne sont pas signés. Néanmoins, au cours de cette décennie, un bon nombre d'entre eux étaient chapeautés par des publicitaires tels que *Kraft*, *Mazola* et *Minute Rice*. À partir des années 1970, les segments culinaires comme *Les dimanches au chalet* et *La Bonne Cuisine de Perspectives* sont signés par divers acteurs de la scène gastronomique. Par exemple, il y a eu la journaliste Françoise Kayler, l'auteure Margo Olivier et puis le chef Fredy Schwende. Aux alentours des années 1980, le segment *À Table* est signé par l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)*. Certains segments vers 1985 sont rédigés par des auteurs connus, tel le chef Pol Martin. Vers 1990, il y a plusieurs auteurs par section considérant qu'il est très volumineux. L'*ITHQ* joue encore un rôle important à cette époque.

Somme toute, les auteurs furent très variés au fil des années, ce qui apporte plus de représentativité à l'échantillon.

Le contexte de production quant à lui a évolué au fil de ces décennies. Lors de cette période, Montréal a acquis un grand rayonnement culturel notamment avec l'accueil des *Jeux olympiques* et l'*Expo 67*. En 1968, il s'agit aussi du moment où l'*ITHQ* voit le jour. Les articles culinaires et la culture gastronomique en général furent popularisés par l'augmentation de la consommation médiatique comme les émissions de télévision et les revues. Les individus étaient plus scolarisés et plus ouverts sur le monde qu'avant. Cette période en est aussi une d'affirmation nationale et cela a possiblement joué un rôle sur la représentation des recettes au fil du temps. Lors de ces trente années, il y a eu la *Révolution tranquille* comme trame de fond. Il est attendu que cette transition vers un Québec plus moderne –où à tout le moins alors que les acteurs du moment considèrent vivre une période de modernité– soit représentée dans le corpus. Aussi, les soubresauts de l'économie québécoise, telles les crises du début des années 1970 puis du début des années 1980 auront sans doute laissé des traces dans le journal et les articles. Parallèlement, les avancements technologiques (notamment au niveau de la production journalistique et des électroménagers) devront être considérés puisqu'ils ont influencé le contenant et le contenu des articles. Au Québec, les toutes dernières décennies du 20<sup>e</sup> siècle sont synonymes de nombreuses vagues d'immigrations qui ont influencé la composition démographique de Montréal. Somme toute, il s'agit d'une époque riche en changement et notre corpus en sera sans doute en partie un reflet.

Considérant que *La Presse* est à but lucratif, son but est de vendre le plus grand nombre d'exemplaires. Pour y arriver, les différents rédacteurs en chef devaient atteindre autant de lecteurs que possibles. C'est donc dire que nos pages culinaires se devaient aussi de « plaire » (cela peut-être même avant de seulement informer)! Au début des années 1960, *La Presse* tire plus de 285 000 exemplaires. Toutefois, en 1975, des grèves à répétitions sont déclenchées et cela fit tomber le tirage à moins de 165 000. Lors du centenaire du journal en 1984, le tirage est remonté à 225 000 et 323 000 pour l'édition du samedi<sup>48</sup>. Il est attendu que la majeure partie de ce lectorat était de Montréal et de sa région, cela en raison du nombre élevé de résidents et donc de lecteurs potentiels et parce que plusieurs pages de chaque publication du journal étaient uniquement d'intérêt local et

---

<sup>48</sup> André Donneur, Onnig Beylerian et Jessica Potter, « *La Presse* », *L'encyclopédie canadienne*, 2014.



régionales. Puisqu'il s'agit d'un journal francophone, la majorité des lecteurs avaient sans doute comme langue maternelle le français. Par ailleurs, il faut aussi tenir compte que ce ne soit pas l'ensemble des lecteurs du journal qui sont intéressés par les articles culinaires, comme ce n'était pas l'ensemble des lecteurs qui étaient intéressés à la section des sports ou encore à celle des arts ou aux pages économiques. C'est donc dire que les articles culinaires étaient donc destinés à ceux qui ont un intérêt particulier pour la cuisine et la gastronomie; et manifestement, ceux-ci représentaient une clientèle de lecteurs assez nombreux pour qu'on y consacre des pages. Considérant l'époque à l'étude, ces intéressés étaient vraisemblablement composés à majorité de la gent féminine.

Le corpus de source mis sur pied comporte certains biais dont il faudra tenir. Il faut considérer que chacun des auteurs provient de milieux professionnels différents et donc ils n'aborderont pas l'élaboration de recettes de la même manière. Par exemple, il y aura sans aucun doute un très grand contraste entre la méthode et les produits utilisés dans les recettes proposées par *Kraft*, une compagnie privée et de l'*ITHQ*, un établissement d'enseignement par exemple.

Évidemment, ce corpus de source comporte certaines limites et problématiques. Tout d'abord, il est ardu de déterminer la proportion de lecteurs qui s'attarde au segment culinaire et dans le cas échéant, la proportion d'individus qui réalise les recettes proposées. Une autre problématique est que certains des articles plus précoces n'ont pas été signés et donc, complexifie la tâche d'identification des biais reliés à l'auteur. Par ailleurs l'idée de rattacher les recettes proposées à une identité culturelle précise est un exercice qui peut s'avérer hasardeux. La même difficulté s'applique à l'identification l'origine des recettes. Enfin, une dernière lacune de ce corpus est qu'il est difficile d'identifier la provenance de certains des ingrédients.

Aussi, il est impossible de savoir combien des lecteurs reproduisent les recettes présentées dans les articles. Toutefois, il est possible d'assumer qu'une intensification des recettes d'un même style ou d'un ingrédient particulier dans les articles, s'opère parallèlement à une intensification de ces éléments dans la sphère publique aussi.

Somme toute, ce choix de type de source convient bien aux besoins de cette recherche. En effet, grâce à ces recettes, il est possible d'étudier la représentation des plats au fil du temps. Cela va de

même aussi pour les ingrédients. Dresser l'inventaire de ces ingrédients permet de cerner les préférences et les tendances culinaires présentées aux Montréalais. L'utilisation et l'arrivée d'un ingrédient au fil du temps est révélateur de la disponibilité des ingrédients. Certains produits exotiques ne seront pas disponibles en région par exemple. La provenance et l'origine des ingrédients déterminent comment évolue la culture gastronomique et de manière plus générale, la culture culinaire présentée dans la presse montréalaise. Comparer cette évolution de la représentation culturelle dans les médias et l'évolution démographique réelle sera enrichissant. L'étude des différents auteurs recensés aide à identifier qui étaient les acteurs gastronomiques et quelles étaient leurs sphères d'influence. Enfin, un dernier aspect pertinent à observer est l'espace qui est accordé au segment culinaire.

### 1.3.2 Approche quantitative et la base de données

Dans l'optique de traiter ce corpus de sources, une base de données est un outil indispensable. Ce choix méthodologique permet de traiter l'ensemble du corpus en tant que métasource. Une fois les données organisées et traitées, il est possible de recenser et de construire des informations pertinentes à la recherche en histoire. Cette approche permettra d'atomiser les articles et les recettes pour les analyser quantitativement.

Cette base de données est réalisée grâce à la plateforme *Access* de la suite *Microsoft Office*. Celle-ci est composée de plusieurs tables qui comportent des informations précises sur plusieurs éléments comme les auteurs, les recettes, les ingrédients, les publicités, etc. Chacune de ces tables se rapporte à une table mère, soit une table répertoriant et reliant chacun des articles du corpus.

Il est important de ne jamais dissocier la méthode quantitative des données qualitatives. Sans ces dernières données qualitatives, les données quantitatives nouvellement obtenues perdent leur contexte et leur sens.

Il est clair que l'alimentation à Montréal a beaucoup évolué au cours du dernier siècle. Les médias de masse, tout comme la mondialisation a joué un rôle prééminent dans cette évolution. Cette diffusion de la culture gastronomique a fortement contribué à encourager les Montréalais et Québécois lecteurs du journal *La Presse* à s'adonner à la cuisine et la gastronomie. Certainement,

l'avènement de ces nouvelles habitudes culinaires a favorisé l'essor de la gastronomie et du terroir typiquement québécois. La fin de la plage temporelle étudiée est en fait, le début de l'essor qui mènera à l'augmentation fulgurante de la popularité du terroir et ses produits, des livres et émissions culinaires, des épiceries spécialisées, du tourisme agroalimentaire et des festivals sont preuve de l'intérêt des Montréalais pour la gastronomie.

L'arrivée de différentes diasporas d'outre-mer a contribué à modifier le contenu des articles culinaires du journal. Le syncrétisme culinaire, communément appelé la cuisine fusion fait dorénavant partie de la culture alimentaire de Montréal. Ce métissage est une des clés afin de comprendre l'héritage culinaire québécois.

L'histoire n'est pas non plus étrangère à l'étude de l'alimentation. Nombreux furent les historiens d'antan et d'aujourd'hui à s'intéresser aux sujets tels que l'alimentation et la gastronomie. Ce faisant, il existe un riche bagage sur lequel il est possible de fonder cette recherche.

En étudiant, le journal *La Presse*, il sera possible d'observer l'évolution de la présentation et sans doute de l'alimentation chez les lecteurs montréalais et québécois du journal *La Presse*. Aussi, l'étude de ce journal favorisera la compréhension des mécanismes de diffusion culturelle. Bref, cette étude de la culture gastronomique à Montréal a comme objectif de mieux comprendre la consommation, l'immigration, le mouvement des idées et l'intégration culturelle des différents acteurs gastronomiques. Cette recherche sera orientée en un total de cinq chapitres.

Dans ce chapitre deux, il sera question l'état de l'affirmation culturelle qui prend place au Québec entre les années 1961 à 1992. Ceci permettra de contextualiser l'évolution qui prend place au sein des articles culinaires. De plus, il sera possible d'évaluer s'il y a une corrélation entre les événements marquants de la plage temporelle et les changements soulevés dans les articles.

Le chapitre trois quant à lui portera sur les différents contributeurs au cahier gastronomique du journal *La Presse*. Il y aura une présentation des différents cahiers qui changent au fil des ans ainsi que les auteurs des recettes elles-mêmes. Aussi, les différentes publicités qui sont présentées parallèlement seront étudiées à leur tour.

Dans le chapitre quatre, le sujet abordé sera l'évolution du format des articles culinaires au fil des années. En étudiant le journal comme contenant d'information, il sera possible de saisir comment s'opèrent les changements et qu'elles seraient les potentiels impacts le contenu des articles de recettes.

En ce qui concerne le cinquième et dernier chapitre, celui-ci traitera les données collectées dans la base de données portant sur les recettes. Plus précisément, il sera question de l'origine des recettes, des ingrédients utilisés, de la complexité des recettes et aussi, de la saisonnalité des ingrédients et thématiques proposées.

## CHAPITRE 2. LA GASTRONOMIE ET LE QUÉBEC EN PÉRIODE D’AFFIRMATION CULTURELLE

### 2.1 Introduction

Si comme ailleurs, "l'art de la table" est plusieurs fois centenaire au Québec, héritage des colonisations françaises et anglaises, la gastronomie québécoise telle qu'on l'entend aujourd'hui (et dans notre mémoire) prend résolument son envol dans la période de l'Après-guerre.

À vrai dire, la gastronomie québécoise publique, puis dans les foyers, découle d'un héritage éminemment divers. Cet art de la table est l'héritier des périodes coloniales. À l'origine, il y a le premier contact des colons français avec les autochtones du continent américain. Cette première rencontre entre ces deux cultures marque le début de la distinction entre cuisine française et celle de la Nouvelle-France. Au fil des années, les colons français ont eu à s'adapter à des conditions environnementales plus difficiles et à de nouvelles réalités économiques et sociales ce qui a amorcé le schisme avec la cuisine française<sup>49</sup>. Aussi, des produits et façons de faire tantôt empruntés, tantôt adaptés ou entièrement modifiés s'ajoutent à la culture culinaire embryonnaire québécoise. Par la suite, la conquête britannique nord-américaine a elle aussi modifié l'approche à la cuisine des habitants du territoire québécois. Cet héritage culinaire britannique, quoique souvent moins reconnu et apprécié que l'héritage culinaire français, existe et caractérise la cuisine de l'époque et, éventuellement, la gastronomie contemporaine. Dans tous les cas, ces événements qui peuvent sembler lointains ont permis l'émergence d'une identité culturelle proprement québécoise. La culture québécoise est en ébullition à partir de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, comme c'est le cas dans les pays occidentaux marqués par ce que d'aucuns nomment les « Trente glorieuses ». Cette période conduit progressivement à l'avènement et au partage d'une gastronomie sur la place publique, notamment grâce aux médias comme le journal.

Telle que déjà mentionnée, la gastronomie au sens large est plusieurs fois centenaire. La gastronomie québécoise (son affirmation comme telle) n'a que quelques décennies. Encore aujourd'hui, l'existence de cette dernière intéresse de nombreux acteurs médiatiques. Des

---

<sup>49</sup> Yvon Desloges, *À table en Nouvelle-France*, Québec, Éditions du Septentrion, 2020; Paul-Louis Martin, *Les fruits du Québec. Histoire et traditions des douceurs de la table*, Québec, Éditions du Septentrion, 2002.

journalistes comme Audrey Lavoie et Ève Dumas ont récemment rédigé des articles à cet effet : « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? »<sup>50</sup>, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? »<sup>51</sup>. Ainsi, il s'agit d'une question sur laquelle se posent de nombreux penseurs de l'alimentation et personnages médiatiques encore aujourd'hui.

Le présent chapitre présente le contexte professionnel culinaire, et plus largement social du Québec, au moment où une cuisine gastronomique entre dans les foyers québécois. Premièrement, il est essentiel d'aborder le contexte socio-économique qui a favorisé l'émergence de la gastronomie et de la *Nouvelle cuisine* au Québec. Ensuite, il sera question de l'influence de la tenue de l'*Exposition universelle de Montréal (Expo 67)* qui a des retombées culturelles et sociales importantes sur la population québécoise. Par la suite, l'accueil des *Jeux olympiques d'été* de 1976 à Montréal est aussi un des événements indissociables quant à la professionnalisation et l'affirmation de la gastronomie québécoise. Enfin, il est impensable de ne pas étudier l'impact entourant la création de l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)*, un des principaux contributeurs du corpus étudié. L'*ITHQ* jouera un rôle majeur en matière de gastronomie québécoise dans la mesure où il influencera un nombre considérable de cuisiniers et permettra de consolider la cuisine dite québécoise.

## 2.2 L'avènement de la *Nouvelle cuisine*

Peu avant le début de la période qui nous intéresse, le Québec est entré dans une ère de grande prospérité. Peu après la Seconde Guerre mondiale, le niveau de vie des individus augmente rapidement grâce à une hausse des salaires généralisée. À la suite des difficultés d'approvisionnement et de rationnement associés à cette guerre, les gens ne veulent plus se priver et ce, aussi en ce qui a trait à l'alimentation. Les années 1950 sont en fait, associées au début de la société de consommation au Québec comme ailleurs en Occident<sup>52</sup>. Les ménages québécois, dont les lecteurs du journal *La Presse*, acquièrent de nouveaux biens comme des appareils

---

<sup>50</sup> Audrey Lavoie, « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? », *Journal Métro*, <http://journalmetro.com/actualites/national/39233/existe-t-il-une-gastronomie-quebecoise/> (25 octobre 2023).

<sup>51</sup> Ève Dumas, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? », *La Presse*, <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201105/14/01-4399450-y-a-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php> (30 octobre 2023).

<sup>52</sup> Les Archives de Radio-Canada, L'économie familiale d'après-guerre : [http://archives.radio-canada.ca/art\\_de\\_vivre/arts\\_menagers/clips/6075/](http://archives.radio-canada.ca/art_de_vivre/arts_menagers/clips/6075/) (20 décembre 2023).

électroménagers, nouveaux outils à l'usage de la cuisine. Parallèlement, les ménages québécois s'adonnent à plus d'activités de loisirs qu'autrefois comme le tourisme et bien entendu, aller au restaurant; c'est que le travailleur québécois a gagné également en réduction du temps de travail/semaine<sup>53</sup>.

C'est dans ce contexte que s'immisce une nouvelle approche à la cuisine, soit la *Nouvelle cuisine*. Il s'agit d'une vision culinaire qui affirme (et veut) rompre avec le passé. Des critiques gastronomiques comme Henri Gault et Christian Millau ont grandement favorisé l'essor de ce mouvement originaire de France au début des années 1970. Essentiellement, cette *Nouvelle cuisine* est imprégnée des valeurs modernes de l'époque comme la fraîcheur des produits, l'intégration des produits du terroir et l'esthétique de la présentation<sup>54</sup>.

La diffusion de ces idées se rend aisément au Québec par l'entremise des grands chefs comme Paul Bocuse qui en font la promotion. Plusieurs chefs et acteurs médiatiques québécois vont adhérer à ces idées et eux-mêmes contribuer à leur diffusion comme Gérard Delage, directeur de la revue *L'Hôtellerie* et fondateur de l'*ITHQ*. Le partage de ces idées et de la gastronomie d'une manière plus large est aussi facilité par les nombreuses associations et clubs gastronomiques qui opèrent à l'époque comme la *Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec*, le *Prosper Montagné*, *Les Amis d'Escoffier*, *Les compagnons de la Bonne Table*, *Les Gourmets du Nord*, *Le Club Gargantua*, *La Chaîne des Rôtisseurs*, *Les Gastronomes amateurs de poisson* et *Les Vignerons de Saint-Vincent*.

Selon Françoise Kayler, l'émergence de ces premières associations gastronomique vers les années 1950 a comme effet de démocratiser la fine cuisine<sup>55</sup>. Même au début de la période qui nous intéresse il existe encore un fossé qui sépare « la fine fleur des gastronomes des gens ordinaires »<sup>56</sup>, dès 1980 et surtout vers 1990, les médias s'intéressent de plus en plus aux cuisines professionnelles et favorisent grandement la démocratisation de la gastronomie au Québec.

---

<sup>53</sup> Plamondon-Lalancette, *op., cit.*, p. 38.

<sup>54</sup> Raphaëlle Bacqué, *Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine*, Le Monde, p. 8.

<sup>55</sup> Françoise Kayler, « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19.

<sup>56</sup> Plamondon-Lalancette, *op., cit.*, p. 135.

### 2.3 L'Exposition universelle de 1967

Durant les années 1960, à la suite du règne ultraconservateur de Maurice Duplessis, un libéralisme interventionnisme prend place au Québec entre autres, sous le gouvernement de Jean Lesage. Cette période, communément référée comme la *Révolution tranquille* en est une ou il y a de nombreux changements dans la nation québécoise. Cette période historique en est une où le Québec se reprend en main et permet aux Québécois d'affirmer leur identité proprement québécoise<sup>57</sup>. Ces mêmes changements vont soulever des vagues nationalistes et voir même galvaniser les indépendantistes. Certains grands noms de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et la restauration comme Gérard Delage, souhaitent voir le Québec s'extirper de la Grande Noirceur qui inhibait le potentiel gastronomique québécois<sup>58</sup>.

Dans la même ligne d'idée, le gouvernement québécois lui-même voit des hommes d'influences comme le ministre du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche Jean Cournoyer prendre place à l'Assemblée nationale. Celui-ci souhaite que le Québec devienne une plaque tournante de la gastronomie comparable à la France<sup>59</sup>.

Ce faisant, à la veille de l'*Expo 67*, il s'agit d'une période où le Québec tente de se distinguer du Canada et des États-Unis. L'*Expo 67* est vu comme un moment qui « permet au monde entier de découvrir Montréal, tout en permettant à la métropole québécoise de s'ouvrir sur le monde »<sup>60</sup>. Il s'agit d'une occasion idéale puisque cette exposition sera un moyen d'expression pour la jeune colonie québécoise sur la scène internationale<sup>61</sup>. Cet évènement d'envergure international jouera un rôle de catalyseur en ce qui a trait à l'affirmation de l'identité culturelle québécoise et donc, de sa cuisine et de sa gastronomie. Grâce à cet évènement, Montréal (et plus largement le Québec), consolide sa place en tant que plaque tournante culinaire en Amérique.

---

<sup>57</sup> *Ibid.* p. 7.

<sup>58</sup> *Ibid.* p. 42.

<sup>59</sup> Jocelyne Delage, *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*, Les Éditions Graphein, Québec, 1998, p. 235.

<sup>60</sup> Plamondon-Lalencette, *Op. cit.* p. 45.

<sup>61</sup> Bryan Mac Donald, *La conception de l'Expo 67 : Le projet de la compagnie canadienne de l'Exposition universelle de Montréal*, Université de Québec à Montréal, mémoire de M.A. (histoire), 2005, p. 20.



La tenue de l'*Expo 67* à Montréal requiert énormément de préparatifs de tout genre. Bien entendu, beaucoup d'efforts sont accordés aux établissements de restaurations qui serviront les visiteurs de l'exposition. Un des éléments les plus problématiques en vue de l'événement est le manque de restaurateurs compétents disponibles pour participer à l'*Expo 67*. Il est estimé par l'*Association provinciale des restaurateurs du Québec* qu'en 1960, il y avait 8688 restaurants en 1960 et que seulement cinq ans plus tard, il y en avait déjà plus de 10 000<sup>62</sup>. Il est pressant de former du personnel et un bon nombre de chefs professionnels québécois ont été formés à cette époque. Néanmoins, il n'y a que très peu d'écoles culinaires de renoms au Québec à ce moment. Afin de pallier ces lacunes humaines, il fut essentiel de recruter du personnel en Europe, notamment en France et en Italie, mais aussi, en Belgique et en Suisse. Par ailleurs, un certain nombre de ces chefs européens vont s'établir au Québec après l'*Expo 67*<sup>63</sup>. Ainsi, l'*Expo 67* a favorisé la formation de chefs d'ici et la venue de chefs d'ailleurs.

En ce qui concerne l'offre culinaire à l'Exposition elle-même, celle-ci était composée de près de 150 restaurants et casse-croustes, soit suffisamment pour nourrir plus de 20 000 visiteurs par jours pendant les six mois de l'exposition<sup>64</sup>. Certainement, l'ensemble de l'offre culinaire n'était pas uniquement québécois. En fait, l'*Expo 67* met en valeur l'ensemble de la culture culinaire canadienne par l'entremise de produits comme les têtes de violon, le crabe de l'Alaska, le bœuf de l'Ouest et le riz sauvage par exemple<sup>65</sup>. Néanmoins, il y a tout de même au menu un bon nombre de plats typiquement québécois : la Tourtière des Ursulines, le Jambon braisé au sucre d'érable, la Soupe aux pois de mère Caron, la Terrine de l'Habitant et le Bouillon à la queue de castor. Outre cela, il y avait des préparations d'origines internationales comme la fameuse crêpe Suzette. En somme, les visiteurs pouvaient déguster une cuisine tant aux accents folkloriques québécois qu'une cuisine multiculturelle.

À l'inverse, l'*Expo* a eu un effet intéressant sur la gastronomie naissante québécoise dans la mesure où les acteurs culinaires bénéficient de la présence des cultures d'ailleurs, voire même exotique.

---

<sup>62</sup> Jacques Lacoursière, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec*, 2010, p. 35.

<sup>63</sup> Hélène-Andrée Bizier, *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler – Chronique d'une cuisine québécoise en évolution*, Fides, Montréal, 2012, p. 38.

<sup>64</sup> Bizier, *Op.cit.*, p. 58.

<sup>65</sup> *Ibid.*

Cela a comme effet de susciter l'intérêt des professionnels de la cuisine, mais aussi, des médias et de grand public sur la gastronomie venue d'ailleurs<sup>66</sup>.

Les années qui suivirent l'*Expo*, notamment grâce à l'embauche de chefs européens, ont apporté une reconnaissance de l'offre gastronomique qui est présente à Montréal. À l'époque, certains vont même jusqu'à dire que Montréal est le « Paris de l'Amérique » ou encore la « Mecque des gastronomes d'Amérique du Nord »<sup>67</sup>. Néanmoins, le clivage présent entre la cuisine familiale québécoise et la cuisine gastronomique française est toujours présent. Il est encore impensable de présenter des plats québécois sur les tables des grands restaurateurs.

#### 2.4 La naissance de l'*Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec*

Avant la création de l'*ITHQ*, la majorité des grands chefs présents au Québec, soit des chefs européens, assuraient eux-mêmes la formation de leurs employés. En effet, à l'époque, la culture gastronomique présente au Québec valorise énormément l'apport des chefs européens. Les grands hôtels et les restaurants d'ici n'accordaient pas leur confiance au personnel formé en sol québécois comme à l'École des arts et métiers. Les établissements renommés du Québec valorisaient plutôt les chefs européens et leur savoir-faire d'outre-mer.

Néanmoins, après plusieurs années d'efforts par des visionnaires de la gastronomie québécoise tels que Gérard Delage, l'*ITHQ* ouvre enfin ses portes en 1968. La création d'un tel établissement francophone en sol québécois a permis à l'industrie de la restauration du Québec de former de nouveaux professionnels tout en mettant de l'avant les produits et le terroir québécois<sup>68</sup>. Aussi, l'ouverture de l'*ITHQ* a incité par la suite l'avènement d'autres établissements de formation culinaire au Québec. L'engouement pour la cuisine est très présent, l'*ITHQ* regorge d'étudiants.

Malgré tout, au tournant des années 1960, cet entrain pour la gastronomie québécoise reste encore fortement français à cause de l'héritage historique, mais aussi, de la forte prépondérance des formateurs qui sont d'origine et de formation française. Il faut attendre encore quelques années, vers 1975, notamment avec la collaboration de chefs de cuisine québécois comme Renaud Cyr,

---

<sup>66</sup> Mac Donald, *Op.cit.*, p. 24.

<sup>67</sup> *Ibid.*

<sup>68</sup> Bizier, *Op.cit.*, p. 39

avant que le terroir québécois soit valorisé et mis de l'avant<sup>69</sup>. En fait, au fil des années, celui-ci a poussé de nombreux aspirants chefs d'origine québécoise à promouvoir les produits du terroir québécois. Grâce à cette approche, ces chefs étaient de véritables catalyseurs de l'identité québécoise.

Outre la formation de nouveaux chefs, l'*ITHQ* publie aussi des ouvrages culinaires comme *Vers une nouvelle cuisine québécoise* (1977). Ces écrits ont comme objectifs de moderniser la cuisine québécoise, la raffiner et encore une fois, de mettre en valeur les produits du Québec. À l'intérieur même de cet ouvrage, il est écrit que, même si la « cuisine [québécoise] s'est largement inspiré des grands maîtres français (...) elle a acquis par elle-même son caractère distinctif et sa propre identité »<sup>70</sup>. Son auteur, Gérard Delage, indique à ses lecteurs que la cuisine québécoise est en pleine évolution. Selon lui, la cuisine québécoise était lourde et manquait de raffinement puisqu'elle était intrinsèquement reliée aux besoins de nos ancêtres et du climat nordique. Dorénavant, l'*ITHQ* et bon nombre de chefs québécois cherchent à apporter davantage de finesse et de légèreté aux mets du Québec ainsi que de les mettre en valeur<sup>71</sup>.

De plus, l'*ITHQ*, toujours en quête de professionnalisation de la cuisine du Québec, ouvre en 1979, le *Centre de recherches technologiques*. Cette unité de recherche contribue à faire évoluer les pratiques culinaires et à révolutionner la gastronomie axée sur les produits du terroir québécois.

Le travail mené à l'*ITHQ* a sans aucun doute favorisé le statut de Montréal et du Québec comme étant une destination culinaire phare en Amérique du Nord, à l'opposé des provinces canadiennes anglophones par exemple. De nombreux restaurants, comme le *À la Table de Serge Bruyère* réussissent même à s'illustrer dans de nombreux magazines culturels comme étant un des meilleurs restaurants en Amérique du Nord, voir au monde<sup>72</sup>.

À partir de la deuxième moitié des années 1970, la restauration québécoise est en pleine effervescence et le nombre de restaurants au Québec explose. Parallèlement, la gastronomie occupe une place de choix dans les médias. Que ce soit dans les journaux, à la radio ou à la télévision, les

---

<sup>69</sup> Françoise Kayler. « Gastronomes - De Ferme-Neuve à Charlevoix », *La Presse*, 22 avril 2000, p. D14.

<sup>70</sup> ITHQ, *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, Québec, La Documentation québécoise, p. 7.

<sup>71</sup> *Ibid*, p. 8.

<sup>72</sup> Anne-Louise Desjardins, Serge Bruyère. *Ses recettes originales et revisitées*, Montréal, La Presse, 2007, p. 10.

chefs deviennent de véritables vedettes<sup>73</sup>. Aussi, à partir des années 1980, « les termes gastronomie québécoise, fine cuisine québécoise et cuisine québécoise actuelle firent leur entrée dans le vocabulaire médiatique »<sup>74</sup>. Il est certain que les médias, comme dans la presse écrite, jouent un rôle incontournable dans l'émergence d'une gastronomie en s'intéressant aux professionnels et aux produits que les chefs mettent en valeur.

Paradoxalement, il s'agit aussi du moment où la cuisine au micro-ondes s'infiltré dans les foyers nord-américains. Il est important de souligner que même si les Québécois adhèrent au micro-ondes et aux repas simples et rapides en semaine, ceux-ci aiment tout de même profiter des plaisirs de la table lorsqu'ils sont en congé. Au tournant des années 70, de nouvelles habitudes s'ancrent dans le quotidien des foyers : « aller au restaurant, cuisiner le week-end, recevoir des invités, acheter des produits québécois au quotidien »<sup>75</sup>.

En somme, les nouvelles valeurs promulguées par les élites gastronomiques québécoises s'ancrent dans le quotidien des ménages. Les gens apprécient de plus en plus recevoir leurs proches à souper, ils s'intéressent aux produits du terroir, à l'achat local et même à la traçabilité des ingrédients. Plus récemment, l'*Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois* produit par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en 2009 avance que ce phénomène se poursuit encore aujourd'hui.

Les habitudes d'achat des consommateurs sont de plus en plus influencées par les chefs et les animateurs d'émissions culinaires notoires diffusées dans les médias. Ce phénomène favorise le rapprochement entre les restaurants et les transformateurs alimentaires. En effet, certains restaurants, perçus comme des innovateurs et des initiateurs de tendances, inspirent les préparations culinaires des consommateurs qui, à leur tour, incitent les transformateurs à fournir aux épiceries et aux magasins d'alimentation les produits et les ingrédients proposés par ces restaurateurs d'avant-garde<sup>76</sup>.

Cette période est aussi marquée par une hausse de l'intérêt pour des émissions de cuisine, pour des livres culinaires, pour le tourisme agroalimentaire, etc. En découvrant (et redécouvrant) les produits emblématiques de la culture gastronomique québécoise, les individus comprennent mieux ce qu'est la gastronomie québécoise. Que ce soit en allant visiter des acériculteurs, des cidreries ou en

---

<sup>73</sup> Roger Champoux, *La Gastronomie*, Montréal, Les éditions La Presse, 1986, p. 435.

<sup>74</sup> Aubertin et Sicotte *Op. cit.*, p. 158.

<sup>75</sup> *Ibid.*, p. 159.

<sup>76</sup> MAPAQ, *Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois*, 2009, p. 41.

profitant de la saison du crabe des neiges et du homard, les consommateurs s'approprient leur patrimoine gastronomique.

### 2.5 Les Jeux olympiques d'été de 1976

La tenue des *Jeux olympiques d'été de 1976* à Montréal, tout comme l'accueil de l'*Exposition universelle* l'a été auparavant, est un des moments-clés de l'histoire du Québec et a marqué le processus de création identitaire. Aussi, c'est un événement qui a eu un impact important sur la professionnalisation de la cuisine à Montréal.

En fait, avec l'arrivée de plusieurs millions de visiteurs, il y a eu la venue de dizaines de cuisiniers professionnels de France pour assister les restaurateurs de la province<sup>77</sup>. Encore une fois, après la clôture de l'évènement, plusieurs chefs ont décidé de s'installer dans la Belle Province comme le chef Jean-Luc Boulay et le chef Jacques le Pluart. Ces chefs ont exercé une influence majeure sur la scène culinaire québécoise.

Ces nombreux contacts avec les cultures d'ailleurs, comme dans le cadre de l'*Expo 67* et des *Jeux olympiques* ont aidé à consolider la cuisine québécoise en tant qu'une cuisine métissée. Selon plusieurs penseurs de l'alimentation comme Marie-Noëlle Aubertin, c'est ce contact avec les autres cultures qui différencie la cuisine québécoise. Les chefs et les restaurateurs au Québec ont suffisamment de savoir-faire et d'expertise qu'ils peuvent s'approprier les menus d'ailleurs et même en faire des hybrides originaux<sup>78</sup>.

### 2.6 Conclusion

Au cours de la période étudiée, soit entre 1961 et 1992, il est possible de constater un véritable virage, un renouveau de la cuisine et de la gastronomie au Québec. Il est clair que l'héritage historique du Québec avec la France et des liens étroits qu'ils entretiennent ont favorisé l'émergence de la gastronomie publique au Québec vers la fin des années 1960. Mais encore, cette gastronomie n'était pas encore proprement québécoise et devait encore pénétrer les foyers. Cela

---

<sup>77</sup> Richard Côté, « Été 1976 : Les grands chefs en devenir débarquent », *Le Soleil*, 21 octobre 2000, p. I2.

<sup>78</sup> Marie-Noëlle Aubertin, « Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique », *Op. cit.*, p. 20.

prit encore plusieurs années, voir l'avènement des années 1990 afin de parler d'une gastronomie dite québécoise.

En fait, la cuisine et la gastronomie québécoise se distinguent de la France par son histoire (rencontre avec les premiers peuples et héritage colonial), son environnement et ses produits uniques. Outre cela, la culture québécoise se distingue aussi par sa diversité. Cette diversité sociale a rendu possible l'amalgame et la syncrétisation de plusieurs cultures à un héritage fortement influencé par les traditions culinaires françaises.

Cette transition s'opère aussi dans un contexte où la nation québécoise est en pleine effervescence. Ce contexte social influencera la culture et donc, la cuisine puisqu'elle est en réalité une vitrine sur la société québécoise qui s'affirme. Cette affirmation s'effectue dans la cuisine populaire et dans la cuisine professionnelle conjointement. Il est important de rappeler que, comme l'avance Francis Chevrier, ces deux cuisines ont une relation dialectique et évoluent parallèlement<sup>79</sup>. À vrai dire, elles se côtoient chaque semaine au sein du journal. Il va sans dire aussi que les chefs professionnels retirent un plaisir et une fierté à mettre en valeur leur terroir et leur culture qu'ils sont nés(e)s au Québec ou bien naturalisés. Cette transition a été favorablement accueillie par les Québécois qui voyaient la tradition culinaire française comme élitiste et centrée sur elle-même.

De fait, notre période d'étude est à la fois de professionnalisation de la gastronomie québécoise et démonstration de celle-ci sur la place publique. Nous verrons dans les chapitres suivants que cela se reflète dans le foyer des lecteurs du journal *La Presse*.

Ce phénomène qu'est la diffusion d'une gastronomie professionnelle et publique dans les foyers québécois, ou écrit autrement, la démocratisation de la cuisine, ne fait que s'accélérer à partir des années 1990. À vrai dire, « la grande cuisine qui était jadis le secret bien gardé d'une poignée de grands chefs n'est plus l'apanage des riches »<sup>80</sup>. C'est dorénavant une époque où la gastronomie et ses recettes sont à la portée de tous : livres, émissions de télévision, magazines, journaux, dont le

---

<sup>79</sup> Francis Chevrier, *Op. cit.*, p. 55.

<sup>80</sup> Plamondon-Lalancette, *Op. cit.*, p. 136.

journal *La Presse* notre matériau d'analyse. Dans le prochain chapitre, nous présentons la place et le « visage » qu'occupe la gastronomie dans les pages du journal.

## CHAPITRE 3. LA RÉDACTION DES ARTICLES DE JOURNAL LA PRESSE – UNE MULTITUDE DE CAHIERS ET DE CONTRIBUTEURS

### 3.1 Introduction

Au cours de la période étudiée, les articles culinaires du journal *La Presse* se retrouvent dans différents cahiers. En effet, le format du journal *La Presse* évolue beaucoup et cela a un impact considérable sur les articles culinaires. Ces changements entraînent des conséquences sur le format des cahiers du journal et plus généralement, sur leur format. Aussi, les contributeurs des articles culinaires changent au fil du temps. Ceux-ci n'optent pas pour la même approche et ont des messages différents à offrir. Enfin, il sera pertinent de jeter un coup d'œil aux différentes publicités qui se retrouvent aux abords des articles culinaires. Bien entendu, les publicités ne sont pas considérées de la même manière que les articles. Néanmoins, la présence des publicités n'est pas anodine, les publicités présentes s'adressent aux lecteurs des articles culinaires.

### 3.2 Les cahiers du journal La Presse et la gastronomie

Au fil de la période étudiée, le journal *La Presse* a maintes fois changé de format. En 2017, le format du journal est devenu entièrement numérique comme nous l'avons mentionné plus haut. Auparavant, le journal, et plus précisément, les cahiers de la fin de semaine, ont subi de nombreux changements de nom, de contenu et de format. Ces changements s'opèrent pour plusieurs raisons, modernisation de la maquette, changement d'éditeur, jumelage et déjumelage de cahiers. En fait, une des seules constantes est qu'ils sont tous et chacun publiés de façon hebdomadaire au cours de la fin de semaine, soit le samedi, soit le dimanche. Afin de mieux comprendre cette évolution et ses potentiels impacts sur la portée des articles de recettes, il est pertinent d'étudier comment le cahier a changé pendant cette trentaine d'années.

Entre les années 1961 à 1968, le cahier de la fin de semaine du journal *La Presse* s'intitulait *Supplément*<sup>81</sup>. Celui-ci était composé de plusieurs cahiers (*Supplément 1*, *Supplément 2*, *Supplément 3*). Le contenu de ce cahier était très varié, abordant l'actualité culturelle, d'actualité

---

<sup>81</sup> Malheureusement, il fut impossible de trouver l'intention éditoriale du cahier *Supplément* ainsi que les cahiers subséquents.



régionale, de publicités, de petites annonces, etc. En général, le cahier comportait entre 24 et 40 pages, soit un nombre se situant dans la moyenne en comparaison avec les autres itérations du cahier. Les articles en lien avec la gastronomie étaient rédigés par deux types d'auteurs, soit des publicitaires et des auteurs inconnus (plus de détails suivront sur l'implication des auteurs). Ordinairement, les articles présentés dans ces *Supplément* occupaient une page, mais pouvaient être aussi plus ou moins volumineux à l'occasion (un tiers de page à deux pages). Enfin, les recettes ne se trouvaient pas dans une section spécifique du cahier puisqu'il n'y a pas de segment spécialement dédié à la cuisine. Celles-ci se situaient généralement vers le milieu du cahier. La dernière spécificité qu'il y aurait à rajouter est qu'au cours de l'année 1964, le cahier de la fin de semaine portait le nom de *Magazine de La Presse*. Néanmoins, il ne semble pas y avoir de particularité notable quant à cette édition. Pour finir, entre 1961 et 1968, le journal semble accorder ne semble pas accorder une grande importance à la cuisine. En fait, il s'agit d'une grande différence avec la prochaine plage temporelle.

Entre les années 1969 et 1979, il y a eu le cahier *Perspectives*, soit le cahier qui a connu la plus grande longévité. Tout comme le cahier précédent, son contenu est relativement varié. Il s'agit aussi du cahier le plus volumineux, ayant entre 20 et 60 pages. Il va de même aussi pour les articles culinaires, ceux-ci occupent en moyenne deux pages du cahier. Parfois celles-ci sont morcelées sur plusieurs pages. De temps à autre, les recettes se retrouvent sur une page double située au centre du cahier. Ce format double et central est idéal afin d'attirer l'attention du lecteur sur les articles. Lorsque les articles ne sont pas situés au milieu du cahier, ceux-ci sont plutôt quelques pages avant la fin du cahier. *Perspectives* à l'attrait d'être très uniforme au cours des années, autant dans son format qu'au niveau de son auteure. Margo Oliver rédige chacun de ces articles pendant dix années, lui conférant une influence notable dans ce cahier et dans la culture culinaire des lecteurs de *La Presse*.

Ensuite, entre les années 1980 et 1982, il y a eu *Le magazine perspectives*, un autre cahier hebdomadaire portant sur plusieurs sujets hétéroclites. Le cahier se situe dans la moyenne en ce qui concerne son volume, soit de 16 à 48 pages. Ici, les segments culinaires sont chapeautés par l'*ITHQ*, la grande institution d'enseignement culinaire québécoise, sans toutefois indiquer précisément qui en est l'auteur. Cela faisait quelques plus de dix ans depuis l'inauguration de cette institution et celle-ci détenait déjà un certain rayonnement dans le monde culinaire québécois. Les

articles en tant que tels oscillaient entre une page et demie et trois pages et demie. Tout comme le cahier précédent *Supplément*, les articles culinaires ne se trouvaient pas dans une partie précise du cahier, mais se situaient habituellement vers le centre du cahier. Une des particularités des articles rédigés par l'ITHQ est le format et sa constance. Ceux-ci ont un affichage hautement constant au cours des années et proposent pratiquement toujours un menu complet. Grâce à cet affichage régulier, les articles et donc, les recettes détiennent un aspect professionnel. Certainement, il y aura plus de détails sur l'affichage et les images au cours du segment approprié.

Les années suivantes, soit les 1983 et 1984, voient la parution d'un cahier beaucoup plus irrégulier. En fait, le cahier de la fin de semaine voit son nom changer à maintes reprises; *La Presse plus*, *Vivre aujourd'hui* et *Consommation*. Le volume de ces cahiers diminue vers 10 à 28 pages. Les recettes occupent aussi une place moins importante, soit un quart de page à une page. Pendant ces deux années, il y a un bon nombre d'auteurs, des chefs comme Pol Martin, des journalistes comme Françoise Kayler, des publicitaires et aussi un bon nombre d'auteurs inconnus. Sans surprise, cela fait en sorte que le format est très disparate. Il semble que l'emplacement des articles varie énormément aussi, allant de la première page jusqu'à la 19<sup>e</sup> page. Mis à part le plus petit format du cahier et l'aspect un peu plus désordonné des articles, il n'y a pas vraiment d'éléments qui relient ces années.

Enfin, le dernier bloc d'années qui sera traité est celui de 1985 à 1992. Il s'agit d'une période où les cahiers portaient le nom *Alimentation* ou *Consommation*. Ces cahiers étaient généralement plus courts que les précédents (environ 8 à 24 pages), mais ceux-ci ne traitaient que de la consommation et de l'alimentation. Ce faisant, il y a une certaine spécificité à ce cahier. Il est encore possible de retrouver des articles sur des tendances alimentaires, des recettes, des publicités et d'autres segments sur la consommation. Pendant ce dernier bloc, il y a aussi un grand nombre de rédacteurs. Toutefois, la très grande majorité des articles sont signés par des personnes et institutions détenant une éminence dans le monde culinaire québécois tel que Françoise Kayler, l'ITHQ et plusieurs chefs connus qui seront explicités plus tard. Tout comme au sein du cahier précédent, il y a peu d'espace alloué aux recettes, soit entre une demi-page et une page. Considérant la multitude d'auteurs, il n'y a pas de section particulière où il est possible de trouver les recettes. Toutefois, celles-ci se situent majoritairement dans la première moitié du cahier, parfois même à la première page.

### 3.3 Les rédacteurs des articles culinaires

Au long de la trentaine d'années à l'étude, il y a eu plusieurs rédacteurs. L'étude des articles de recettes a permis de déceler qu'il y existe cinq types d'auteurs, qui sont plus ou moins présents, voire absents selon les périodes : des auteurs, des chefs, des compagnies, des institutions et des auteurs inconnus. Chacun d'entre eux a leurs spécificités, que ce soit au niveau de leurs objectifs, de leur format, de leur portée, etc. Afin de mieux comprendre celles-ci, il est essentiel de les décortiquer une par une.

#### 3.3.1 Les rédacteurs inconnus

Une partie non négligeable des articles gastronomiques n'ont pas de signature apparente, soit près de 20%. En tout et partout, il y a 74 articles qui ne sont pas signés parmi l'échantillon des 379 couvrant la totalité de notre période d'étude. La majorité d'entre eux sont publiés entre les années 1962 et 1968. Il est visible qu'il y a une certaine régularité au niveau du formatage et du style d'écriture des articles. Ainsi, il est possible d'émettre l'hypothèse qu'il y ait un nombre restreint d'individus contribuant à la rédaction de ces articles, peut-être même un seul. Cela étant dit, l'absence de signature est tout de même révélatrice. En fait, cette lacune informationnelle découle probablement de deux choses. Premièrement, les rédacteurs de ces articles ne faisaient pas partie d'une élite gastronomique ou d'une élite journalistique. Ainsi, apposer leurs noms n'ajoute rien à la portée de l'article et des recettes en soi. Deuxièmement, le journal *La Presse* n'a pas jugé important que les articles soient signés. Encore une fois, peut-être que les éditeurs du journal ont jugé inutile de faire signer ses contributeurs, mais aussi, il est envisageable de penser que les éditeurs n'employaient pas des contributeurs de renommés. Une autre hypothèse quant à l'absence de ces signatures est l'absence d'un vedettariat important au Québec à l'époque. L'engouement pour la gastronomie et ainsi, les articles culinaires du journal *La Presse* mènera éventuellement à une plus grande proportion d'auteurs connus en tant que contributeur au journal au fil des années.

#### 3.3.2 Les publicitaires

Le deuxième type de signataires des articles culinaires est le fait des publicitaires, pour un total de 23 articles pour l'ensemble de notre corpus de sources. Ces articles proviennent de 15 compagnies différentes (*Alymer, Bernardin, Clover Leaf, le Conseil canadien du thé et, Delft Blue, la*

*Fédération des producteurs de bovins du Québec Heinz, Hellman's, Kraft, La reine de la mer, Maple Leaf, Mazola, Minute Rice, Old Tyme et Shirriff*) et sont publiés sporadiquement, dans les années 1961, 1962, 1966, 1984, 1985, 1986 1991 et 1992; dont 14 articles en 1961 et 1962. Certes, il y avait aussi de nombreuses publicités aux abords des articles de recettes. Sur l'ensemble du corpus, il y a un total de 103 publicités sur les pages contenant les recettes. Parmi ces publicités *Kraft* avec quatre articles. Aussi, les compagnies suivantes ont toutes publié deux articles : *Clover Leaf, Maple Leaf* et *Mazola*. Parmi l'ensemble des compagnies, six proviennent des États-Unis, cinq proviennent du Canada et deux d'Europe (France et Pays-Bas). Deux des cinq compagnies peuvent aussi être retracées au Québec, soit *Alymer* et *La reine de la mer*. De plus, il est pertinent de souligner qu'il y a un nombre important de compagnies de provenance états-uniennes. Ces dernières détiennent une part du marché publicitaire et alimentaire substantielle. Comme il sera possible de la constater plus tard, l'influence des États-Unis ne s'arrête pas uniquement aux publicités, mais aussi, sur les recettes qui sont proposées par les auteurs. Une autre remarque pertinente quant à ces publicitaires est que la grande majorité n'offre pas de produit frais, à l'exception de celles qui se spécialisent dans la production et la distribution de viande. Chacune de ces compagnies avait comme objectif de rentabiliser l'espace publicitaire dans le journal qu'ils ont payé, et ce, en présentant des recettes mettant en valeur leur produit et bien entendu, la marque.

### 3.3.3 Les chefs

Un autre type d'auteur est les chefs culinaires. Pendant les années à l'étude, il y a eu dix chefs culinaires de renom pour un total de 16 articles : André Barbotin, Fernand Bigras, Francis Cabanes, Bernard Léon Calci, Carlo Del'Ollio, Jean-Pierre Gaumont, Pol Martin, Jean-Paul Grappe et Jean Souldard. Chacun d'entre eux a rédigé un article à l'exception de Pol Martin qui en a écrit sept et Jean-Paul Grappe qui en a écrit deux. Parmi ceux-ci, quatre d'entre eux sont originaires de France (Grappe, Martin, Sauval et Souldard), un est originaire d'Italie (Del'Ollio) et cinq sont originaires du Québec (Barbotin, Bigras, Calci, Cabanes et Gaumont). Ces chefs invités à contribuer au journal le font à partir des années 1983 et suivantes. Les recettes publiées sous leur encadrement détiennent une légitimité gastronomique notable puisque ces chefs sont reconnus comme étant des experts en ce domaine. En fait, l'éminence de ces chefs est si grande que dans la majorité des articles, ce ne sont pas les produits ou bien la présentation qui sont mis en valeur, mais plutôt, un cliché du chef. À titre d'exemple de cette situation, le cliché choisi pour accompagner la recette de Jean-Pierre

Sauval ne le démontre même pas en uniforme, mais en fait, vêtu d'un *kimono* dans un dojo. De manière générale, ces articles étaient plus courts et condensés que les autres, occupant seulement une demi-page en moyenne. Ces chefs partagent leur expertise afin d'enseigner leurs méthodes et leurs recettes aux lecteurs du journal. Le prestige associé à leur statut encourage les lecteurs à considérer l'exécution de telles recettes. Peut-être que paraître dans *La Presse* est une source considérable de publicité pour les chefs? Peut-être que le journal lui-même bénéficie de l'apport de ces experts? Il y aura un retour sur ces hypothèses subséquentement.

### 3.3.4 Les auteurs et journalistes

L'avant-dernier type d'auteur recensé est les auteurs et journalistes gastronomiques. Ce groupe est le plus important au niveau du volume d'écrit, avec 150 articles, soit près de 40% du total. Outre le volume d'écrit, ces auteurs possèdent un capital symbolique gastronomique important, potentiellement plus grand que les chefs eux-mêmes! Premièrement, la journaliste culinaire Françoise Kayler contribue dans 12 articles entre 1985 et 1992. Cette critique gastronomique franco-canadienne a longuement contribué au journal *La Presse* en faisant des chroniques sur l'alimentation, sur l'agriculture, mais aussi, des recettes. Il s'agit d'une figure importante de l'histoire gastronomique québécoise. En fait, l'*ITHQ* l'a baptisée « la grande dame de la gastronomie »<sup>82</sup> et dessert même une bourse d'excellence annuellement à la relève culinaire de l'établissement. Elle est aussi reconnue pour sa position soutenue de la saine alimentation<sup>83</sup>. Ses articles ne dépassent jamais plus d'une page et comporte les plus souvent trois recettes. Celles-ci sont fortement inspirées de la saisonnalité et misent en valeur à l'aide d'illustrations des plats. Deuxièmement, il y a l'auteure culinaire nommée Margo Oliver. Cette Manitobaine a longuement travaillé dans l'industrie alimentaire et plus particulièrement, dans les médias (radio, télévision, livres, magazines et journaux). Elle a rédigé un grand total de 138 articles, ce qui fait d'elle la contributrice la plus importante de l'ensemble du corpus étudié. Elle rédige des articles pour *La Presse* de manière pratiquement ininterrompue entre 1969 et 1977. Au départ, ses articles

---

<sup>82</sup>Éric Clément, « Une salle Françoise-Kayler inaugurée à l'ITHQ », *La Presse*, <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201103/30/01-4384867une-salle-francoise-kayler-inauguree-a-lithq.php> (30 octobre 2023).

<sup>83</sup>Daphné Cameron, « La critique culinaire Françoise Kayler est décédée », *La Presse* <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-estdecdee.php> (26 octobre 2023).

s'appellent *La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Oliver* et ensuite, ils s'appellent *L'école de cuisine de Margo Olivier*. Au cours de ces années, elle diffuse ce qu'elle considère comme étant de la bonne cuisine et aussi, de nombreuses leçons culinaires auprès des lecteurs du journal *La Presse*. Elle utilise un vocabulaire mettant en valeur sa cuisine qui, selon elle, est *raffinée* et de *qualité*. Le format habituel de ses articles est d'environ deux pages où l'on retrouve une photo d'une page des produits vedettes ou de la présentation finale des recettes. Elle partage aussi un grand nombre de recettes par articles, allant jusqu'à même 13 recettes dans un seul numéro! Tout comme Kayler, elle adopte des menus saisonniers qui lui permettent de mettre en valeur les produits et les coutumes du Québec et du Canada. Une dernière remarque quant à Margo Oliver est qu'elle fait plusieurs fois la promotion de ses produits et de ses écrits dans des publicités qui se retrouvent à proximité des recettes qu'elle publie dans *La Presse*.

### 3.3.5 L'ITHQ, un partenaire

La dernière des catégories est celle des institutions. Il n'y a qu'un seul membre dans cette catégorie pour un total de 83 articles. Cette institution est nulle l'autre que l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Cet établissement de formation spécialisée en tourisme, hôtellerie et restauration rédige la majorité des articles parus entre 1980 et 1990. Il est approprié ici de décrire cette période de collaboration avec l'ITHQ comme étant "l'âge d'or" de ce corpus. Fondée en 1976, cette institution vise à former l'élite culinaire québécoise et à diffuser la grandeur de celle-ci à l'échelle nationale. Au long de leurs dix années de collaboration avec le journal *La Presse*, ils publient presque exclusivement des articles contenant des menus complets (entrée, plat, dessert) plutôt qu'uniquement des recettes. Tout comme Mme Kayler et Mme Oliver, l'ITHQ adopte une thématique saisonnière pour ses choix de menus. Par ailleurs, ils mettent beaucoup d'emphasis sur la présentation dans le cadre de leurs illustrations. Par exemple, ils mentionnent quelquefois la marque de vaisselle utilisée dans les photos et suggèrent aussi des accords mets-vins à quelques occasions. Ce faisant, le lecteur dispose d'image de présentations de qualité professionnelles rappelant le contexte d'un restaurant et non celui du foyer québécois moyen. Leurs articles adoptent aussi un format plus régulier, un formatage plus professionnel avec plusieurs encadrés bien organisés et limités. Il est important de noter que ces modifications au format se retrouvent aussi dans d'autres sections du journal. Ce faisant, c'est un phénomène général et non pas propre aux articles culinaires uniquement. Les articles ne contiennent malheureusement pas la signature de(s)

chef(s) qui ont contribué à la rédaction. À vrai dire, il n'est pas surprenant que leurs articles soient aussi professionnels étant donné le mandat académique de l'établissement. Aussi, les articles agissent comme une excellente vitrine publicitaire donc, il est important que l'image projetée soit aussi professionnelle que possible.

### 3.4 Les publicités

Les publicités sont relativement fréquentes sur les pages contenant les articles. En effet, il est possible de retrouver un total de 99 publicités sur l'ensemble dans les articles composant la base de données. Pour mieux saisir les impacts de ces publicités vis-à-vis les lecteurs du journal *La Presse*, il sera pertinent d'étudier quatre questions. Premièrement, est-ce que les publicités en lien avec les recettes? Ensuite, quel type de produits est mis en valeur? Enfin, quelle est la provenance de ces produits?

De manière générale, les publicités qui se retrouvent aux côtés des articles sont rarement en lien avec les recettes. Il est possible d'émettre l'hypothèse qu'il n'y avait pas de coordination réelle entre les publicitaires, les auteurs culinaires et les éditeurs lors de la réalisation de la maquette. Lorsque les publicitaires tenaient vraiment à vendre leurs produits alimentaires, ceux-ci avaient tendance à les partager avec une recette de leur cru, tel que vu précédemment.

Les publicités publiées aux côtés de ces articles mettent en valeur une foule de produits variés. En guise de référence, il y a un tableau ci-dessous (tableau 1) explicitant la nature des différentes publicités. Les produits notables les plus récurrents se trouvent à être des produits alcoolisés, les appareils et outils culinaires et aussi, des établissements. En ce qui concerne les produits alcoolisés, 15 des 16 publicités ont été publiées entre 1969 et 1982. Celles-ci proposaient des vins, mais surtout, des boissons spiritueuses. Les huit appareils et outils culinaires ont tous été publiés après 1982. Ils mettent de l'avant des couverts, des cafetières et d'autres instruments comme une râpe, un couteau ou encore un barbecue. Les établissements quant à eux sont tous du Québec. Ainsi, il y a une certaine proximité géographique des lecteurs et des établissements qui sont affichés. Il n'y a pas vraiment de tendance à soulever sur la nature des commerces. Ceux-ci sont assez variés, allant d'épicerie, de restaurant, de magasin de grande surface, de pharmacie, etc. Les marques qui

reviennent le plus souvent sont *Kraft* (avec sept occurrences), *Minute Rice* (avec cinq occurrences) et *Smirnoff* (avec quatre occurrences).

Type de produit	Nombre de parution
Alcool	16
Céréales et dérivés	11
Autres	11
Sauce et condiment	9
Appareil/outil culinaire	8
Établissement	8
Viande et substituts	8
Boisson	7
Produit laitier	5
Poisson et fruit de mer	4
Collation	3
Corps gras	2
Édulcorant	2
Fruit et légume	2
Soupe	2
Somme	99

Tableau 1 Distribution des publicités selon le type de produit présenté

La provenance des publicités est plutôt variée. Le tableau 2 indique la provenance de l'ensemble des publicités. Sur l'ensemble de celles-ci, il y en a 73 qui proviennent d'Amérique du Nord, soit 37 des États-Unis et 36 du Canada. Parmi les 36 compagnies, 26 sont québécoises et 12 d'entre elles sont montréalaises. Il y a 19 recettes qui proviennent de l'Europe, la France et le Royaume-Uni étant les principaux contributeurs. Aussi, il reste un seul article venant d'ailleurs, soit d'Afrique du Sud. Enfin, il fut impossible de retracer l'origine exacte de deux compagnies (*Old Tyme* et *Royal*). Ces résultats ne sont pas surprenants. En fait, il est tout à fait logique que la majorité des publicités proviennent du Canada et des États-Unis. De plus, l'héritage franco-britannique du Québec est présent dans le domaine de l'alimentation.



Pays de provenance	Nombre de publicités
États-Unis	37
Canada	36
France	6
Royaume-Uni	5
Italie	3
Allemagne	2
Pays-Bas	2
Indéterminée	2
Afrique du Sud	1
Suisse	1
Somme	99

*Tableau 2 Distribution des publicités selon le pays de provenance de la marque*

À la suite de la consultation de ces publicités, il est difficile de tisser un lien concluant entre les publicités et les articles de recettes. Il ne semble pas y avoir de coordination entre les auteurs des recettes et les publicitaires. Néanmoins, certaines tendances sont notables comme la dominance des produits nord-américains et des produits québécois au sein du corpus de publicités. Aussi, même si la nature des produits assez variés, certains produits sont plus représentés que d'autres, comme l'alcool, les appareils et outils culinaires et enfin, les établissements.

### 3.5 Conclusion

Sans surprise, le journal *La Presse* évolue au fil des années. Ces changements mènent à une apparence et à un contenu de plus en plus professionnel. Il est possible de constater que les différents rédacteurs de ces articles n'ont pas la même portée ni les mêmes objectifs. Au fil des années, de plus en plus d'auteurs détenant un capital culturel important contribuent aux articles. En effet, des chefs de renoms, des journalistes culinaires et même l'*ITHQ* favorisent la diffusion de la culture culinaire vers les lecteurs du journal *La Presse*. Enfin, même avec l'information collectée concernant les publicités, il est difficile de tirer des conclusions pertinentes sur ces dernières.

## CHAPITRE 4. LE FORMAT DES ARTICLES CULINAIRES DU JOURNAL *LA PRESSE*

### 4.1 Introduction

Tel que brièvement abordé précédemment, le format des articles a grandement évolué entre les années 1961 et 1992. Effectivement, que ce soit l'espace alloué à l'article, la présence d'image ou encore la présence d'éléments textuels, il est possible d'observer des tendances qui progressent selon l'époque et selon les auteurs. Cette évolution sera étudiée selon trois grandes phases. Ces trois phases sont organisées selon le type de contributeur principal. Ainsi, cette première phase est dédiée principalement aux articles non signés et provenant de publicitaires, soit la période correspondant aux années 1961 à 1968.

### 4.2 Le format des articles entre 1961 et 1968

Tout d'abord, une grande majorité des articles sans signatures proviennent des années 1961 à 1968. Il est possible de conclure que cette absence de signataire démontre que l'intérêt des articles reste centré sur les recettes et non sur les auteurs. Comme mentionné précédemment, les articles détiennent un format similaire et semblent provenir d'un ou plusieurs auteurs constants. Quelques détails changent au fil des années, mais l'essentiel reste similaire. L'examen de quelques numérisations permettra d'identifier les similitudes et de mettre en contraste les différences. Les deux figures suivantes (figures 3.1 et 3.2) sont issues d'éditions datant de 1963 et 1964 respectivement. Il est facile de remarquer un grand nombre de similitudes : le logo de l'article *Au menu cette semaine*, la police du titre, la présence d'un texte introductif à la recette et sa thématique, une liste d'ingrédients, des instructions, etc. Ces articles occupent tous deux l'espace d'une page (quoique le deuxième article se situe sur deux demi-pages) et contiennent une image de taille très généreuse. Cette centralité de l'image attire immédiatement le regard du lecteur vers cette dernière. Ce sont deux photos mettant en valeur le résultat final de la recette disposé sur une table donnant l'impression d'être au domicile de la personne ayant concocté cette recette. Ces tables sont aussi disposées afin d'accommoder plusieurs convives, insinuant que ces recettes devraient d'être partagées avec autrui. Bref, ces images dégagent une accessibilité invitante et conviviale. Les deux figures suivantes (figures 1 et 2) datent de 1965 et 1967 respectivement. Il s'agit de la même rubrique *Au menu cette semaine* et les articles sont relativement semblables à quelques détails près.

La différence la plus notable est le découpage des photos. Celles-ci donnent une allure plus professionnelle à l'illustration et mettent plus en valeur la recette en tant que telle. Aussi, le logo a changé pour quelque chose d'un peu plus discret. Somme toute, les articles non signés occupent une place importante dans le cahier de la fin de semaine de la presse. La taille imposante des images et leur contenu attirent l'attention, mais d'autres auteurs au fil du temps ont su utiliser un format plus distingué et raffiné que celui-ci.



# C'EST LA SAISON DES POMMES

La pomme est un des fruits qui se prêtent le plus aisément à toutes sortes de composition : desserts, entremets, pâtisseries, etc. On l'associe cependant beaucoup moins aux plats salés. Et pourtant elle leur confère une saveur toute particulière. Par exemple, essayez une bonne compote avec un rôti de porc. Ou la sauce dont voici la recette :

**POUR ENVIRON 2½ LB. DE PORC, IL VOUS FAUT :**  
6 belles pommes  
1 verre de vin blanc  
un peu de vinaigre  
moutarde  
cornichons  
ou peu de beurre ou margarine

Faites cuire le porc comme un rôti habituel ; laissez-le refroidir et

découpez-le en tranches assez minces. Epluchez, épépinez et faites cuire les pommes avec le vin blanc ; passez au tamis. Laissez refroidir. Cette sauce demande à être un peu épaisse. Lorsqu'elle est bien froide, ajoutez-y un filet de vinaigre, une petite cuillerée de moutarde, des cornichons hachés grossièrement, du sel, du poivre. Nappez chaque tranche d'un peu de sauce.

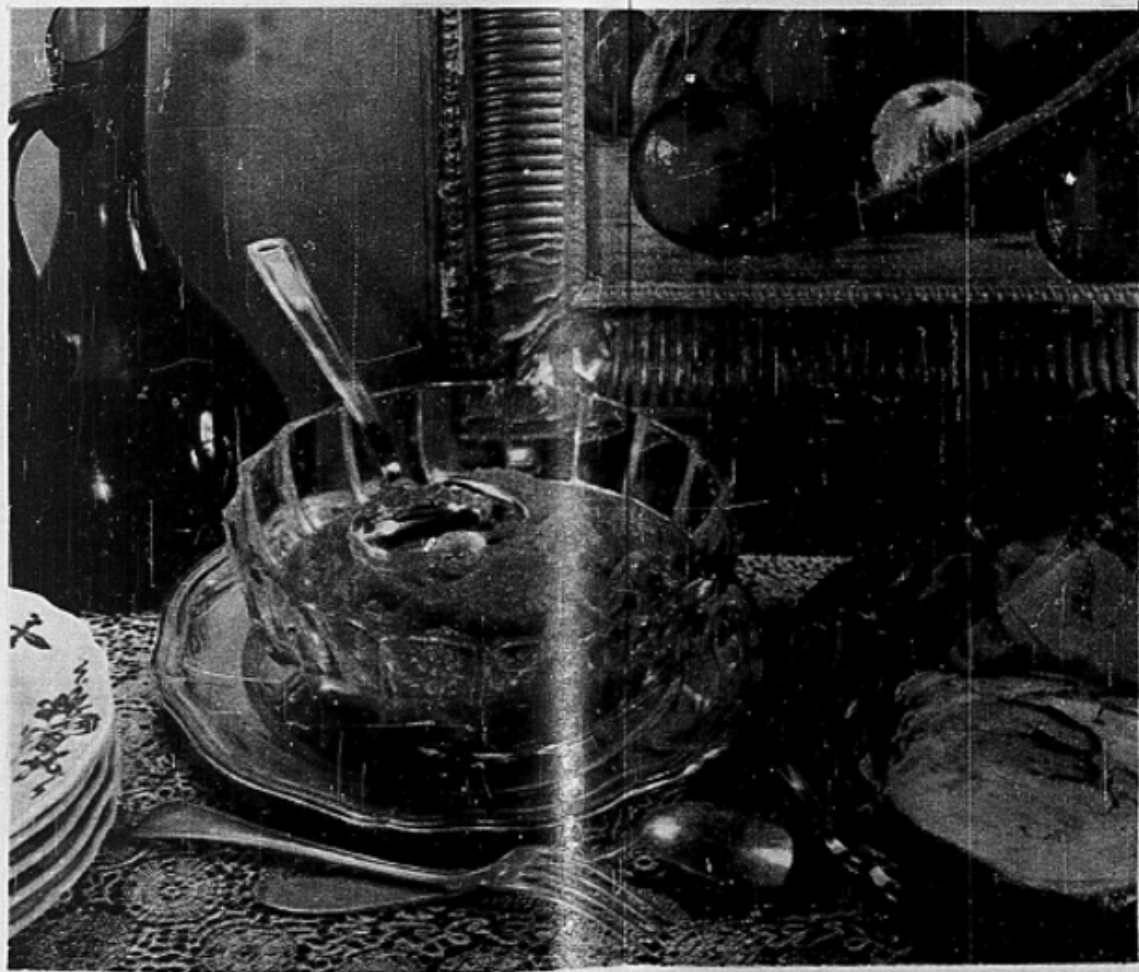


Figure 1. Au menu cette semaine, *Le magazine de La Presse*, 27 octobre 1963, p.13-14.



## LA SOUPE MINISTRONE



Cette soupe d'origine italienne constitue à elle seule un plat solide, associant les éléments les plus divers et les plus nutritifs: bouillon, légumes secs ou frais, pâtes ou riz, fromage et souvent viande et poisson.

**INGREDIENTS :** 1½ oz de lard gras — 1½ oz de lard de pastirne maigre — 1 oignon — 2 blancs de poireaux — 2 carottes moyennes — 2 navets — le cœur d'un tout petit chou — 1 branche de céleri — 2 tomates — 7 oz. de petits pois frais — 1 grosse poignée de haricots verts — 2 pommes de terre moyennes — 6 cuillères à soupe de riz — 2 gousses d'ail — 1 cuillère à soupe de basilic frais haché ou 1 cuillère à café de basilic en poudre — 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché — 2½ oz. de parmesan râpé.

**RECETTE :** Détaillé séparément en très minuscules les blancs de poireau, les carottes, les navets, les pommes de terre, le cœur de chou et le céleri.

Râpez le lard gras sur une grande râpe à fromage. Réservez-en à part la valeur d'une cuillère.

Hachez l'oignon.

Dans une casserole, mettez ce lard gras râpé ainsi que le lard maigre coupé en petits morceaux. Laissez fondre pendant quelques instants sans bruler.

Ajoutez l'oignon haché et le blanc des poireaux. Faites revenir le tout pendant 5 minutes.

Ajoutez les autres légumes: carottes, navets, la branche de céleri et le cœur de chou. Assaisonnez avec sel, poivre, certaines ménagères y ajoutent une petite pincée de sucre, mais c'est facultatif. Mélangez bien le tout; couvrez la casserole et laissez étuver pendant ¼ d'heure environ. «Etuver» veut dire cuire à couvert, sans addition d'aucun liquide autre que celui fourni par les légumes mêmes.

Mouillez avec 1½ pinte d'eau très légèrement salée. Vous pourrez rectifier l'assaisonnement au cours de la cuisson s'il y a lieu.

Couvrez la casserole et laissez cuire doucement une demi-heure.

Retirez la peau des tomates après les avoir fait tremper dans de l'eau bouillante. Partagez-les en quatre et retirez tous les pépins.

Écossez les petits pois. Coupez les haricots verts en tronçons d'un quart de pouce environ. Ajoutez les petits pois, les haricots et les morceaux de pommes de terre à la soupe.

Lavez le riz et ajoutez le également à la soupe. Couvrez et laissez mijoter une heure.

Broyez, avec les dents d'une fourchette ou un pilon, les 2 gousses d'ail. Mélangez-les à la cuillère de lard gras réservé.

Hachez le basilic s'il est frais, épincez le cerfeuil. Si vous hachez le cerfeuil il n'en restera pas grand-chose. Alors, en l'épluchant, s'est-à-dire qu'on détache délicatement les feuilles avec les doigts.

Au moment de servir, ajoutez au bouillon, lard, ail, basilic et cerfeuil. Servez le fromage râpé à part. Tous les légumes de saison peuvent être ajoutés au Minestrone selon votre fantaisie.

Figure 2. Au menu cette semaine, Le magazine de La Presse, 14 mars 1963, p.12.

au menu cette semaine

## CLOCHE DE PÂQUES

La cuisson et la préparation de ce gâteau vous demanderont près de 3 heures, mais une partie peut être faite la veille.

Il vous faut pour le gâteau : 4½ cuil. à soupe de beurre / 5 jaunes d'œufs / ¾ lb de sucre serré / ¾ lb de farine / une ½ tasse de lait tiède / 1 paquet de levure alsacienne / 1 sachet de vanille / les 5 blancs d'œufs montés en neige.

Pour la crème : ½ lb d'excellent chocolat au lait / 3½ cuil. à soupe de sucre glace / 8 à 8 cuil. à soupe d'eau / 2 cuil. à soupe de beurre / 3 cuil. à soupe de sucre glace.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Travaillez le beurre légèrement ramolli dans une terrine.

Ajoutez peu à peu le sucre, puis les jaunes d'œufs. Versez ensuite la farine, puis le lait, le sucre vanillé et la levure. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez-les délicatement à la pâte. Versez dans un moule dit "à manquer" de 10 po. de diamètre, que vous aurez probablement beurré et fariné. Faites cuire à four moyen 1 h. 10 environ. C'est cette partie que vous pouvez faire la veille.

Faites la crème. Faites fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux. Remuez à la cuiller de bois en ajoutant 1 ou 2 cuil. à soupe d'eau tiède si le mélange est trop épais. Quand le chocolat est complètement fondu, ajoutez le beurre par petits morceaux et le sucre glace. Laissez refroidir complètement.

Fourrez le gâteau de deux épaisseurs de crème et mettez à durcir au réfrigérateur.

Pour monter le gâteau, découpez alors dans du papier blanc un disque de même diamètre que le gâteau; dessinez-y une cloche occupant presque toute la surface; les deux bouts des deux côtés formeront les ailes. À l'aide de ce patron, découpez le gâteau; le couteau doit être très tranchant. Régularisez les bords et préparez le glaçage.

Pour le glaçage : Faites fondre au bain-marie, pour que le glaçage soit bien brillant, le chocolat en morceaux avec de l'eau et du beurre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et ajoutez le sucre glace tamisé. Ce glaçage doit être coulant mais non liquide. S'il

vous paraît un peu épais, allongez-le avec quelques gouttes d'eau supplémentaires, mais avec beaucoup de précautions. Versez le glaçage sur les différentes parties du gâteau. Egalez bien la surface et les bords avec un couteau à large lame plongée fréquemment dans l'eau chaude. Laissez refroidir et durcir au frais mais pas au réfrigérateur ce qui enlèverait le brillant, très fragile, du glaçage.

Posez enfin le gâteau sur un plat. Avec une douille fine remplie de glaçage blanc — sucre délayé avec une ou deux cuillères d'eau — ou avec de la crème, décorez les ailes et le corps de la cloche; placez également autour des petits œufs en sucre de couleur que vous trouverez chez les confiseurs.

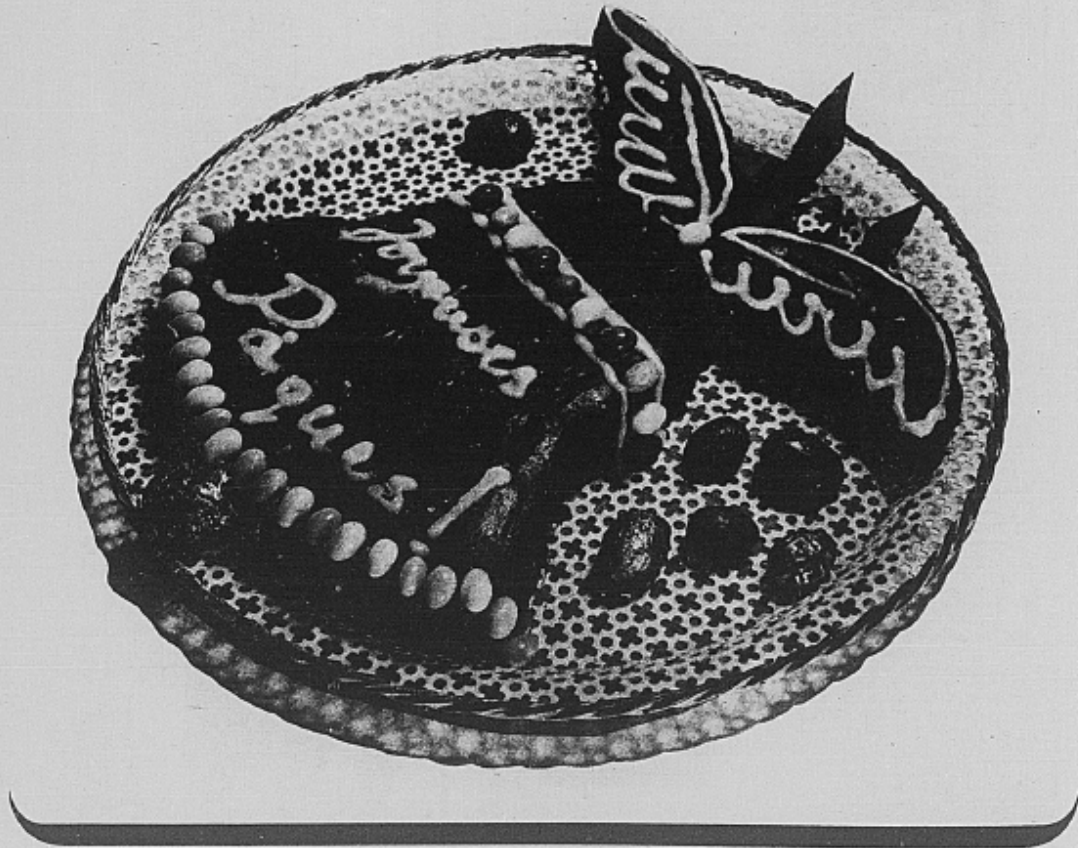
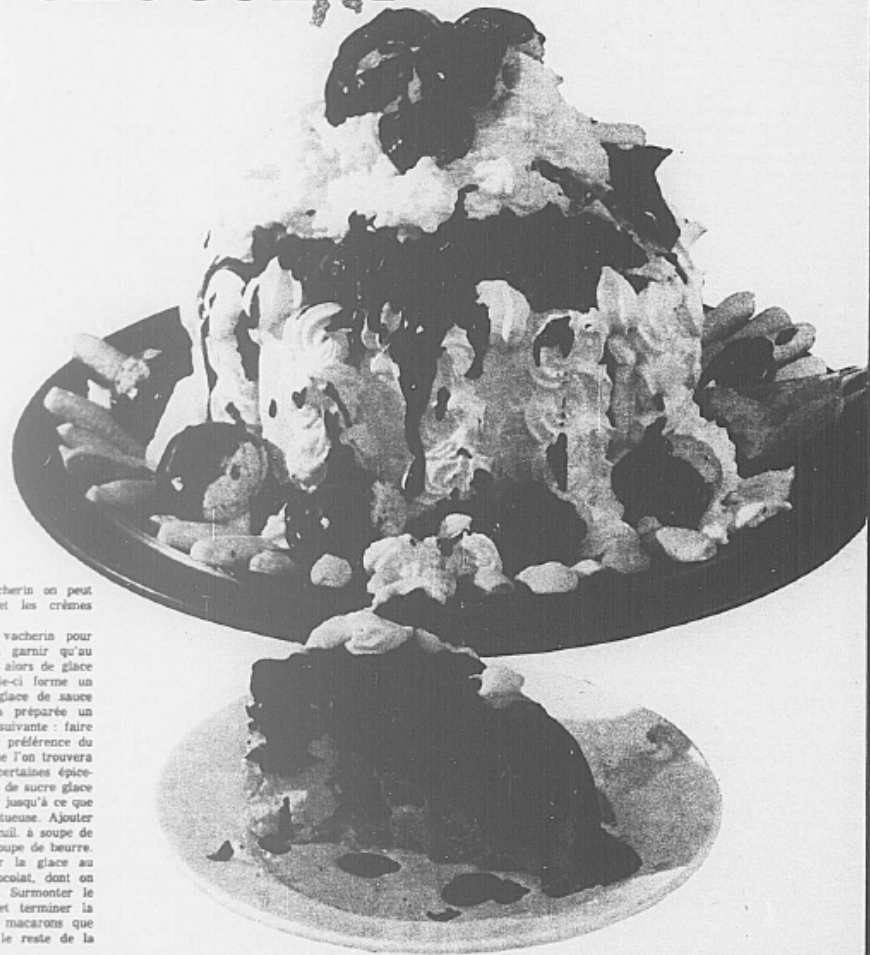


Figure 3. Au menu cette semaine, Supplément 1 de La Presse, 17 avril 1965, p.

au menu  
cette  
semaine

## LE VACHERIN CAFÉ-CHOCOLAT



Avec une croûte de vacherin on peut servir toutes les glaces et les crèmes légères style Chantilly.

Acheter une croûte de vacherin pour 10 à 12 personnes. Ne la garnir qu'au moment de servir. L'empir alors de glace au café de façon que celle-ci forme un léger dôme. Napper cette glace de sauce au chocolat que l'on aura préparée un peu à l'avance de la façon suivante : faire fondre 5 oz de chocolat (de préférence du chocolat de "couverture" que l'on trouvera chez le confiseur ou dans certaines épiceries fines), et 2 cuil. à soupe de sucre glace dans ¼ tasse d'eau ; remuer jusqu'à ce que la préparation soit bien onctueuse. Ajouter à cette sauce juste tiède 2 cuil. à soupe de crème fraîche et 1 cuil. à soupe de beurre. Laisser refroidir et napper la glace au café avec la sauce au chocolat, dont on réservera une petite tasse. Surmonter le tout de crème Chantilly, et terminer la décoration avec des petits macarons que l'on aura trempés dans le reste de la sauce au chocolat.

Autre variante tout aussi délicieuse : le vacherin glacé aux fraises ; garnir la croûte de vacherin avec de la glace aux fraises, recouvrir de crème Chantilly et décorer avec des petites fraises bien rouges.

Figure 4. Au menu cette semaine, Supplément 1 de La Presse, 4 novembre 1967, p.18.

Le deuxième type d'auteur qui est particulièrement présent pendant ces années est les publicitaires. Ceux-ci jouent un rôle non négligeable au niveau de la consommation alimentaire des lecteurs, les encourageant à acheter des produits spécifiques. Certaines publicités se situent aux côtés des articles, mais ce segment s'intéressera spécifiquement à ceux qui contiennent des recettes. La majorité de ces articles ont paru au début de la période étudiée, mais quelques-uns ont su trouver une place dans les cahiers plus tardifs. Trois illustrations d'articles seront comparées, la première datant de 1961 produite par *Kraft*, la deuxième datant de 1962 produites par *Mazola* et la dernière, datant de 1963 réalisé par *Lipton*. Quelques caractéristiques notables sont partagées entre ces articles. Ils sont tous volumineux, l'ensemble de celles-ci occupent une page entière leur logo sont clairement identifiables. Aussi, ils proposent des recettes simples qui incorporent le produit suggéré, soit du fromage, de l'huile et la soupe respectivement. Ce faisant, en misant sur la simplicité et la mise en évidence de leur produit, ces publicitaires sont beaucoup plus axés sur le marketing et non la gastronomie à proprement parler. Les trois illustrations ne se distinguent pas par leur présentation ou encore la qualité de l'illustration. Le deuxième article propose une recette d'inspiration française et le troisième lui propose quatre recettes, dont trois d'inspiration européenne et une d'inspiration mexicaine. L'article se distinguant le plus est sans aucun doute le troisième. En effet, celui-ci comporte quatre recettes et aussi, propose une collaboration avec un produit d'une autre marque bien connue, soit *Minute Rice*. En résumé, ces articles de recette provenant de publicitaires se distinguent des autres recettes de l'époque par la mise en valeur d'un produit et d'une marque particulière. Ils optent aussi pour un affichage de taille imposante et de slogans aguichants dans une police grand format. Bien que les autres articles invitent les lecteurs du journal à essayer les recettes, celles-ci ne font pas qu'inciter les lecteurs à essayer leurs recettes, mais tentent véritablement de les vendre aux lecteurs. Il n'y a là rien de surprenant, le but premier de ces publicitaires n'est pas de réinventer la cuisine et propager la culture gastronomique, mais surtout, d'engendrer des ventes.





# Nouveau! Plus avantageux! Fait par Kraft!

## SAUCISSES FUMÉES AU FROMAGE

Disposer sur une plaque 10 saucisses fumées, partiellement fendues. Couvrir chacune de purée de pommes de terre assaisonnée. Cuire 20 minutes à four doux, 325°. Placer 3 quarts de tranche de délicieux Fromage Canadien Kraft sur chaque saucisse garnie de pommes de terre. Remettre au four, le temps d'amollir le fromage. Sert 10 personnes. Essayez les Tranches Kraft de fromage Canadien, Old English, Suisse ou Pimento en paquets de 8 onces. Les Tranches Kraft de Fromage Canadien se font aussi maintenant dans ces nouveaux paquets jumelés économiques de 16 tranches.



LA PRESSE, 28 JANVIER 1961 11

Figure 5. Nouveau! Plus avantageux! Fait par Kraft!, Supplément 1 dans La Presse, 28 janvier 1961, p.11.



**l'huile de blé d'Inde  
MAZOLA  
clé de la  
bonne cuisine**

**Essayez cette  
recette facile qui  
vient de FRANCE!**

... préparée avec la nouvelle huile de blé d'Inde dorée MAZOLA améliorée. Un nouveau procédé par le vide rend la MAZOLA plus pure... plus légère... plus saine... ce qui permet de cuisiner avec le minimum de résidus gras... la meilleure pour les fritures, les pâtisseries et les salades.



**POISSON À LA BRETONNE**

- 1/2 tasse oignon haché fin
- 1/2 tasse huile de blé d'Inde MAZOLA
- \* 4 tasses croûtes de pain (moules)
- 1 tasse lait chaud
- 2 c. à table persil haché
- 1/4 c. à thé sel
- 1/4 c. à thé poivre
- 1/4 c. à thé sarriette
- 2 lb filets de poisson (sole, aiglefin, perche)
- 3 c. à table huile de blé d'Inde MAZOLA
- 1 1/2 c. à table jus de citron

TOUTES LES MESURES SONT RASES

SAUTER l'oignon dans l'huile de blé d'Inde MAZOLA jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. • AJOUTER les croûtes, le lait, persil, sel, poivre et la sarriette; bien mélanger. • DÉPOSER les filets en rond dans des moules à "muffins" préalablement enduits d'huile; remplir le centre avec la farce. • BADIGEONNER le dessus avec de l'huile de blé d'Inde MAZOLA et le jus de citron mélangés. • CUIRE à four modérée (375 F.) 25 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit tendre. • BADIGEONNER de temps en temps avec le mélange MAZOLA-citron. • DÉCOLLER les rondelles avec une spatule; dévorer chaudes avec la cuiller. • GARNIR avec du persil et du persil haché. RENDREMENT: 12 rondelles ou 6 portions.

\* 1 1/2 tasses de croûtes séchées, si désiré.

RECETTES GRATUITES: Écrire à Jane Ashley, Case postale 126, Montreal, P.Q. BEST FOODS division of THE CANADA STARCH COMPANY, LIMITED

Figure 6. L'huile de blé d'inde MAZOLA clé de la bonne cuisine, Supplément 1 dans La Presse, 17 février 1962, p.6.



# En été, de la cuisine sans souci

4 recettes faciles à base de Soupe Lipton et de Minute Rice\*

## 1

### Boeuf Haché Stroganoff

1 1/2 lb de boeuf haché  
2 c. à table d'huile  
1 enr. de Soupe Lipton à l'Oignon  
1 enr. de Soupe Lipton aux Champignons  
2 c. à table de farine  
1/2 chopine de crème sure  
2 c. à thé de sauce Worcestershire  
1 1/2 l. de lait  
1 1/2 l. d'eau bouillante  
1 1/2 l. de Minute Rice  
2 c. à table de persil haché

Dorer le boeuf dans l'huile. Ajouter les mélanges à soupe et la farine, puis la crème sure, la sauce Worcestershire et le lait. Amener à ébullition en remuant souvent, puis laisser mijoter 10 minutes, en remuant de temps à autre.

Mélanger le Minute Rice et l'eau bouillante. Faire une fontaine au centre de la viande, y verser le riz. Amener à ébullition, bien couvrir et laisser mijoter le tout environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Suspendre de persil avant de servir. Six portions.

## 2

### Riz "Californie" Tomate-et-Fromage

1 feuille (12" x 18") d'aluminium extra-épais  
1/4 l. d'oignon haché  
2 c. à table de beurre  
2 petites tomates en quartiers  
1 enr. de Soupe Lipton Poulet et Nouilles  
1 1/2 l. de Minute Rice  
1 1/4 l. d'eau  
2 c. à table de fromage parmesan râpé

Presser la feuille d'aluminium dans un bol pour en former un sac. Y jeter tous les ingrédients sauf le fromage, et bien mélanger. Fermer le sac et le sceller en repliant les bords de l'ouverture. Retirer du bol, chauffer 15 minutes sur la braise. Ouvrir le sac avec soin, remuer délicatement le mélange, re-sceller le sac. Cuire 5 minutes de plus. Incorporer le fromage avant de servir avec du poulet ou des friadelles grillées.

## 3

### Friadelles à l'Oignon, Sauce Barbecue

2 lb de boeuf haché  
1 enr. de Soupe Lipton à l'Oignon  
1/2 l. d'eau

Bien mélanger les ingrédients et les former en friadelles.

Sauce Barbecue

1 enr. de Soupe Lipton aux Tomates  
1 l. d'eau

1/4 l. de cassonade  
1/4 l. de vinaigre  
Quelques gouttes de tabasco

Bien mélanger les ingrédients, amener à ébullition en remuant constamment. Badigeonner les friadelles avec cette sauce avant de les mettre au grill et souvent pendant leur cuisson.

## 4

### Riz Mexicana

3/4 l. de beurre ou autre gras  
1 l. d'oignon haché  
1/2 l. de poivron haché  
3/4 l. de couteup  
1 c. à thé de sauce brune en bouteille  
1/2 c. à thé de sel  
2 1/2 l. d'eau  
1 enr. de Soupe Lipton Tomates et Légumes  
1 1/2 l. de Minute Rice

Sauter l'oignon 5 minutes dans le gras fondu. Ajouter le poivron, le couteup, la sauce brune, le sel, l'eau et le mélange à soupe. Amener à ébullition et cuire 10 minutes, en remuant de temps à autre. Ajouter le riz. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer au chaud pendant 5 à 7 minutes. Servir immédiatement. Quatre portions.

\*Receites trouvées dans les cuisines de General Foods Ltd et de Thomas J. Lipton Ltd. Amendement Copyright du Minute Rice déjà existant et de la Soupe Lipton.



Figure 7. En été, de la cuisine sans soucis, Supplément 2 dans La Presse, 13 juillet 1963, p.11.

### 4.3 Le format des articles entre 1969 et 1979

Cette deuxième période du corpus est marquée par l'omniprésence d'une seule et même contributrice, soit la chef et auteure Margo Olivier. À ce moment, contrairement à la période précédente, l'auteure et sa personnalité sont vraiment mises de l'avant comme le démontre l'affichage. Ainsi, les lecteurs profitent non seulement des recettes, mais aussi, de l'expertise et de l'approche chaleureuse de Mme Oliver. Cette auteure a publié un si grand nombre d'articles qu'elle a définitivement marqué les lecteurs de *La Presse*. Les quatre figures suivantes, soit les figures 8, 9, 10 et 11 proviennent de l'auteure Margo Oliver. Ces différents articles occupent un espace considérable, soit entre une et deux pages chacun. Ils contiennent tous une petite introduction décrivant les spécificités des ingrédients ou des techniques utilisées. L'usage d'illustrations démontrant les produits vedettes et la présentation renforce l'attrait des recettes. Les illustrations donnent aussi une certaine impression rustique, plutôt conviviale que professionnelle. Il y a tout de même plusieurs spécificités à ces auteures. Elle partage ses recettes adoptant un style d'écriture et une position instructive, particulièrement lors de sa série portant sur les leçons culinaires. Néanmoins, les textes sont chaleureux et invitants. La proportion accordée aux photos de Mme Oliver est impressionnante, elles occupent en générale une page entière. En somme, les articles de Mme Olivier ont su se distinguer des auteurs précédents par sa position de détentricice de savoir et aussi, grâce à l'utilisation d'un format plus accessible, relativement constant et leurs présentations attirantes. Son approche incite vraiment le lecteur à s'intéresser à la cuisine et à la gastronomie. Elle fait comprendre aux lecteurs que les recettes sont à leur portée.

**La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier**

**FAITES DES HEUREUX**

Il me semble parfois, si cela se peut, qu'il y a encore plus de plaisir à préparer les victuailles des frères qu'à les déguster. J'aime beaucoup donner à mes amis des cadeaux sucrés, c'est-à-dire des mandrines que j'ai préparées, moi-même, le soir las des suggestions à ce sujet dans cette chronique et dans celle de la semaine prochaine. N'oubliez pas qu'en ces temps de vie chère, les cadeaux sucrés à la maison sont encore plus précieux.

Voici donc mes gâteaux et plum-puddings, je vous recommande particulièrement le gâteau doré. Utilisez les petits moules en papier d'aluminium que l'on trouve dans les magasins d'alimentation. Ils ne coûtent pas cher et — regardez notre photo — ont belle apparence.

**PETITS PLUM-PUDDINGS**

4 tasses de farine à tout usage, tamisée

1/2 cuill. à thé de muscade

1/2 cuill. à thé de clou de girofle en poudre

1/2 cuill. à thé de cannelle

1/2 cuill. à thé de gingembre en poudre

2 tasses de fleur de chapelure

2 tasses de canonnade, mesurée dans une tasse

1 livre de graisse de rognon hachée

1 paquet de 15 onces de raisins secs de Suéde

1/2 tasse de gros raisins de Corinthe

1 tasse d'écorce d'orange confite, hachée

1 tasse d'écorce de citron confite, hachée

1 tasse de mélasse

4 cuill. à thé de zeste de citron râpé

1/2 tasse de jus de citron

4 œufs, battus

1/2 tasse de beurre

1/2 tasse de jus d'ananas

Chauffer le four à 350°. Graisser 12 ramequins ou moules à pudding, de 8 onces. Mettre une clochette et 1 poignée d'eau bouillante dans une grande plaque suffisamment grande pour couvrir les 12 ramequins. Mettre au four. Graisser aussi un moule ou un bol à pudding, de 8 tasses.

Tamiser ensemble dans un très grand bol la farine, la muscade, le clou de girofle en poudre, la cannelle et le gingembre. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Mettre une partie du mélange dans les ramequins, remplissant ces derniers aux deux tiers. Mettre le reste de la préparation dans le moule de 8 tasses. Couvrir les ramequins et moule hermétiquement, avec du papier d'aluminium.

Mettre les ramequins au four dans la plaque d'eau bouillante. Couvrir la plaque hermétiquement et cuire à la vapeur pendant 3 heures, en ajoutant de l'eau bouillante si cela est nécessaire. Mettre le grand moule dans une grande marmite, sur une clochette, remplir de l'eau bouillante, dans la marmite, jusqu'à 1 pouce des bords du moule, couvrir le tout hermétiquement et cuire à la vapeur, sur le dessus de la cuisinière, pendant 3 heures, ajouter de l'eau bouillante si cela est nécessaire. Servir très chaud, avec une sauce de votre choix (12 petits puddings à portion chacun et 1 grand à portion).

Notes en vue de préparer ces puddings: à l'avance et les garder dans un endroit frais, jusqu'au moment de les utiliser. Cuire de nouveau à la vapeur, les petits puddings 1 heure et le gros 1 1/2 heures, avant de servir.

**GÂTEAU AUX CADEAUX**

2 tasses de beurre ramolli

3/4 tasse de sucre

3 jaunes d'œufs

6/8 tasse de farine à tout usage, tamisée

2 cuill. à thé de poudre à lever

1 cuill. à thé de sel

1/2 cuill. à thé de muscade

1/2 cuill. à thé de clou de girofle en poudre

2 tasses de vin de Marsala

2 tasses de compote de pommes sucrée, de conserve

2 paquets de 15 onces de gros raisins de Corinthe

1 livre d'un mélange de fruits confits, en morceaux

2 tasses de noix hachées

9 blancs d'œufs

Chauffer le four à 300°. Graisser et doubler de papier tout graissé, 8 moules à pain de 4 1/2 x 2 1/4 pouces (en moules en papier d'aluminium qui l'on achète au supermarché) ou 1 moule au supermarché.

Tamiser le beurre et le sucre. Ajouter le sucre, petit à petit et en Agiter les jaunes d'œufs, un à la fois et en battant.


Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le sel, la muscade et le clou de girofle en poudre. Bien mélanger. Ajouter la farine et le vin au mélange en cuillère, petit à petit et en retournant bien. Ajouter aussi les noix hachées.

Mélanger dans un bol, les raisins, les fruits confits et les noix. Ajouter la demie-tasse de farine mise de côté et remuer le tout doucement avec les mains, jusqu'à ce que tous les fruits soient bien enrobés. Ajouter à la pâte.

Battre les blancs d'œufs en une neige ferme mais non sèche. Les incorporer à la pâte.

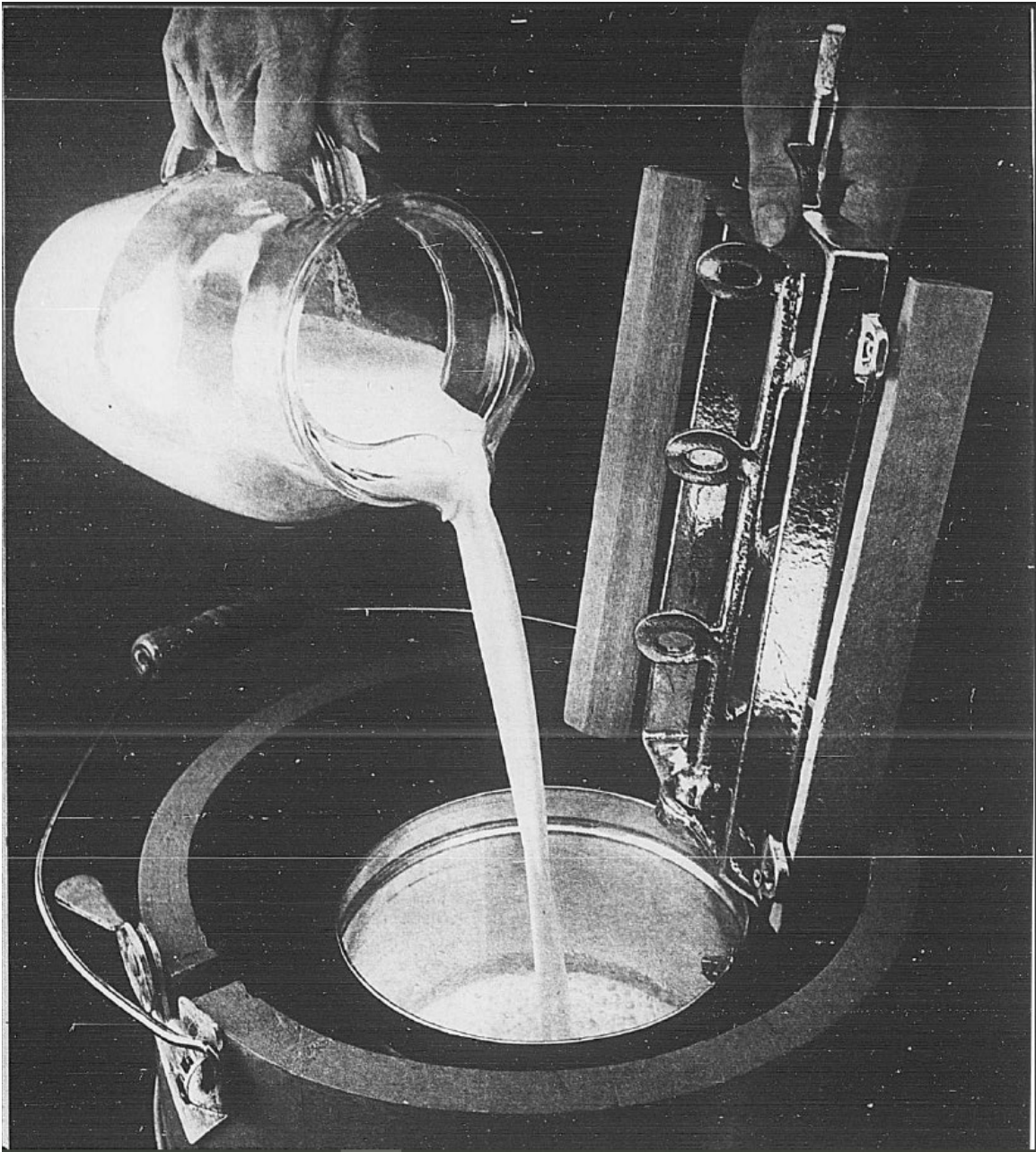
Régaler la pâte dans les moules, il y en aura environ 3 tasses dans chacun. Cuire au four 2 heures ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte sec. Laisser refroidir dans les moules. Développer les gâteaux, les débarrasser du papier d'aluminium, du type le plus épais, et les ranger sur un plateau moment de les utiliser. Les envelopper de papier de cellophane transparent, et les décorer d'un joli nougat de saison pour en faire des cadeaux de Noël (8 petits gâteaux).

Notes: si votre four est trop petit pour que vous y cuiriez tous les gâteaux à la fois, ne cuire d'abord que 4 gâteaux et garder les autres au réfrigérateur en attendant de les cuire à leur tour. ■



Les plum-puddings voisinent avec le gâteau aux fruits doré.

Figure 8. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 30 novembre 1974, p.24-25.



*Figure 9. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 03 juillet 1976, p.16.*

# 13<sup>e</sup> leçon: la crème glacée

On peut, d'après les ingrédients qu'elle renferme, classer la crème glacée en trois catégories. La crème glacée à la française contient une riche crème aux jaunes d'œufs. La crème glacée souvent dite à l'américaine, moins riche, a pour base, elle aussi, une crème aux œufs mais celle-ci est habituellement épaissie avec de la farine ou de la fécule de maïs. La troisième catégorie, la crème de Philadelphie, est faite de crème, ou d'un mélange de crème et de lait, mais ne contient pas d'œufs. Mais il est une autre façon de classer les différentes crèmes glacées et c'est par la façon dont on les fait prendre. Il y a d'abord la crème glacée que l'on prépare dans une baratte à manivelle. Si vous n'avez jamais fait de crème glacée de cette façon, je vous conseille d'essayer. C'est facile et la crème obtenue a un goût et une texture extraordinaires. Vous pouvez aussi fabriquer votre crème glacée au congélateur, que celui-ci fasse partie d'un réfrigérateur ou soit un appareil indépendant. Mais elle n'est alors jamais aussi crémeuse que celle faite dans un appareil à manivelle, même si on la brasse bien, à plusieurs reprises, pendant sa congélation. Nous traiterons d'abord de la crème glacée à la française faite dans une baratte à manivelle. La semaine prochaine, je vous offrirai des recettes de plusieurs types de crème glacée, incluant celle faite au réfrigérateur, et de parfums divers.

## L'ÉQUIPEMENT

On peut acheter les barattes à crème glacée dans les quincailleries, les boutiques d'ustensiles de cuisine et les rayons d'articles ménagers des grands magasins. Il s'en trouve munies d'un petit moteur, pour ceux qui n'ont pas envie de tourner une manivelle pendant 20 ou 30 minutes et certaines pour lesquelles il n'est nul besoin d'un mélange de glace et de sel car elles travaillent, si l'on peut dire, au congélateur. Tous ces appareils ont un contenant que l'on fait tourner dans un milieu congelant en brassant constamment la crème, à l'aide d'un batteur à palettes, pour lui donner un velouté parfait. Aucun de ces appareils n'est bon marché mais, si vous êtes un véritable amateur et prévoyez faire souvent de la crème glacée, achetez-en un, si vous le pouvez, il vous servira des années. Il faut aussi de la glace concassée et du sel gemme grossièrement écrasé (excepté pour la sorte de baratte que l'on utilise au congélateur et pour

laquelle il faut suivre les indications du fabricant). Vous trouverez plus bas un tableau des proportions à garder en faisant le mélange glace et sel. Le sel gemme est parfois difficile à trouver. Aussi, j'ai testé mes recettes avec le sel qu'on utilise l'hiver dans les escaliers et sur les trottoirs pour empêcher les gens de glisser (c'est du sel gemme) et du sel à marinades, un gros sel que l'on trouve dans toutes les épiceries. Puisque, de toute façon, il faut prendre de grandes précautions pour que le sel ne touche pas à la crème glacée, il n'y a aucun inconvénient à employer du sel pour les sols. Ces deux sortes de sel donnent d'excellents résultats mais le sel à marinades coûte plus cher. Si vous utilisez le sel "pour contrôle de la glace", comme il est parfois appelé, soyez sûr de le prendre d'un paquet pour petit consommateur. Les contenants de cent livres, en effet, sont plutôt destinés aux grosses entreprises et ont parfois été traités chimiquement. Si vous ne pouvez ou ne voulez acheter la glace déjà concassée, préparez-la vous-même. Enfermez, dans un sac solide, un gros morceau de glace grossièrement cassé et martelez-le, avec un marteau ou un maillet, pour le concasser finement; des morceaux trop gros pourraient obstruer le mécanisme de la baratte et empêcher la manivelle de tourner. Il faut aussi du papier d'aluminium, une spatule en caoutchouc, un bain-marie, pour cuire la crème aux œufs, et une couverture épaisse (toile à voile, de tente ou d'emballage, couverture de lit ou journaux) pour bien couvrir la baratte, une fois la crème prise.

## LES INGRÉDIENTS

La crème fait la richesse et le velouté du produit, le lait lui donne du corps. Le gras de beurre, dans l'une et dans l'autre, empêche la formation de cristaux. Le lait évaporé peut être utilisé à la place du lait ordinaire; la crème glacée sera plus riche. Le lait condensé sucré peut aussi être utilisé. Les œufs apportent épaisseur, velouté et saveur au mélange tout en le liant et le stabilisant bien. Le sucre lui ajoute de la douceur et contribue à empêcher la formation de cristaux. La gélatine et l'élément épaississant, farine ou fécule de maïs, sont aussi des stabilisants qui empêchent les cristaux de se former. Les fruits et les noix ralentissent le procédé de congélation; aussi, faut-il ne les ajouter à la crème que lorsque celle-ci est partiellement prise.

## COMMENT PROCÉDER AVEC UNE BARATTE À MANIVELLE

1. Ebouillanter le contenant de l'appareil, avant chaque usage, et le bien rincer à l'eau froide. Le refroidir au réfrigérateur.

2. Mettre le mélange à la crème bien refroidi dans le contenant, en n'emplantant ce dernier qu'aux deux tiers, toutefois, pour que la préparation ait suffisamment d'espace pour gonfler. Si on emploie un grand contenant, on peut aussi le remplir à moins des deux tiers quand on désire n'y faire qu'une petite quantité de crème glacée.

3. Mettre le batteur et le couvercle du contenant en place (bouger un peu le batteur, directement avec la main, pour s'assurer qu'il tourne librement). Mettre le contenant dans la baratte et fixer la manivelle.

4. Mettre 3 pouces de glace concassée dans l'appareil et la parsemer de 1/2 tasse de sel. Le mélange sel et glace ne doit pas comporter plus d'une partie de sel pour trois de glace et peut ne comporter aussi peu qu'une partie du premier élément pour huit du second. Une faible quantité de sel fait la crème glacée plus crémeuse; trop de sel fait prendre la crème trop rapidement. Continuer ainsi, en alternant les couches de glace et de sel, jusqu'en haut de l'appareil.

Le tableau suivant indique les quantités de sel et de glace nécessaires selon la capacité des contenants.

Pour un contenant de 2 pintes: de 7 à 8 livres ou de 16 à 18 tasses de glace; 1 1/2 livre ou 2 tasses de sel.

Pour un contenant de 4 pintes: de 14 à 16 livres ou de 32 à 36 tasses de glace; 2 1/2 livres ou 3 tasses de sel.

Pour un contenant de 6 pintes: de 18 à 20 livres ou de 40 à 50 tasses de glace; 4 livres ou 5 tasses de sel.

5. Laisser reposer pendant 3 minutes; commencer alors à tourner la manivelle, lentement. Quand la crème glacée commence à prendre (on sent, en tournant, un peu de résistance), tourner aussi vite que possible. Enlever la glace et le sel, sur le dessus du contenant, bien essuyer le couvercle et le pourtour de ce dernier. Retirer alors le couvercle et racler les parois intérieures du contenant, deux ou trois fois, pour empêcher la crème de prendre trop vite sur ces dernières. Remplacer le tout et continuer à tourner. On s'en apercevra, la manivelle tourne plus lentement à mesure que la crème prend. S'arrêter quand cette dernière est bien ferme, c'est-à-dire après une période de 20 à 30 minutes. Suivre les indications du fabricant si l'on utilise une baratte à moteur.

6. Bien nettoyer le dessus du récipient de la glace et du sel qui pourraient s'y trouver. Retirer le couvercle et enlever

le batteur, en le raclant un peu pour que toute la crème reste dans le récipient. Boucher le trou au centre du couvercle avec un tampon de papier d'aluminium.

7. Enlever l'eau qui pourrait se trouver dans l'appareil. Remplir de nouveau celui-ci de glace concassée et de sel (une part de sel pour cinq de glace), en couvrant complètement le récipient.

Bien couvrir la baratte de journaux ou d'une couverture épaisse et laisser reposer, de 30 minutes à 2 heures, pour laisser la crème glacée se bonifier.

8. Chaque fois qu'on ouvre le contenant, pour racler ses parois, pour retirer le batteur ou pour servir la crème, prendre les précautions nécessaires pour que la crème ne soit jamais en contact avec la glace et le sel.

## LA RECETTE

Il y a bien des recettes de base de crème glacée. Elles donnent une crème plus ou moins riche, lisse et savoureuse. Voici une crème glacée à la française; le lait condensé sucré lui confère un goût et une texture que j'aime beaucoup.

## CRÈME GLACÉE RICHE

(recette de base)

2 tasses de crème double (35 p.c.)

2 tasses de lait

4 œufs

1/2 tasse de lait condensé sucré (et non de lait évaporé)

1 1/2 tasse de sucre

1/4 de cuil. à thé de sel

6 tasses de crème double (35 p.c.)

2 cuil. à table de vanille

Mettre, dans la casserole supérieure d'un bain-marie, 2 tasses de crème et le lait; chauffer jusqu'au point d'ébullition, en plaçant la casserole directement sur le feu. Mettre la casserole sur sa base contenant de l'eau frissonnante mais qui ne la touche pas.

Batte les œufs légèrement. Ajouter le lait condensé, le sucre et le sel, en brassant. Ajouter la moitié du mélange crème et lait, très chaud, petit à petit et en mêlant bien. Verser le tout dans la casserole supérieure du bain-marie et brasser pour bien incorporer le mélange à la crème et au lait qui s'y trouve déjà. Cuire, au bain-marie frissonnant et en brassant constamment, 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange adhère à une cuillère de métal. Laisser refroidir. Ajouter 6 tasses de crème et la vanille, en brassant. Bien réfrigérer.

Verser la crème dans un contenant de 6 pintes d'une baratte à crème glacée et procéder comme nous l'indiquons plus haut. (1 gallon)

Note: si on le désire, ranger au congélateur dans des contenants en plastique.

La semaine prochaine: crèmes variées.

Figure 10. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 03 juillet 1976, p.17.

# Poulets venus de loin!

Il n'est pas exagéré, je pense, de dire qu'on apprécie le poulet partout dans le monde. Depuis des siècles et des siècles, on l'apprête de toutes les façons imaginables. Je vous l'offre, cette semaine, en quelques recettes orientales qui sont, bien sûr, des adaptations de celles utilisées dans les pays d'origine. Et ces plats exotiques, quoiqu'il vous en semble, sont faciles à réussir.

## POULET SUMATRA

- 1 poulet (1.5 à 2kg), en morceaux
- 1 oignon moyen, tranché
- 2 branches de céleri, avec les feuilles, en morceaux
- 7 ml de sel
- 4 grains de poivre
- 30 ml de fécule de maïs
- 50 ml d'eau froide
- 30 ml de sauce soya
- 30 ml d'huile à cuisson
- 2 piments verts, hachés
- 1 piment rouge fort, haché (voir note)
- 6 oignons verts, avec les queues, hachés
- 250 ml de champignons hachés
- 250 ml de crevettes moyennes, cuites et parées
- 250 ml de noix rôties, grossièrement hachées
- Riz bien chaud

Mettre le poulet dans une grande marmite et le couvrir d'eau. Ajouter l'oignon tranché, le céleri, le sel et les grains de poivre. Chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter, 1 heure ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Le laisser refroidir dans son bouillon. Retirer les morceaux de poulet du bouillon. Les désosser, en couper toute la chair en bouchées et la mettre de côté.

Passer le bouillon et le faire bouillir vivement, à découvert, pour en réduire la quantité à environ 3 tasses. Mélanger la fécule de maïs et l'eau froide et ajouter le mélange au bouillon bouillant, petit à petit et en brassant. Cuire, en brassant, jusqu'à ce que la sauce obtenue soit légèrement épaissie, lisse et d'une apparence un peu translucide. Ajouter la sauce soya, en brassant. Chauffer l'huile dans une grande poêle épaisse et y mettre les piments, les oignons verts et les champignons. Cuire 3 minutes, à feu vif et en brassant. Ajouter le tout à la sauce, ainsi que les crevettes et les bouchées de poulet. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes. Parsemer de noix et servir sur du riz très chaud. (De 4 à 6 portions)

**Note:** attention au piment fort! Il brûle la peau, les yeux surtout. Je vous conseille de porter des gants de caoutchouc pour le manipuler. Enlever d'abord le pédoncule, quelques graines y adhéreront. Couper alors le piment en deux, sous un jet d'eau froide, et laisser l'eau débarrasser le piment de toutes ses graines. Enlever aussi toute membrane trop épaisse à l'intérieur. Ne pas se toucher le visage, et surtout les

yeux. Et si on a travaillé sans gants, se laver parfaitement les mains à l'eau et au savon.

## POULET A L'INDONÉSIENNE

- 3 poitrines de poulet entières (6 côtés), pesant ensemble environ 1.5 kg
- 50 ml de sauce soya
- 15 ml de jus de citron
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 petite tranche de gingembre frais, finement hachée
- 30 ml d'huile d'arachide
- 30 ml d'huile d'arachide
- 75 ml d'oignon finement haché
- 1 petite gousse d'ail, finement hachée
- 125 ml de beurre d'arachide grumeleux
- 150 ml de lait de coco (notre recette)
- 10 ml de cassonade foncée
- 2 ml de sel
- 1 piment rouge fort, sec
- 15 ml d'eau
- 30 ml de sauce soya
- 15 ml de jus de citron

Désosser et écorcher les poitrines de poulets. Mélanger dans un plat peu profond, en verre ou en faïence, 50 ml de sauce soya, 15 ml de jus de citron, 1 gousse d'ail hachée, le gingembre et 30 ml d'huile d'arachide. Couper le poulet en petites lanières de 2 cm de largeur sur 7 cm de longueur. Faire mariner ces lanières dans le mélange à la sauce soya, pendant au moins 2 heures. Retirer le poulet de la marinade et en enfilez les lanières sur des brochettes de métal ou de bambou, il faudra de 12 à 16 brochettes de 8 pouces de longueur. Piquer la

brochette à plusieurs endroits tout le long de chaque lanière, d'un côté et de l'autre, comme on faufile avec une aiguille; mettre environ 4 languettes sur chaque brochette. Mettre le tout sur la clayette d'une plaque à griller.

Chauffer 30 ml d'huile dans une casserole moyenne. Y cuire l'oignon, à feu vif, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retirer la casserole du feu. Retirer l'oignon de la casserole, avec une cuillère perforée; le faire égoutter et le laisser refroidir sur du papier absorbant. Faire deux parts de l'oignon et en mettre une de côté. Ecraser l'autre, avec 1 petite gousse d'ail, en une pâte lisse. (Un mortier et un pilon font merveille pour ce travail; on peut toutefois écraser oignon et ail avec une cuillère, dans un petit bol.) Remettre la pâte obtenue dans la casserole. Ajouter le beurre d'arachide, le lait de coco, la cassonade et le sel. Fendre le piment sec et en jeter toutes les graines. Mettre de petits morceaux de la gousse du piment dans le mortier ou le petit bol déjà utilisé et ajouter l'eau. Ecraser en un mélange lisse. Ajouter au mélange dans la casserole. Cuire à feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que cette sauce soit épaisse et lisse. Ajouter, en brassant, 30 ml de sauce soya et 15 ml de jus de citron et garder bien chaud.

Mettre le poulet sous le grilloir, à peu près à mi-hauteur du four. Le faire griller, en le tournant une fois, 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun et tendre. Mettre les brochettes dans un plat de service réchauffé et les napper d'un peu de la sauce. Parsemer de

l'oignon frit mis de côté. Servir le reste de la sauce en saucière. (De 6 à 8 portions de 2 brochettes chacune)

## Lait de coco

Couvrir, de 250 ml d'eau bouillante, 125 ml de noix de coco râpée. Laisser refroidir. Passer au tamis ou à travers plusieurs épaisseurs de gaze (coton à fromage). Jeter la noix de coco. Mesurer 150 ml du lait de coco ainsi obtenu.

## POULET A LA CHINOISE

- 125 ml de sauce Soya
- 50 ml d'oignon haché
- 1 gousse d'ail, broyée
- 5 ml de gingembre frais, finement haché
- 1 poulet (1 à 1.5 kg), en morceaux
- 3 ml de cannelle
- 2 ml de piment de la Jamaïque (allspice), en poudre
- 1 ml de graines d'anis, écrasées
- 1 pincée de clou de girofle en poudre
- 1 pincée de poivre

Mélanger la sauce soya, l'oignon, l'ail et le gingembre, dans un grand plat de verre ou de faïence peu profond. Ajouter les morceaux de poulet, couvrir et laisser reposer de 3 à 4 heures, au réfrigérateur; tourner les morceaux une ou deux fois pendant ce temps.

Chauffer le four à 160°C. Graisser un plat à cuire peu profond, suffisamment grand pour qu'on puisse y disposer le poulet en une couche simple. Retirer les morceaux de poulet de leur marinade et les disposer dans le plat à cuire.

Mélanger cannelle, piment de la Jamaïque, graines d'anis, clou de girofle et poivre et saupoudrer le poulet du mélange. Cuire au four 30 minutes. Tourner les morceaux et continuer la cuisson, 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit très tendre. (4 portions)

## POULET A LA CORÉENNE

- 125 ml d'huile d'arachide
- 250 ml de sauce soya
- 75 ml de miel liquide
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 2 ml de gingembre en poudre
- 2 ml de moutarde en poudre
- 50 ml de ciboulette hachée
- 1 poulet (1.5 kg), en morceaux
- Nouilles cuites et bien chaudes

Mélanger l'huile, la sauce soya, le miel, l'ail, le gingembre, la moutarde et la ciboulette, dans un plat à cuire de verre ou de faïence, peu profond et suffisamment grand pour qu'on puisse y disposer le poulet en une couche simple. Y mettre les morceaux de poulet et les laisser mariner plusieurs heures, en les tournant à plusieurs reprises.

Chauffer le four à 220°C. Cuire le poulet au four, dans sa marinade, 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit très tendre; tourner les morceaux à mi-temps de cuisson. Servir avec les nouilles. (4 portions)

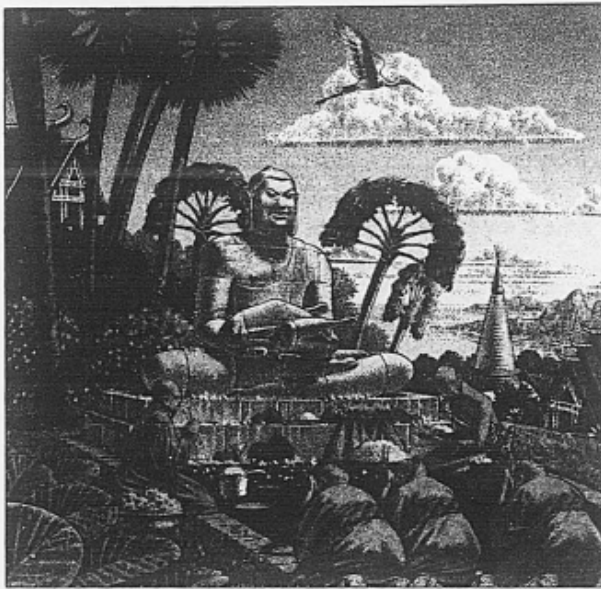


Figure 11. La Bonne Cuisine de Perspectives par Margo Olivier, Cahier Perspectives dans La Presse, 20 mai 1978, p.16.



#### 4.4 Le format des articles entre 1980 et 1992

Finalement, la dernière période est celle de 1980 à 1992. Il s'agit de la plus longue période et aussi, celle avec la plus grande variété d'auteurs. Le contributeur le plus important de cette période est l'ITHQ. Aussi, il y a eu plusieurs chefs invités ainsi que Françoise Kayler, une journaliste culinaire. De manière générale, c'est dans cette période que les articles de meilleure qualité sont présentés, autant pour le format que pour le contenu lui-même. À vrai dire, tel que mentionné précédemment, il s'agit véritablement de "l'âge d'or" du corpus puisque le capital gastronomique détenu par les contributeurs est à son apogée.

##### 4.4.1 L'ITHQ

Au fil des années, l'*ITHQ* a produit deux grandes séries d'articles. La première de ces séries est intitulée *À table* et la deuxième s'appelle *Cuisiner avec l'institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec*. Il s'agit sans aucun doute des contributeurs démontrant le plus de régularité dans le format de leurs deux séries d'articles. À vrai dire, il est toujours possible de voir les éléments suivants : le logo de l'*ITHQ*, une photo de la présentation, un menu trois services, un temps de préparation, un temps de cuisson, une maquette plutôt carrée et une présentation globalement plus professionnelle que les autres (la clarté et l'ordre dans la liste des ingrédients pour ne nommer qu'un exemple). Tous ces éléments continus permettent d'accorder une régularité et une légitimité à ces publications. D'autre part, le fait qu'ils proposent systématiquement un menu trois services est importants dans la mesure où ils tentent de convier lecteur à s'adonner à une expérience comparable à celle vécue dans les restaurants, voir même les restaurants gastronomiques. Aussi, il est possible de remarquer sur l'ensemble des exemplaires qu'il y a une fleur de lys aux abords du logo ou du nom de l'établissement. Toutefois, quelques petites nuances existent entre les deux séries. Tout d'abord, la deuxième n'occupe pas le même espace, soit une demi-page en moyenne plutôt qu'une ou même deux. Découlant de ce manque d'espace, les photos sont moins impressionnantes, il n'y a plus d'emphase sur le décor et sur la vaisselle. Aussi, la deuxième série n'a pas accordé autant d'importance au titre et à la thématique de l'article. En fait, il n'y a même plus de texte introductif, quelque chose qui est d'occurrence rare dans l'ensemble de cette base de données. En comparant les deux séries, il est visible dans les figures 12 et 13 que ce ne soit pas seulement un plat qui soit mis de l'avant, mais une véritable expérience. À l'inverse, dans la deuxième série, il n'y a que le plat qui est mis en valeur comme démontré dans la figure 14. La première série se distingue aussi

sur la mise en évidence de ses verbes d'action dans les instructions contrairement à la deuxième. Néanmoins, les deux séries dégagent un professionnalisme et une expertise autant dans la présentation de l'article que dans les recettes elles-mêmes.

## A table

Institut de tourisme  
et d'hôtellerie  
du Québec

# UNE CUISINE HAUT PERCHÉE

C'est l'amour des Cantons de l'Est et l'attrait des sommets qui ont guidé Richard Bizier et Roch Nadeau vers Georgeville où les attendait une auberge perchée au-dessus du village et surplombant le lac Memphrémagog. Ils y aménagèrent leur restaurant, *Aux Berges de la Grand'Ourse*, qui est maintenant devenu un relais de campagne. On peut y séjourner, manger et dormir. La cuisine est à la fois copieuse et fine. Le menu témoigne d'un certain goût pour l'inédit ainsi que du souci de s'éloigner des sentiers battus et, selon les propriétaires, dans la plupart des cas, chaque plat proposé est soit une création, soit une version améliorée d'un mets connu.

### TÊTES DE VIOLON VINAIGRETTE

Préparation: 10 minutes  
Cuisson: 10 minutes

**6 PORTIONS**

**INGRÉDIENTS** Métrique Impérial

Têtes de violon	550 g	1 lb 4 oz
Eau		quantités suffisantes

**VINAIGRETTE**

— jus de citron	1 citron
— moutarde forte de Dijon	15 ml 1 c. à table
— sel	3 ml ½ c. à thé
— poivre	0,5 ml ¼ de c. à thé
— huile	80 ml ⅓ de tasse
Echalotes hachées	4
Persil	6 bouquets

**MÉTHODE**

**CUIRE** les têtes de violon à la vapeur, pendant environ 10 minutes.

**ENTRE-TEMPS**, mélanger dans un bol, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.

**UNE FOIS** le sel dissous dans le jus de citron et la moutarde, ajouter l'huile en remuant constamment jusqu'à ce que la vinaigrette offre une consistance homogène.

Laisser refroidir les têtes de violon à l'eau froide; ces dernières doivent rester légèrement croquantes.

Dresser les têtes de violon sur de petites assiettes à hors-d'oeuvre.

**ARROSER** d'un peu de vinaigrette et parsemer d'échalotes hachées.

**DÉPOSER** un petit bouquet de persil au centre du plat.

### FUMET DE CANARD AU VERMICELLE

Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 1 heure 30

**6 PORTIONS**

**INGRÉDIENTS** Métrique Impérial

Eau	3 l	2½ pintes
Cou, gésier, extrémité des ailes ou reste d'un canard du lac Brome	700 g	1 lb 9 oz
Carotte en morceaux	1	
Céleri en morceaux	1 branche	
Oignon haché	175 ml	¾ de tasse
Ail émincé	2 gousses	
Persil haché finement	6 queues	
Laurier	1 feuille	
Aneth frais	15 ml	1 c. à table
Sarriette	1 pincée	
Thym	au goût	
Marjolaine	au goût	
Sauge	au goût	
Vermicelle	20 ml	4 c. à thé
Croûtons	au goût	

**MÉTHODE**

**FAIRE MIJOTER** le bouillon avec tous les ingrédients (sauf le vermicelle et les croûtons), à feu doux durant 1 heure 30. Passer au tamis.

**MENU**

Têtes de violon vinaigrette  
Fumet de canard au vermicelle  
Court-bouillon de lotte à l'ailloï  
Gratin de chou farci à la bette à carde  
Gâteau de fruits au pain perdu

Le restaurant *Aux Berges de la Grand'Ourse*, à Georgeville.

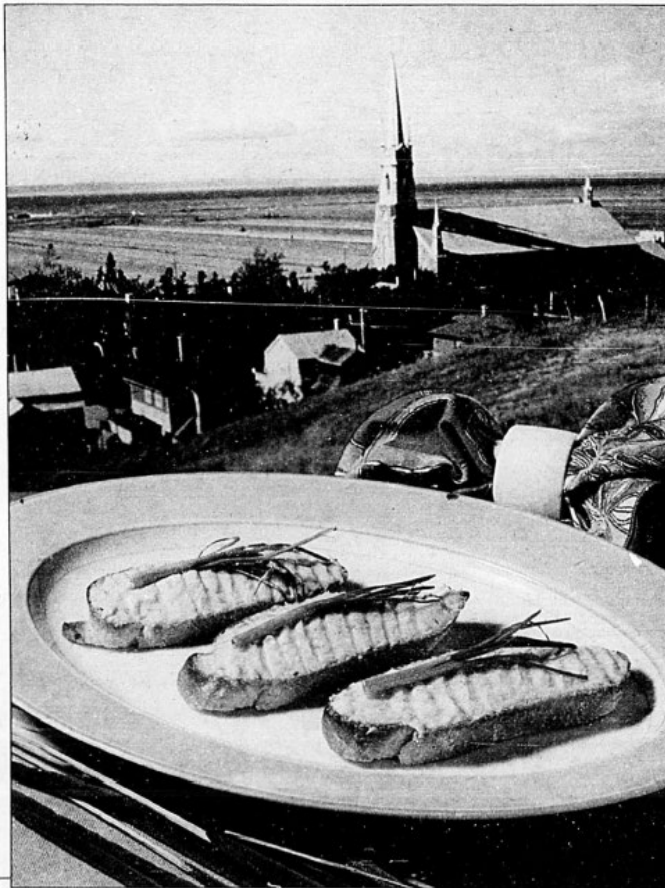
Perspectives ■ 20

PHOTO ROBERT JOANNETTE (I.H.T.O.)

Figure 12. Une cuisine haut perchée, Perspectives dans La Presse, 24 avril 1982, p.20.

**A table**

# CETTE TERRE PRODUIT DES MERVEILLES



**MENU**

Rillettes  
d'anguille fumée  
au raifort  
Soupe aux  
moules  
Noisettes  
d'agneau en  
chemise  
Haricots verts à  
la menthe  
Parfait aux  
pommes

Arrière-plan:  
Sainte-Flavie.  
Vaisselle:  
Boutique Le  
Cache-Pot.

Perspectives ■ 18

INSTITUT DE TOURISME  
ET D'HÔTELLERIE  
DU QUÉBEC



En 1534, Jacques Cartier est sur le point de faire la découverte des ressources des cours d'eau et de la terre compris sur la route qui va du golfe du Saint-Laurent jusqu'à Hochelaga, c'est-à-dire Montréal. Il a vu et goûté de magnifiques oiseaux, de l'ours et sans doute aussi quelques herbes inoffensives. L'île Brion, l'une des îles de la Madeleine, produit sur l'explorateur la plus vive impression. Elle est aussi riche et fertile qu'une terre en culture: «Nous la trouvâmes pleine de beaux arbres, de prairies, de champs de blé sauvage et de pois en fleurs (...). Il y a beaucoup de groseilliers, de fraisiers et de roses de Provins, de persil et d'autres bonnes herbes de grande odeur.»

L'année suivante, en 1535, Cartier repart à la recherche des richesses de l'Amérique. Il note encore une fois que la terre de ce pays produit des merveilles. Passé l'île aux Coudres, il est reçu par les Amérindiens qui lui offrent des anguilles ainsi que du mil, «qui est le pain duquel ils vivent», et «plusieurs gros melons».

À Stadaconé (Québec) et à Hochelaga (Montréal) poussent des vignes peut-être moins belles que celles qu'il a vues dans l'île de Bacchus, mais l'heure n'est pas au vin de pays. Les relations, parfois amicales, parfois tendues, entre Européens et autochtones permettent un échange de bons procédés. Aux collichets s'ajoute l'initiation à la cuisine amérindienne, que les Européens n'apprécieront qu'après lui avoir fait subir certaines transformations. Ainsi, à Hochelaga, devant le poisson, le potage, les haricots et le pain qui leur sont offerts, les Français manifestent un certain dégoût. «Parce que ces vivres n'étaient pas à notre goût et qu'il n'y avait aucune saveur de sel, nous les remercîâmes en leur faisant signe que n'avions pas besoin de manger.»

Les Blancs, mangeurs de sel, connaîtront en hiver un problème découlant directement de la nature des aliments qu'ils absorbent. Privés de la vitamine-soleil et nourris de viandes salées ou séchées, ils font l'expérience du froid, dont ils n'imaginaient pas la force, et celle de la maladie, le scorbut, dont ils ne connaissent pas le remède.

La diplomatie fait connaître l'annecca au capitaine dont près de trente hommes sont morts du scorbut. Les qualités de l'infusion, dont

PHOTO ROBERT JOANNETTE (I.T.H.Q.)

Figure 13. Cette terre produit de merveilles, Perspectives dans La Presse, 29 mai 1982, p.18.

le secret lui est confié par le chef Domagaya, font écrire au capitaine qu'avec toutes «les drogues d'Alexandrie», les «médecins de Louvain et de Montpellier n'en eussent pas fait en huit jours».

Les recettes que nous vous présentons cette semaine mettent en valeur les produits du Bas-Saint-Laurent.

**RILLETES D'ANGUILLE FUMÉE AU RAIFORT**  
Préparation: 30 minutes  
Cuisson: 5 minutes

**6 PORTIONS**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Anguille fumée	225 g	8 oz
Huile d'olive	45 ml	3 c. à table
Pommes de terre bouillies écrasées à sec	60 ml	¼ tasse
Crème à 35%	60 ml	¼ tasse
Raifort	8 ml	1½ c. à thé
Ail en purée	2 gousses	
Sel	au goût	
Poivre	au goût	

**Service: 1 PORTION**

Baguettes de pain	2	
Rillettes d'anguille	60 g	2 oz
Echalote verte	1	
Petits radis avec feuilles (facultatif)	3	

**MÉTHODE**

PELER l'anguille, bien la débarrasser de ses arêtes, puis l'émietter en la roulant entre les mains.

CHAUFFER l'huile dans une sauteuse.

LORSQU'ELLE est fumante, ajouter l'anguille émiettée et les pommes de terre.

BIEN TRAVAILLER ce mélange à l'aide d'une spatule et ajouter peu à peu la crème, le raifort et l'ail. La pâte doit avoir la consistance d'une purée de pommes de terre pas trop épaisse.

SALER et poivrer.

**Service:** FAIRE GRILLER le pain et le tartiner avec les rillettes.

DÉCORER avec des échalotes vertes.

ACCOMPAGNER, si désiré, de petits radis.

**SOUPE AUX MOULES**  
Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 10 minutes

**1 PORTION**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Moules	6	
Vin blanc	100 ml	3½ oz
Echalote sèche hachée	15 ml	1 c. à table

Carotte en brunoise 15 ml 1 c. à table  
Céleri en brunoise 15 ml 1 c. à table  
Poivre du moulin au goût  
Beurre 30 ml 2 c. à table  
Thym 1 pincée  
Bouillon de poisson 125 ml ½ tasse  
Crème à 35% 125 ml ½ tasse  
Cari 1 pincée  
Jaune d'oeuf 1  
Sel au goût  
Poivre au goût  
Ciboulette ciselée au goût

**MÉTHODE**

TRIER, racler et laver les moules. Ne pas les laisser trop longtemps dans l'eau, car elles risquent de s'ouvrir et de rejeter en partie leur eau de mer. Mettre les moules dans une sauteuse.

AJOUTER le vin, l'échalote, la carotte, le céleri, le poivre, le beurre et le thym.

Cuire à couvert, en remuant de temps en temps, environ 6 à 8 minutes. Retirer du feu lorsque les moules s'entrouvrent largement. Passer le jus de cuisson au chinois étamine.

AJOUTER le bouillon, 90 ml (½ tasse) de crème et le cari.

FAIRE MIJOTER et épaissir avec un jaune d'oeuf délayé dans le reste de la crème.

N.B.: la soupe ne doit pas bouillir après l'addition du jaune d'oeuf.

Déposer les petites moules dans le fond d'un bol à soupe. Prélever les chairs des grosses moules et garder les coquilles vides pour la décoration.

VÉRIFIER l'assaisonnement de la soupe.

**Dressage:** Verser le jus de cuisson sur les moules.

PARSEMER de ciboulette ciselée. Mettre une grosse coquille vide à cheval sur le bord du bol.

**NOISETTES D'AGNEAU EN CHEMISE**  
Préparation: 1 heure  
Cuisson: 30 minutes

**6 PORTIONS**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Côtelettes d'agneau	12	
Mirepoix: — carotte	90 ml	½ tasse
— céleri	90 ml	½ tasse
— fenouil	90 ml	½ tasse
— oignon	90 ml	½ tasse
Farine	30 ml	2 c. à table

Caribou 125 ml ½ tasse  
Eau 500 ml 2 tasses  
Sel au goût  
Poivre au goût  
Beurre 60 ml ¼ tasse  
Sel au goût  
Poivre au goût  
Feuilles d'épinard blanchies quantités suffisantes  
Pâte feuilletée congelée 750 g 1 lb 10 oz  
Oeuf battu 1

**MÉTHODE**

PRÉLEVER la chair des côtelettes et la mettre de côté.

Mettre les os et les parures dans une plaque et les faire colorer au four à 230°C (450°F) pendant environ 20 minutes.

AJOUTER la mirepoix et cuire pendant environ 15 minutes. Dégraisser la plaque de cuisson.

SINGER (poudrer de farine). Faire cuire de 2 à 3 minutes.

DÉGLACER avec le caribou.

MOILLER avec l'eau. Faire mijoter jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'environ de moitié.

Passer la sauce au chinois.

ASSAISONNER et garder au chaud.

FAIRE SAUTER les noisettes d'agneau dans le beurre (les garder saignantes).

ASSAISONNER.

ENVELOPPER les noisettes avec les feuilles d'épinard, puis avec la pâte feuilletée.

BADIGEONNER la pâte d'oeuf battu.

Cuire au four à 230°C (450°F) pendant 12 minutes puis à 170°C (325°F) pendant 15 minutes.

Napper le fond de l'assiette avec la sauce et y déposer deux noisettes d'agneau. Servir chaud.

**HARICOTS VERTS À LA MENTHE**  
Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 15 minutes

**6 PORTIONS**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Haricots verts frais	750 g	1 lb 10 oz
Eau	1 l	4 tasses
Sel	15 ml	1 c. à table
Beurre	45 ml	3 c. à table
Sel	au goût	
Poivre	au goût	
Menthe fraîche hachée	30 ml	2 c. à table

**MÉTHODE**

PARER et faire cuire les haricots dans l'eau bouillante salée. Egoutter.

FAIRE SAUTER au beurre.

ASSAISONNER.

PARSEMER de menthe fraîche.

**PARFAIT AUX POMMES**  
Préparation: 10 minutes

**6 PORTIONS**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Compote de pommes	250 ml	1 tasse
Cannelle	au goût	
Muscade	au goût	
Crème glacée à la vanille	500 ml	2 tasses

**MÉTHODE**

MÉLANGER la compote de pommes avec la cannelle et la muscade.

DANS DES VERRES à parfait, étager la crème glacée et la compote de pommes. Accompagner de biscuits secs.

Cette recette typiquement de chez nous vous a été présentée dans le cadre de l'émission Les Petits Plats du Québec, animée par Reine Malo, hier vendredi à 20 heures, à l'antenne de Radio-Québec, et sera reprise le lundi 31, à 17 heures.

**Perspectives** 

**MOUSSE AUX FRAISES**  
Préparation: 10 minutes

**6 PORTIONS**

INGRÉDIENTS	Métrique	Impérial
Gélatine neutre	8 ml	¼ c. à table
Eau froide	30 ml	2 c. à table
Sucre granulé	125 ml	½ tasse
Sel	1 pincée	
Eau	30 ml	2 c. à table
Jus de citron	¼	
Purée de fraises	125 ml	½ tasse
Crème à 35%	300 ml	1¼ tasse
Fraises fraîches en morceaux	250 ml	1 tasse

**MÉTHODE**

DISSOUDRE la gélatine dans l'eau froide.

AMENER le sucre, le sel et l'eau à ébullition.

Verser sur la gélatine, bien mélanger et refroidir.

METTRE le jus de citron et les fraises dans le contenant du mélangeur électrique. Réduire en purée. Ajouter au mélange précédent.

QUAND le mélange commence à prendre, incorporer la crème fouettée et les fraises coupées en morceaux. Garder quelques fraises pour décorer.

Verser le mélange dans des moules de 125 ml (½ tasse), réfrigérer de 2 à 3 heures.

Démouler et garnir de crème Chantilly et de quartiers de fraises.

**Perspectives** ■ 19

Figure 14. Cette terre produit de merveilles, Perspectives dans La Presse, 29 mai 1982, p.19.

## NOUVEAUX PRODUITS

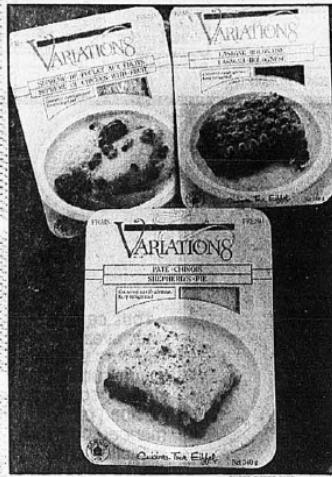


PHOTO PIERRE COTE, LA PRESSE  
Cet emballage qui joue le rôle d'une étiquette protège la barquette dans laquelle le plat, scellé sous vide, a été cuit.

## La cuisine sous-vide

Jusqu'à maintenant la cuisine sous-vide n'a été adoptée chez nous que par de petites entreprises qui ont joué un rôle de pionniers, expérimentant une nouvelle technique et apprivoisant les consommateurs. Le sous-vide entre dans l'ère industrielle. Tour Eiffel, maison connue depuis des années pour ses produits de charcuterie vient de lancer une gamme de plats cuisinés sous-vide, sous la marque Variations.

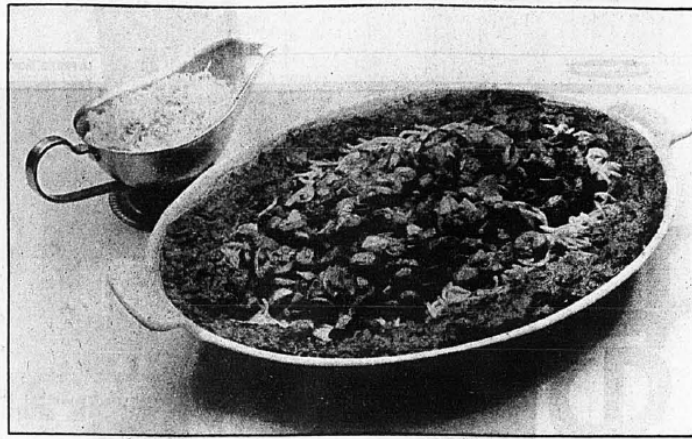
Alors que les autres maisons ont dirigé leur recherches vers la production de plats évoquant la cuisine professionnelle, celle que l'on ne sert pas forcément tous les jours, Tour Eiffel a opté pour des plats de cuisine plus simple, de cuisine familiale. Ses canaux de distribution correspondent à ce choix de cuisine puisque les plats Variations sont vendus dans les chaînes de magasins.

Huit plats viennent d'être lancés: saumon à la julienne de légumes, suprême de poulet aux fruits, amine de boeuf aux petits légumes, pâté chinois, sauté de veau marengo, fettuccine sauce à la viande, lasagne bolonaise, fettuccine Alfredo.

Chacun, scellé sous vide, est présent dans une barquette, celle qui a servi à la cuisson. Une étiquette indique la date jusqu'à laquelle le plat peut être conservé au réfrigérateur.

Contrairement aux plats surgelés, ou aux plats mis en conserve, les plats de cuisine sous-vide sont des plats frais. Et ils le demeurent pendant une période qui est habituellement de trois semaines. Il suffit de les réchauffer à l'eau bouillante ou aux micro-ondes) pour obtenir un plat identique à celui qui viendrait d'être préparé.

## CUISINER AVEC L'INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC



MENU  
Citron farci au thon  
Spaghetti à la forestière  
Gâteau au chocolat et aux noixettes

## SPAGHETTI À LA FORESTIÈRE

Préparation: 10 minutes  
Cuisson: 20 à 30 minutes  
Rendement: 4 portions

## INGRÉDIENTS

400 g spaghetti *	(14 oz)
Eau	(quantité suffisante)
Sel	(quantité suffisante)
300 g lard de poitrine, fumé	(10 oz)
30 mL beurre	(2 c. à table)
300 mL oignon en cubes	(1 1/4 tasse)
825 mL champignons en quartiers	(3 3/4 tasses)
Sel au goût	
Poivre au goût	
750 mL tomates pelées	(3 tasses)
2 mL basilic haché	(1/2 c. à thé)
5 mL ail haché	(1 c. à thé)
Sel au goût	

Poivre au goût	
80 mL beurre	(1/2 tasse)
15 mL persil haché	(1 c. à table)

## METHODE

- Faire cuire le spaghetti à l'eau bouillante salée jusqu'à la cuisson «al dente», c'est-à-dire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites mais encore croquantes.
- Egoutter et rincer légèrement ces pâtes pour retirer l'excès d'amiidon.
- Couper le lard en petits bâtonnets, c'est-à-dire en lardons.
- Faire colorer légèrement ces lardons au beurre, à feu moyen, pendant 5 à 7 minutes.
- Ajouter les oignons et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.
- Retirer les lardons et les oignons de la poêle et les réserver au chaud.
- Ajouter les champignons dans le gras de cuisson, et les faire cuire à feu vif.
- Saler et poivrer ces champignons et les mélanger avec les lardons et les oignons.
- Concasser grossièrement les tomates pelées; les faire cuire avec leur jus, le basilic et l'ail.
- Assaisonner au goût et laisser cuire pendant 5 minutes.
- Faire sauter le spaghetti cuit avec le beurre, c'est-à-dire faire revenir ces pâtes à feu vif et en remuant la casserole; les transvaser dans un grand plat.
- Garnir le centre de ces pâtes avec le mélange de champignons, de lard et d'oignons.
- Verser la sauce aux tomates autour.
- Poudrer le tout de persil haché et servir immédiatement.

PHOTOGRAPHIE: Centre des ressources diététiques de l'ITHQ.

Figure 15. Spaghetti à la forestière, C. Alimentation dans la Presse, 30 mars 1989, p.2.

## 4.4.2 Les chefs

Les articles provenant des chefs sont d'un grand intérêt pour cette étude puisqu'ils représentent l'élite gastronomique et détiennent une grande légitimité aux yeux des lecteurs de *La Presse*. Les chefs ont contribué aux articles de *La Presse* seulement à partir de 1983. Voici quatre articles tirés du cahier de la fin de semaine de *La Presse* datant de 1983, 1985, 1989 et 1991. Il s'agit des articles de Pol Martin, Jean-Pierre Gaumont, d'une collaboration de deux chefs (Bertrand Calci et André Barbotin) et de Jean Soulard (Chef du Hilton à Québec). Il est possible de soulever un bon nombre d'éléments comparable dans ces quatre articles. Tout d'abord, ceux-ci sont de taille considérable, soit entre une demi-page et une page entière pour chacun d'entre eux. Aussi, quatre des cinq chefs ont leur photo intégrée dans l'article, et ce, parfois même au détriment d'une photo des recettes.

Les articles issus des chefs sont les seuls à avoir cette spécificité. Ainsi, il est pensable que ces illustrations soient aussi importantes que la recette en soit, voir même plus. Chacun des articles possède un texte introductif, présentant les produits, les chefs et parfois, une anecdote. De plus, à l'exception des recettes de Pol Martin, elles mettent en valeur des produits plus recherchés et dispendieux comme le *Grand Marnier*, l'armagnac, le marcassin et le veau. Bien entendu, ces articles possèdent tous une liste d'ingrédient et d'étapes à suivre. Outre ces similitudes, plusieurs différences peuvent être mises de l'avant. Par exemple, seulement deux articles contiennent des photos des plats. Parmi ces deux, celles du chef Pol Martin sont d'allure plus rustique, semblant vouloir se rapprocher de la tablée domestique. À l'inverse, celles du chef pâtissier Jean-Pierre Gaumont démontrent une expertise derrière la qualité de la présentation et la photo. Celles-ci sont nettement plus professionnelles que celles contenues dans la majorité des articles. Deux des chefs, Gaumont et Soulard, proposent des recettes provenant de leur mère et grand-mère respectivement, démontrant qu'il est possible de tisser des liens entre une tablée familiale et une tablée digne d'experts culinaires. Enfin, le formatage en général est très variable (police, disposition, photos, etc.). Considérant qu'une proportion non négligeable de la superficie est occupée des images des chefs, cela indique que, particulièrement vers la fin de la période étudiée, les chefs détiennent une notoriété.

**L**e fiasco n'est pas que le domaine privé du chef amateur! Un jour, par distraction, je fis cuire un rôti de porc dans un four à chaleur trop élevée. En regardant le visage de mes élèves je compris mon erreur. Ce rôti était dur! Mais il ne me restait qu'une chose à faire: RIRE.

## CUISINER



Pol Martin

# Aubergines frites, rôti de porc et mousse aux kiwis

## 1. Aubergines frites et sauce tomate

(pour 6 personnes)

### Préparation de la sauce:

- 30 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 50 mL (1/4 tasse) d'oignons hachés
- 1 gousse d'ail, écrasée et hachée
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 boîte de 796 mL (28 onces) de tomates
- 15 mL (1 c. à soupe) de pâte de tomates
- 5 mL (1 c. à thé) de basilic
- 1 feuille de laurier
- 15 mL (1 c. à soupe) de persil haché

- 1) Faire chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail; faire cuire de 2 à 3 minutes.
- 2) Ajouter le céleri, les tomates et la moitié du jus des tomates; mélanger le tout.
- 3) Ajouter tous les autres ingrédients. Saler, poivrer et faire cuire à feu doux pendant 40 minutes.

### Préparation des aubergines:

- 1 aubergine avec la peau
- 30 mL (2 c. à soupe) de féculé de maïs
- 2 blancs d'oeufs (non battus) sel et poivre

Huile d'arachide pour la friture chauffée à 180°C (350°F)

- 1) Couper l'aubergine en dés de 2,5 cm (1 po).
- 2) Placer les dés dans un bol à mélanger. Saler, poivrer et les saupoudrer de féculé de maïs.
- 3) Ajouter les blancs d'oeufs et mélanger le tout.
- 4) Plonger les dés d'aubergine dans la friture pendant 3 minutes.
- 5) Verser la sauce de tomates dans un plat de service et garnir le tout de dés d'aubergine. Servir.



## 2. Rôti de porc aux pêches

(pour 6 personnes)

- 1 rôti de porc dans la longe de 1,8 kg (4 livres)
- 30 mL (2 c. à soupe) de miel
- 30 mL (2 c. à soupe) de sauce soya
- 45 mL (3 c. à soupe) d'huile végétale
- 1 boîte de 284 mL (10 on.) de pêches
- 1/4 du jus de la boîte de pêches
- 250 mL (1 tasse) de bouillon de poulet chaud
- 15 mL (1 c. à soupe) de féculé de maïs
- 30 mL (2 c. à soupe) d'eau froide
- sel et poivre
- jus de citron

Préchauffer le four à 180°C (350°F)

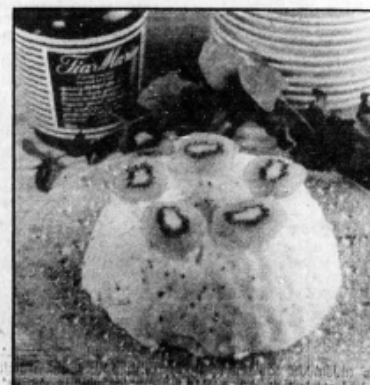
- 1) Placer le rôti de porc dans un plat allant au four. Ajouter le miel, la sauce soya, le jus de citron, les pêches, le jus des pêches et l'huile.
- 2) Faire mariner le rôti de porc pendant 3 heures en ayant soin de le retourner de 2 à 3 fois durant cette période.
- 3) Retirer les pêches du plat et les mettre de côté.
- 4) Placer le plat à rôtir dans le four. Faire cuire le rôti en comptant 30 minutes par livre.
- 5) Badigeonner le rôti pendant la cuisson. Dès que le rôti a été saisi, le saler et le poivrer.
- 6) Lorsque le rôti est cuit, le retirer du plat et le mettre de côté.
- 7) Placer le plat à rôtir sur l'élément du poêle à feu moyen; faire cuire le liquide de cuisson pendant quelques minutes.
- 8) Ajouter le bouillon de poulet chaud et les pêches; mélanger le tout.
- 9) Mélanger la féculé de maïs et l'eau froide. Incorporer le mélange à la sauce à l'aide d'un fouet de cuisine.
- 10) Servir avec le rôti de porc.

## 3. Mousse aux kiwis

(pour 6 personnes)

- 5 kiwis, pelés
- 175 mL (3/4 tasse) de sucre
- 2 sachets de gélatine Knox
- 45 mL (3 c. à soupe) de Cointreau
- 250 mL (1 tasse) de crème à 35%, fouettée
- 2 jaunes d'oeufs
- 5 blancs d'oeufs battus très ferme

- 1) Couper 1 kiwi en rondelles et le mettre de côté pour la garniture.
- 2) Mettre le reste des kiwis en purée dans un blender ou un robot-coupe.
- 3) Verser la purée dans une petite casserole et la faire cuire à feu moyen de 3 à 4 minutes.
- 4) Retirer la casserole du feu et laisser refroidir la purée.
- 5) Mettre le sucre dans une petite casserole. Ajouter la gélatine et mélanger le tout.
- 6) Ajouter la purée de kiwis froide et mélanger. Faire chauffer, à feu moyen, tout en remuant avec un fouet pendant la cuisson.
- 7) La gélatine doit être complètement fondue.
- 8) Ajouter le Cointreau et les jaunes d'oeufs; mélanger et continuer la cuisson pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 9) Verser le tout dans un bol et réfrigérer pendant 30 minutes tout en mélangeant 2 fois le mélange durant cette période.
- 10) Ajouter la crème fouettée et l'incorporer avec un fouet.
- 11) Incorporer les blancs d'oeufs avec un fouet.
- 12) Verser la mousse dans un moule et la faire prendre au réfrigérateur pendant 6 heures ou plus.
- 13) Pour démouler la mousse: tremper le moule dans l'eau chaude pendant 30 secondes.
- 14) Décorer la mousse avec des rondelles de kiwis. Servir.



RUS, MONTREAL, SAMEDI 17 SEPTEMBRE 1983 19

Figure 16. Cuisiner, La Presse plus dans La Presse, 17 septembre 1983, p.19.

# Z ALIMENTATION

LA PRESSE

LA PRESSE, MONTREAL, MERCREDI 18 DECEMBRE 1985

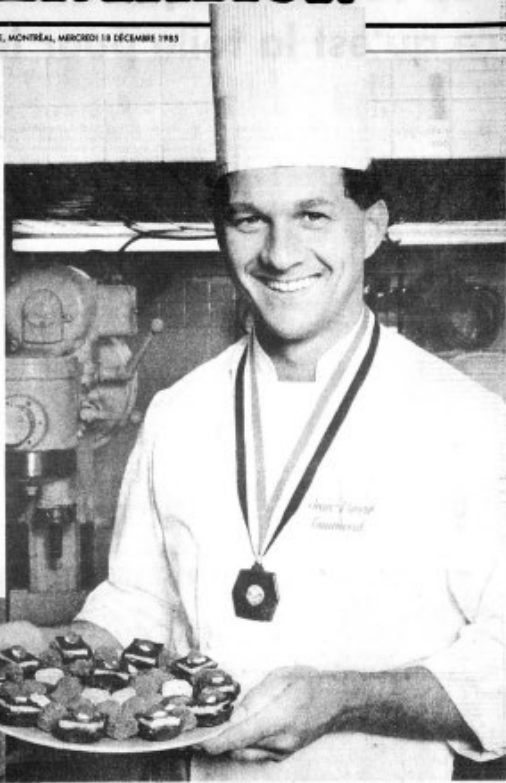
Noël dans une semaine

## Recevoir avec Jean-Pierre Gaumont, chef pâtissier de l'année

Jean-Pierre Gaumont a reçu cette année le titre de chef pâtissier de l'année. Cette distinction, qui fait évidemment toujours plaisir à recevoir, a pour lui une importance particulière. Son père l'a déjà reçue.

Patrick Gaumont a en effet repris la pâtisserie Besaire que ses parents ont transformée au cours des années en respectant des normes de qualité constantes. Il a dirigé ses efforts vers une modernisation qui va dans le sens des goûts d'aujourd'hui, en introduisant la chocolaterie, en faisant évoluer les formes que prennent les gâteaux de mariage, en introduisant un nouveau service traiteur qui ne déteint pas pour autant la popularité de la tourtière que la pâtisserie fait cuire par centaines au temps des Fêtes. Pour les gens du métier cette nomination représente l'exemple d'une relève particulière : celle des enfants.

Patrick Gaumont propose ici des recettes très simples qui ne demandent qu'un peu de patience



### AU MENU

- Cocotte pralinée
- Truffles au Grand Marnier
- Carrés aux noix (maman)

#### Cocotte pralinée

La base de ce gâteau est la même que celle d'une bûche de Noël. La forme est différente et elle a l'avantage d'être d'une exécution plus facile. Pour le roussir il suffit d'avoir la patience de piquer des lamelles d'amandes sur toute la surface pour donner l'illusion d'une pomme de pin.

- Préparer une génoise, ou un gâteau éponge blanc, de manière à pouvoir découper trois rectangles de huit pouces

de long, de quatre pouces de large et d'environ un pouce d'épaisseur.

- Imbibler légèrement ce gâteau de sirop parfumé au rhum.
- Superposer les trois rectangles de pâte en les séparant par une

couche de crème au beurre pralinée.

- Avec une lame coupante, découper ce rectangle pour l'arrondir aux angles, en forme de « cocotte ».
- Recouvrir le tout, pour bien masquer et pour accentuer la forme donnée, avec de la crème au beurre pralinée.
- Recouvrir totalement d'amandes effilées, très légèrement rôties pour être colorées. Saupoudrer légèrement de cacao en poudre.

• Pour préparer la crème pralinée, mélanger trois quarts de crème au beurre et un quart de praliné.

NB — le praliné est en vente dans les bonnes pâtisseries et dans certains rayons spécialisés.

#### Truffles au Grand Marnier

400 g de chocolat mi-amer ou semi-sucré  
 250 ml. de crème à 35%  
 20 g de fondant  
 60 ml. de Grand-Marnier  
 500 g de chocolat mi-amer

- Porter la crème au point d'ébullition et la laisser refroidir.
- Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le fondant à une température de 36 degrésC (96 F). Incorporer la crème.
- Verser ce mélange

dans un moule large et peu profond (une plaque) et laisser refroidir au réfrigérateur pendant une heure. Ne pas dépasser ce temps de refroidissement. Remettre ensuite ce mélange dans le bol à mélanger.

langer.

- Incorporer graduellement le Grand Marnier en mélangeant très doucement pour ne pas laisser entrer d'air. On doit obtenir une préparation qui a la consistance d'une pommade.
- Avec une poche à douille former des boules régulières sur un papier ciré. Mettre quelques heures au réfrigérateur.
- Pour entreposer les truffes, faire fondre les 500 grammes de chocolat

au bain-marie, à 31 degrésC (88 F). Y plonger les truffes en se servant d'une fourchette et rouler ensuite dans le poudre de cacao ou dans du sucre à glacer.

- Conserver au frais. Jamais au réfrigérateur.

#### Carrés aux noix « maman »

1/4 l de beurre  
 1/4 l de sucre  
 3 c. à table de cacao  
 1 c. à thé de vanille  
 2 oeufs

- Cuire le tout dans un bain-marie, à feu doux, jusqu'à ce que l'ensemble ressemble à une crème pâtissière.
- Mesurer et mélanger 2 l de biscuits Graham

1 l de noix de coco râpée  
 1/4 l de noix hachées

- Mélanger les deux préparations en les mélanguant et verser dans une assiette de neuf

pouces de diamètre et d'un pouce de hauteur.

- Mélanger 1/4 l de beurre 2 l de sucre 3 c à table de lait
- Etendre cette préparation sur la première et laisser reposer pendant quinze minutes.
- Recouvrir avec un glaçage obtenu en ajoutant

une cuillerée à table de beurre à 125 grammes de chocolat, mi-amer, fondu.

Texte : Françoise KAYLER  
 Photos : Jean GOUPE

Figure 17. Noël dans une semaine, Z. Alimentation dans La Presse, 18 décembre 1985.



**Cuisson de marcassin à l'aigre-doux**

**Chef André Barbotin**  
 1 cuisson de marcassin  
 150 gr de carottes  
 100 gr d'oignon  
 100 gr de céleri  
 400 mL de madère  
 thym, laurier, clous de girofle  
 Désosser le cuisson.  
 Faire un bon bouillon avec les os, la couenne, les carottes, oignon, céleri, thym, laurier et clous de girofle, sel et poivre.  
 Faire refroidir le bouillon.  
 Y mettre le cuisson et ramener à ébullition.  
 Laisser cuire à petits frémissements en calculant quinze minutes de cuisson par livre.  
 Une demi-heure avant la fin de la cuisson, verser le cuisson de la casserole.  
 Enlever le reste de la peau et l'excess de gras.  
 Placer le cuisson dans une braisière avec le madère et un peu de fond de cuisson.  
 Faire cuire au four pendant une heure.  
 Faire la sauce avec le fond de braisage.  
**Sauce**  
 90 gr de sucre  
 150 mL de vinaigre de vin  
 600 mL de demi-glace  
 20 gr de pignons grillés  
 40 gr de raisins de Corinthe  
 200 gr de cerises aigres  
 180 gr de pruneaux dénoyautés  
 140 gr de chocolat noir  
 Cuire le sucre au point de caramel blond et le faire dissoudre avec le vinaigre.  
 Ajouter la demi-glace et le fond de braisage.  
 Faire réduire d'un quart et passer au travers d'une passoire fine.  
 Ajouter les pignons et les raisins secs, les cerises et les pruneaux.  
 Au dernier moment, ajouter le chocolat fondu.  
 Découper le cuisson et servir avec la sauce.

**Le sanglier : recettes d'hier et d'aujourd'hui**

La viande de sanglier que l'on vend en boucherie, ou que l'on mange au restaurant, provient de jeunes bêtes. Celles de l'élevage de Lanaudière ont entre dix et douze mois. On peut les faire mariner, mais beaucoup moins longtemps que lorsque l'on prépare des coupes provenant d'animaux plus âgés.

La plupart des recettes pour la préparation du porc peuvent s'appliquer au sanglier. Les rôtis sont peut-être les moins intéressants. Même si le sanglier est un « gibier d'élevage », on peut faire à sa chair les honneurs d'une vraie cuisine de gibier. Les civets, les plats en sauce sont intéressants, les pâtés le sont aussi. On peut même préparer des tourtières en introduisant dans les éléments de la recette, des pruneaux. Comme le porc, et plus que le porc, le sanglier aime les fruits.

La première recette est celle du chef André Barbotin, de l'hôtel Le Centre Sheraton, qui a mis le sanglier à son menu.

La deuxième recette est une recette à saveur ancienne. Et, presque historique. C'est une

recette mise au point par le chef Bernard Calci qui avait ouvert le premier restaurant spécialisé dans le service du sanglier: Le Cévenol, rue Saint-Denis. C'était en 1976. Le sanglier était alors importé d'un élevage de Nouvelle-Ecosse.

**Marcassin à l'armagnac**

**Chef Bernard Calci**  
 1 gigot de marcassin  
 2 litres de bourgogne blanc  
 6 onces d'armagnac  
 thym, laurier, baies de genièvre  
 2 clous de girofle  
 1 pincée de romarin  
 1 gros oignon, 1 carotte, 3 branches de céleri  
 4 gousses d'ail écrasées, non épluchées  
 1 once de poivre noir en grains  
 1 boîte de 19 onces de purée de marrons non sucrée  
 2 boîtes de 19 onces de marrons au naturel  
 1/2 litre de crème à 35 p. cent  
**Préparation de la marinade**  
 Faire revenir, à l'huile, les carottes, oignon, céleri pour colorer à peine, ajouter ail, romarin, épices. Ajouter le vin et l'armagnac. Maintenir à ébullition lente pendant cinq minutes. Laisser refroidir complètement.  
 Saler le gigot de marcassin; couvrir avec la marinade et laisser mariner.  
 Éponger parfaitement le marcassin. Faire colorer à la poêle. Placer dans une cocotte à bord haut allant au four; ajouter la marinade et faire braiser dans un four à 450 ° F pendant une heure.  
 Retirer le gigot et le maintenir au chaud. Passer la sauce, la dégraisser. Ajouter la crème et laisser réduire.  
 Faire sauter les marrons (entiers) au beurre.  
 Lier la sauce, au fouet, avec la purée de marron et maintenir sur feu doux.  
 Couper le gigot en tranches, entourer de marrons, présenter la sauce en saucière.



Figure 18. Le sanglier : recettes d'hier et d'aujourd'hui, C. Alimentation - consommation dans La Presse, 5 avril 1989, p.3.

## À table avec...

photos recueillies par Françoise Kayler

### JEAN SOULARD

(Hilton International Québec)

En cuisine, les femmes sont de plus en plus nombreuses. Elles sont inscrites dans les écoles de formation et elles sont sur le terrain. Au concours canadien du « meilleur apprenti » c'est une Québécoise qui a remporté le titre cette année. Au Hilton de Québec, le tiers de la brigade est féminine.

Jean Soulard aime travailler avec elles. Et, tout ce qu'il regrette, c'est qu'elles n'occupent pas encore des postes clés. Pour lui, il ne fait aucun doute qu'il ne s'agit que d'une question de temps. Une femme « chef cuisinier » d'une grande brigade, c'est pour demain. Le milieu de la cuisine n'est pas différent des autres. La cuisine ailleurs, une femme doit faire ses preuves « beaucoup plus qu'un homme », et Jean Soulard souhaite que, le plus vite possible, on accepte de reconnaître, tout simplement, la compétence.

La qualité de vie dans les cuisines a changé. Les horaires et les tâches sont moins lourdes. Les femmes, à compétence égale, ont des qualités complémentaires. Elles sont plus minutieuses, plus raffinées que leurs confrères et Jean Soulard remarque, avec un certain étonnement, qu'elles sont plus raisonnées.

La reconnaissance des femmes en cuisine n'est pas nouvelle pour ce jeune chef. Il a été formé par des femmes. Sa grand-mère et sa mère lui ont donné, non seulement le goût de la cuisine, mais aussi la formation de base. Et sa situation n'est pas unique. On peut le vérifier souvent, et partout. « Les femmes ont influencé les bons et les grands chefs de notre civilisation. Elles sont au point de départ de leur formation... Après on ne les retrouve plus. Le chef est venu. La formation est oubliée ».

Derrière un grand homme... À côté d'un grand chef, il y a une femme. Ferrand Poiat avec une Mme Point. Chez serait la réputation du Père Blue sans Mme Blue. Sans compter que c'est la Mme Blue qui a fait connaître la cuisine des Blue... La tradition des « Mères » a contribué fortement à la renommée de la cuisine française. Et Coronnensky, le Prince des gastronomes et le premier Gastronomiste, ne pouvait-il pas fidèlement se ressourcer à la cuisine de Mélanie ?



### BLANQUETTE DE VEAU DE MÈMÈRE

1,2 kg d'épaule de veau coupée en morceaux de 2 cm d'épaisseur  
120 g de gros oignons  
120 g de carottes  
120 g de poireaux  
une petite branche de céleri  
une gousse d'ail  
un petit bouquet garni  
70 g de beurre  
70 g de farine  
200 ml de crème à 55 p. cent  
250 g de champignons  
200 g de petits oignons  
40 g de beurre  
la moitié d'un citron

Faire blanchir la viande en la faisant bouillir pendant une minute ou deux. Rafraîchir aussitôt.

Dans une casserole, mettre la viande et deux litres d'eau froide; saler et ajouter les légumes (lavés et épluchés); oignon, carottes, poireaux, céleri, ail et bouquet garni. Porter au point d'ébullition. Laisser cuire DOUCEMENT pendant

une heure. Écumer fréquemment.

Pendant la cuisson, préparer la garniture: nettoyer et couper les champignons en quartiers et les cuire avec 20 grammes de beurre, le jus de citron et 100 ml d'eau. Éplucher les petits oignons et les faire cuire avec 20 grammes de beurre, une pincée de sucre et 100 ml d'eau.

À la fin de la cuisson de la viande, passer le fond de cuisson au chinois et réserver la viande au chaud en lui ajoutant les champignons et les oignons cuits.

Faire fondre le beurre (70 g), incorporer la farine (70 g) pour faire un roux.

Ajouter le fond de cuisson bouillant et porter à ébullition. Ajouter le crème et verser cette sauce (après avoir vérifié l'assaisonnement), sur la viande cuite.

Servir avec du riz.

NB — Jean Soulard reproduit ici la recette de sa grand-mère.

Figure 19. À table avec...Jean Soulard, C. Alimentation dans La Presse, 16 janvier 1991, p.3.

#### 4.4.3 La journaliste gastronomique Françoise Kayler

La dernière personne ayant contribué de façon récurrente entre les années 1980 et 1992 et la journaliste gastronomique Françoise Kayler. Plus précisément, celle-ci écrit un total de 12 articles entre 1985 et 1992. Elle œuvre au journal *La Presse* pendant plus de 40 ans et relaie autant des recettes que des informations sur l'agriculture. Parallèlement, elle participe à d'autres projets journalistiques comme des critiques culinaires et plus récemment, des blogs. L'article de Mme Kayler occupe entre une demi-page et une page complète. Ceux-ci contiennent des éléments pouvant varier, mais contiennent toujours certains éléments distinctifs. Par exemple, comme il est visible dans les figures 20 et 21, chacun des articles est amorcé avec un paragraphe introductif, voire même éducatif. En tant que détentrice d'un bagage gastronomique, celle-ci écrit ses articles avec l'objectif d'instruire et de faire découvrir de nouvelles choses à ces lecteurs. Il est pertinent de souligner que, comme les autres articles de cette période, les images occupent une place importante au sein des articles. Contrairement aux articles des chefs, il n'y a aucune photo de Mme

Kayler dans les articles. De manière générale, les recettes qu'elle présente ne sont pas prétentieuses. Au contraire, ses recettes sont accessibles au commun de ses lecteurs.

**BIENVENUE**  
DANS  
**LA CAPITALE DU PETIT POISSON**  
S<sup>TE</sup>-ANNE DE LA PÉRADE  
**CHALETS A LOUER**

**LE PETIT POISSON**  
**DES CHENAUX**  
**Une spécialité culinaire régionale**

**LA PETITE FRITURE**  
Pour réussir à coup sûr la friture de petit poisson des chenaux, Charlebois le recommande ainsi: « Immerger les poissons dans un mélange de farine et de beurre fondu à chaud. Couvrir et laisser cuire à la friture pendant 15 minutes. Retirer les poissons et les laisser égoutter sur du papier absorbant. Servir avec une sauce à la moutarde et du vinaigre. »

**OEUFS DE POULAMON**  
Ingrédients:  
100 ml. d'œufs de poissons des chenaux  
150 ml. de crème à 15%  
100 ml. de beurre  
sel et poivre au goût  
Préparation:  
Battre les œufs de poissons et la crème, saler et poivrer et verser cette préparation dans la poêle.  
Faire cuire à doux feu dans un feu égal à la poêle jusqu'à cuisson complète. Le dîner est prêt.

**GRATIN DE POULAMON**  
Ingrédients:  
25 ml. d'œufs de poisson; sel;  
125 ml. d'œuf d'oie;  
1 kg. de pommes;  
30 ml. d'huile; 30 ml. de lait; 45 ml. d'œuf; 45 ml. de farine;  
200 ml. d'œufs de lait; 200 ml. d'œufs de lait; 200 ml. d'œufs de lait;  
Préparation:  
Mélanger l'œuf et le lait dans une casserole, saler et poivrer. Ajouter les pommes et faire cuire jusqu'à cuisson. Retirer le poisson et détacher le chair séparément. Mixer au jus de citron.  
Mélanger les ingrédients et faire cuire dans la poêle.  
Dresser le gratin sur un plat et verser le jus de citron sur le dessus. Servir avec du lait et du sucre.  
Dresser le gratin sur un plat et verser le jus de citron sur le dessus. Servir avec du lait et du sucre.  
Dresser le gratin sur un plat et verser le jus de citron sur le dessus. Servir avec du lait et du sucre.

**TOMATES EN CONSERVE**  
**Choisir la catégorie en fonction de l'utilisation**

Les consommateurs devraient rechercher des tomates en conserve qui soient: 1. bien mûres, 2. bien sèches, 3. bien colorées, 4. bien parfumées, 5. bien sucrées, 6. bien acides, 7. bien équilibrées.

**CIGARES AU CHOU ÉPICÉS**  
Ingrédients:  
100 ml. d'œufs de poisson; sel;  
125 ml. d'œuf d'oie;  
1 kg. de pommes;  
30 ml. d'huile; 30 ml. de lait; 45 ml. d'œuf; 45 ml. de farine;  
200 ml. d'œufs de lait; 200 ml. d'œufs de lait; 200 ml. d'œufs de lait;

Figure 20. Le petit poisson des chenaux, H. Alimentation dans La Presse, 22 janvier 1986, p.2.

# LE GÂTEAU AUX CAROTTES

Ces pains un peu humides peuvent servir de dessert, mais aussi de collation et même de petit déjeuner

FRANÇOISE KAYLER

Les carottes sont cuites: vieille formule qui veut dire que l'irréductible est arrivé. C'est une expression d'une autre époque, d'un temps où l'on faisait beaucoup trop cuire les carottes. Maintenant, on les aime «al dente», croquantes sous la dent. Quand ce n'est pas crues, râpées en salade ou transformées en jus.

La carotte est un légume précieux, qui se récolte en primeur et qui peut se conserver tout l'hiver. Avec la pomme de terre, elle fait partie des légumes dont on ne saurait se passer. Elle a figuré longtemps, dans l'alimentation humaine, que sous une forme de rave vulgaire qui avait cependant déjà la réputation de renforcer l'acuité visuelle. Ce n'est qu'au

milieu du 19<sup>e</sup> siècle que cette racine est devenue la carotte que nous connaissons, d'une belle teinte orange, longue ou ronde selon la variété, plus ou moins tendre, mais se prêtant toujours à toutes les formes de préparations culinaires, du potage au dessert.

La carotte est savoureuse. C'est un légume sucré et tendre qui a la particularité d'être une bonne source de vitamine A. Idéalement on ne devrait pas les éplucher et se contenter de les gratter, les vitamines se concentrant sous la peau. Mais dans les conditions de culture actuelles, on conseille généralement d'enlever une fine pelure, mais de ne jamais les laisser tremper dans l'eau. Pour ne perdre, ni les vitamines, ni les minéraux on conseille également de ne pas jeter l'eau de cuisson et de la récupérer pour la faire entrer dans une soupe.



### Gâteau aux carottes d'Argovie

100	jaunes d'œufs
2	blancs d'œufs
1	citron, jus et zeste
300	gr de sucre glace
50	gr de sucre
60	gr de farine à pâtisserie
1	pinçade de cannelle
300	gr de noixes râpées
300	gr de carottes râpées
	Glaçage d'abricot
	Amandes effilées rôties

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre glacé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
  - Ajouter le jus et le zeste de citron.
  - Incorporer, très délicatement, une partie des blancs d'œufs montés en neige. Incorporer la farine puis le reste des blancs d'œufs en neige.
  - Beurrer entièrement un moule rond de 9 pouces de diamètre et mettre un papier beurré dans le fond. Verser la pâte dans le moule.
  - Faire cuire dans un four à 375°F, de 35 à 40 minutes. À la sortie du four, retourner sur une grille et laisser refroidir.
  - Faire chauffer la gelée d'abricots, en enlever le gâteau. Égoutter d'amandes effilées et rôties.
- Note — On peut laisser le dessus du gâteau simplement abricoté. On peut aussi le glacer avec un fondant à pâtisserie. Les ardoises pourraient décorer de petites carottes faites en pâte d'amandes.

En moules, en dés, en tranches, en bâtonnets, râpés plus ou moins finement, détaillés en julienne, croqués en purée, les carottes font aussi bien d'excellents potages crémeux que de succulents gâteaux savoureux. La célèbre tartelette française à base de «Coco», du nom de régions de production particulières, les apprêts culinaires auxquels la carotte donne le ton.

Le gâteau aux carottes ne fait que commencer par partie de l'histoire française de la pâtisserie familiale. C'est plus un pain-gâteau anglo-saxon qu'un gâteau latin. Les carottes ne sont d'ailleurs pas les seuls légumes que l'on utilise de cette façon, les machilis, les

saves, les patins doux donnent aussi naissance à la confection de ces pains un peu humides que l'on apprécie parfois de nuit et qui ont une valeur nutritive supérieure à celle des gâteaux traditionnels et souvent trop sucrés. Ce sont des pains qui peuvent servir de dessert, mais aussi, et souvent mieux, de collation et même de petit déjeuner.

La recette de gâteau aux carottes présentée ci-dessus est celle d'un pâtissier, Raymond Anquet, du Centre Sheraton. La pâte est plus légère, et plus sucrée aussi, que dans les pain-gâteaux habituels. Les noixes, séchées puisées pour poids, avec les carottes donnent une saveur particulière.

Figure 21. Le gâteau aux carottes, F. Alimentation dans La Presse, 25 février 1987, p.1.

## 4.5 Conclusion

Somme toute, les articles culinaires évoluent énormément au cours de la période étudiée. En effet, de nombreux changements touchent le journal en tant que contenant et outil de diffusion d'informations. Ceci engendre au fil du temps, une transition vers une « modernité » du journal et des articles. Le tout s'effectue parallèlement à la modernité gastronomique qui s'installe entre les années 1961 et 1992. Cette évolution peut être causée par la multiplicité des auteurs ou l'évolution de la maquette du journal à travers le temps. De manière générale, il est possible d'observer une attention de plus en plus grande à la présentation des articles. Ce raffinement au niveau de la présentation des articles provient principalement de l'expertise des éditeurs. Ainsi, bien que des articles soient moins volumineux qu'auparavant, les lecteurs du journal *La Presse* peuvent bénéficier d'une plus grande qualité journalistique.

Les éléments les plus évocateurs de l'évolution des articles culinaires du journal peuvent être résumés en quelques points. Tout d'abord, les formats des articles en tant que tels se raffinent. Par exemple, la qualité des images et la présentation générale des recettes sont de meilleure qualité. Aussi, l'uniformisation des articles est une marque d'attention et de minutie de la part des auteurs. Immanquablement, les auteurs, qui contribuent à l'élaboration des articles profitent d'une légitimité gastronomique accrue plus on avance au cours de la période étudiée. Au départ, une proportion importante des articles n'étaient même pas signés. Inversement, les articles plus récents sont signés par des personnalités connues sur la scène gastronomique. Ainsi, même si notre corpus n'est pas exhaustif, ce qui est le propre d'une étude quantitative comme la nôtre, nous pouvons affirmer qu'au fil du temps les articles de recettes tendent vers une modernité gastronomique et la reconnaissance médiatique des chefs et auteurs des articles.

## CHAPITRE 5. UNE ÉTUDE QUANTITATIVE DES RECETTES

### 5.1 Introduction

L'approche quantitative permet d'obtenir plusieurs données pertinentes. Grâce à celles-ci, il nous est possible d'émettre des hypothèses concernant plusieurs éléments, ce que nous verrons dans les pages suivantes. Tout d'abord, la provenance des recettes qui forment ce corpus est soulignée et analysée afin de tisser des liens avec l'influence gastronomique des cultures et aussi, avec la composition démographique du Québec et sa transformation au fil des années. Notre stratégie permet de décortiquer les recettes en ingrédients afin d'étudier leurs usages au fil des années. Grâce à cette approche, il est possible de constater que de nombreux ingrédients sont introduits dans la culture gastronomique québécoise au cours des années étudiées. De plus, un autre élément étudié est le degré de complexité des recettes en fonctions du nombre d'ingrédients utilisés par recettes, mais aussi, de la variété des ingrédients qui sont utilisés au fil des années. Enfin, il sera question de la périodicité en ce qui a trait à l'utilisation des ingrédients au fil de l'année et des festivités. Ces différents éléments étudiés permettront de constater que la cuisine présentée dans le journal *La Presse*, et plus largement, au Québec, est en pleine évolution au cours de cette période. En effet, il sera possible de voir que les recettes s'inspirent d'horizons nouveaux et d'ingrédients variés, qu'elles utilisent de plus en plus d'ingrédients et que selon les saisons et le moment de l'année, différents ingrédients sont utilisés.

### 5.2 La provenance des recettes

S'il est possible de retracer l'origine des recettes culinaires, et ce même, au lieu précis et au moment exact de leur création, cet exercice peut toutefois s'avérer plus difficile pour certains plats, voire impossible. L'être humain expérimente depuis plusieurs milliers d'années avec divers aliments et un bon nombre de recettes ne peuvent tout simplement pas être retracées avec précision. Malencontreusement, il existe une autre difficulté associée au retraçage de la provenance des plats. Ce deuxième défi survient lorsqu'un plat s'inspire d'un amalgame de culture. Ainsi, un plat peut s'apparenter simultanément à plus d'une origine culturelle et régionale. Afin d'exposer cette complexité et de mieux comprendre la méthode utilisée pour le classement des recettes, voici un exemple portant sur la crêpe.

Le terme crêpe, inspiré du terme latin *crispa*, voit son apparition en France en 1877<sup>84</sup>. Il est utilisé afin de désigner une préparation mince du type pancake. La pancake quant à lui peut être retracée jusqu'à la Grèce Antique et connaît aujourd'hui plusieurs dérivations (brésilienne, états-uniennes, finnoise, mexicaine, etc.). Ce faisant, bien que la pancake ait une origine si lointaine, il est possible de retrouver des versions plus modernes et uniques de cette préparation dite grecque. Très certainement, il existe des milliers de variations (sucrées, salées, chaudes, froides, etc.). Comment faire pour déterminer l'origine de ces variations alors? Il suffit que la variation se distingue suffisamment et qu'elle puisse être retraçable et associée à un lieu de création propre. Par exemple, une recette de pancake typiquement française est la crêpe Suzette. Originnaire de Monte Carlo, cette version de la crêpe se distingue aisément par sa minceur, sa chaleur ainsi que par sa garniture (liqueur d'orange, sucre caramélisé, zeste d'agrumes, etc.)<sup>85</sup>. La crêpe d'Åland, d'origine finnoise, est plutôt épaisse, servie froide et accompagnée de crème fouettée et de pruneaux<sup>86</sup>. Les deux exemples ci-haut se distinguent assez facilement, le prochain, moins aisément. Les crêpes au sirop d'érable sont essentiellement des crêpes à la française accompagnée de sirop d'érable. Est-ce que simplement l'ajout du sirop justifie que son origine soit ajustée au Québec plutôt qu'à la France? En fait, puisque l'ingrédient ajouté est un des ingrédients emblématiques du Québec et puisqu'il est autochtone à la région, il est jugé que cette variation est proprement québécoise. Un dernier exemple, soit la crêpe mince à la dinde, à l'épinard et au champignon ne se rattache pas à une culture en particulière outre la France (pour la crêpe mince). En effet l'ajout des ingrédients mentionnés n'apporte pas une unicité retraçable à une culture précise. Bref, ayant établi comment l'association entre recette et pays de provenance a été réalisée, il maintenant temps d'analyser les données obtenues.

Sur un total général de 379 recettes, il y a 183 d'entre elles qui n'ont pas pu être identifiées à un pays en particulier. Ainsi, 196 recettes, soit un peu plus de la moitié de celles répertoriées, ont été associées à un pays. Ce sous-échantillon reste intéressant dans la mesure il est possible d'observer des changements. Le premier changement, tel qu'illustré dans le tableau 3, est une prédominance marquée des recettes de provenance européenne, soit environ les deux tiers du sous-échantillon.

---

<sup>84</sup> Douglas Harper, « crepe », *Online Etymology Dictionary*, 2020.

<sup>85</sup> Robert J. Courtine, « Crêpe Suzette », *Larousse Gastronomique*, 1984.

<sup>86</sup> Anna F. Ward, « Om pannkakor av olika slag », *Kunskapskokboken*, 2020.

Continent de provenance	Nombre de parution
Europe	131
Amérique	34
Asie	25
Afrique	6
Océanie	0
Somme	196

Tableau 3. Distribution des recettes selon le continent de provenance

Loin derrière, les recettes d'Amérique et d'Asie constituent 19% et 13% des résultats respectivement. Aussi, l'Afrique occupe une place minimale de 3%. L'Océanie n'a pas été représentée dans les recettes étudiées. La place massive qu'occupe l'Europe dans les articles culinaires du journal *La Presse* n'est pas étonnante. En fait, une partie substantielle du lectorat de ce journal est de descendance européenne, tout comme la majorité de la population québécoise. Aussi, il va de soi qu'un bon nombre des cuisiniers de renom au Québec à l'époque sont d'origine ou de formation européenne. De plus, la culture gastronomique en Occident est fortement influencée par les géants culinaires que sont la France et l'Italie pour n'en nommer que deux. La proximité historique de l'Europe avec le Québec favorise sans aucun doute que l'Europe occupe une place de premier plan dans ces résultats. Inversement, l'Océanie se trouve très distancée du Québec et constitue une source négligeable d'immigration vers l'Amérique du Nord. Donc, la culture océanienne influence son homologue québécoise que de manière infime. Le cas de recettes provenant d'Amérique est aussi intéressant dans la mesure où il s'agit du continent de provenance du journal étudié. Le nombre modeste de parutions peut être expliqué à l'aide de deux principaux facteurs. Premièrement, le rayonnement gastronomique européen est si grand qu'il est impossible de l'ignorer. Celle-ci prend le dessus grâce à son prestige. Deuxièmement, la culture culinaire (à l'exception des cultures culinaires autochtones) américaine est relativement jeune en comparaison à celle de l'Europe. En effet, la formation d'une culture culinaire et d'une culture en général s'étale sur plusieurs décennies, voire plusieurs siècles.

Il est pertinent de se concentrer sur les recettes de provenance européenne puisque celles-ci composent la grande majorité de l'échantillon. Avant d'analyser ces résultats, il est primordial de soulever quelques statistiques sur l'immigration européenne et l'origine ethnique des lecteurs de *La Presse*, qui en raison du poids démographique de la métropole québécoise, sont certes pour la majorité des Montréalais. L'immigration a sans aucun doute joué un rôle déterminant dans la



composition des recettes de l'échantillon et il est intéressant de vérifier si la composition ethnique des habitants de Montréal et du Québec en entier correspond à la provenance des recettes. Il est entendu que l'immigration et l'origine ethnique ne sont pas l'unique facteur déterminant la composition des recettes retrouvées au Québec. En effet, il n'y a pas de corrélation absolue entre l'arrivée des différentes diasporas et des chefs d'outre-mer. Aussi, les chefs peuvent avoir suivi des formations dans des styles culinaires différents de leur pays d'appartenance. Néanmoins, l'origine ethnique des lecteurs de *La Presse* influe sur l'insertion d'éléments culinaires d'ailleurs dans la culture culinaire québécoise. Les données du ministère des Relations avec les citoyens et de l'Immigration démontrent que, pendant le début de la période étudiée dans le cadre de ce travail, soit de 1962 à 1979, la majorité des immigrants au Québec proviennent toujours d'Europe<sup>87</sup>. Les cinq principaux pays sont (en ordre décroissant) la France, l'Angleterre, l'Italie, l'Allemagne et la Grèce. Considérant que les groupes ethniques sont catégorisés par pays de provenance, les Juifs ne se retrouvent pas dans ces données. Néanmoins, la majorité des arrivants juifs au Québec proviennent d'Europe. Ces derniers occupent une place importante dans ce palmarès d'arrivants, particulièrement jusqu'en 1980<sup>88</sup>. Durant les années 1980 et suivante, il est possible de constater que l'Europe n'est plus le premier continent en importance en ce qui a trait au nombre d'immigrants arrivant au Québec. En fait, comme il sera abordé plus subséquemment, c'est principalement l'Asie qui prend la relève en tant que continent de provenance principal. Grâce à l'importance de l'immigration française et britannique à travers les siècles, ces deux groupes forment la grande majorité de l'origine ethnique des habitants du Québec. Ces deux groupes ethno linguistiques représentent plus de 91% en 1961 de la population (80% français et 10% britannique) à presque 78% encore en 1991 (74% français et 4% britannique)<sup>89</sup>.

En regardant l'échantillon de recettes d'origine européenne (Tableau 4), il est notable que les pays des plus importants soient la France, avec environ 57% des recettes et le Royaume-Uni, avec environ 13% des recettes (avec l'Irlande cela donne 15%). Aussi, il est important de souligner l'apport de l'Italie avec ses 14 recettes (soit 11% de l'échantillon).

---

<sup>87</sup> Victor Piché, « Un siècle d'immigration au Québec : de la peur à l'ouverture », *La démographie québécoise : Enjeux du XXI siècle*, Presses de l'Université de Montréal, Montréal, 2013.

<sup>88</sup> *Ibid.*

<sup>89</sup> *Ibid.*

Pays de provenance	Nombre de parution
France	75
Royaume-Uni	17
Italie	14
Allemagne	6
Espagne	4
Suisse	4
Irlande	3
Hongrie	2
Russie	2
Danemark	1
Grèce	1
Islande	1
Portugal	1
Somme	131

*Tableau 4. Distribution des recettes européennes selon le pays de provenance*

L'importance de ces deux ethnies dans les recettes correspond avec l'importance de celles-ci dans la composition populationnelle du Québec. Néanmoins, il aurait été attendu que la France occupe une place légèrement plus prépondérante que celle de l'échantillon. Ensuite, l'Italie occupe aussi une place substantielle de l'échantillon, soit près de 11%. En terme absolu, cela constitue une surreprésentation de l'Italie dans les recettes en termes de la composition ethnique des Québécois. L'Allemagne est le prochain groupe en termes de représentation dans les recettes, environ 5% et cela sont légèrement plus élevés que la proportion d'Allemands au sein de la population québécoise durant ces années. Enfin, la Suisse et l'Espagne occupent les prochains rangs avec 3% de l'échantillon chacun. Il s'agit d'une surreprésentation aussi. Ainsi, cela démontre que bien que la composition ethnique d'une population joue un rôle, il y a d'autres facteurs à tenir en compte. En ce qui concerne les autres pays européens, leur nombre de parutions est relativement faible. Il semble pertinent de soulever quatre observations. Tout d'abord, même si celle-ci est surreprésentée en comparaison à la présence d'Italiens au Québec, il est attendu qu'elle occupe une place d'importance dans la culture culinaire d'ici. En effet, l'Italie est sans aucun doute la deuxième plus grande cuisine en termes de rayonnement international. Deuxièmement, l'Irlande est fortement sous-représentée dans l'échantillon. Il est possible que, puisque la culture culinaire irlandaise et

anglaise n'est pas si étrangère l'une de l'autre, qu'elles se confondent dans les résultats. Une autre possibilité est que la culture gastronomique irlandaise ne possède pas autant de renommée que sa comparse anglaise. Le troisième élément remarquable est l'absence totale de recettes polonaises. Les données recensées suggèrent que la Pologne devrait occuper une place comparable à celle de l'Allemagne en terme absolu puisque la diaspora polonaise et allemande est presque identique durant la période étudiée. Toutefois, il est pertinent de souligner que l'immigration allemande prédate l'immigration polonaise dans le temps ce qui laisse une plus longue opportunité à la diaspora allemande d'imprégner la culture québécoise. Le troisième et dernier point qui doit être soulevé est que les données collectées ne tiennent pas compte de l'immigration juive en provenance d'Europe. Il s'agit sans aucun doute d'un des groupes qui, au début du 20<sup>e</sup> siècle, était l'un des plus importants en nombre à venir s'installer au Québec. Malheureusement, considérant qu'il est ardu de rattacher cette ethnie à un pays particulier, il n'y a pas de données probantes à ce sujet.

Comme il est possible de le voir dans le tableau 5, le deuxième continent le plus représenté est celui de l'Amérique.

Pays de provenance	Nombre de parution
États-Unis	17
Québec	11
Canada	2
Mexique	2
Argentine	1
Jamaïque	1
Total	34

*Tableau 5. Distribution des recettes américaines selon le pays de provenance*

Seuls les États-Unis et le Canada comptent un nombre considérable de résultats avec 17 et 13 recettes au total. Les États-Unis occupent vraisemblablement une place prépondérante de cet échantillon à cause de la proximité géographique avec le Québec. Mais si la culture gastronomique états-unienne n'est pas aussi réputée que celle de la France et de l'Italie par exemple, en tant que première puissance mondiale et grande diffuseur culturel, les recettes provenant des États-Unis réussissent à s'infiltrer dans les articles du journal *La Presse*. Les recettes canadiennes quant à elle occupent aussi une place importante par rapport aux recettes américaines. Il est attendu que le

Canada soit représenté dans cet échantillon puisque la quasi-totalité des lecteurs de ces recettes habite le territoire canadien. Il est aussi intéressant de constater qu’il existe déjà une multitude de recettes proprement canadienne malgré le jeune âge de cette culture culinaire. Un autre élément pertinent de soulever est que la grande majorité des recettes canadiennes sont en fait des recettes québécoises (11 des 13 recettes répertoriées). Il est possible d’avancer que le Québec se distingue du Canada par son héritage grandement marqué par la France dans la mesure où il priorise les recettes proprement québécoises. Une autre hypothèse expliquant cette disparité dans les résultats et l’effervescence de la culture culinaire québécoise est que celle-ci est plus prolifique et celle du Canada. Les autres pays américains quant à eux ne sont pas représentés de manière considérable. La majorité de l’immigration américaine (outre états-unienne) prend place vers la fin du 20<sup>e</sup> siècle et n’aura pas le temps d’influencer la culture gastronomique québécoise.

Le troisième continent le mieux représenté est l’Asie (voir le tableau 6 ci-dessous).

Pays de provenance	Nombre de parutions
Chine	10
Inde	8
Turquie	3
Japon	2
Asie-centrale	1
Indonésie	1
Somme	25

Tableau 6. Distribution des recettes asiatiques selon le pays de provenance.

À vrai dire, 13% de l’ensemble recettes répertoriées proviennent de ce continent et deux pays sont principalement responsable de cette représentation : la Chine et l’Inde. L’immigration asiatique s’intensifie à partir des années 1980. Entre les années 1980 et 1995, les pays asiatiques occupent toujours une place majoritaire en termes de pays pourvoyeur d’immigrant au Québec<sup>90</sup>. Avant cela, il n’y avait qu’une très faible immigration en provenance de l’Asie au Québec et celle-ci était majoritairement chinoise. La diaspora chinoise est surreprésentée dans l’échantillon par rapport à la proportion de la population québécoise. Il est concevable que la gastronomie chinoise étant particulièrement différente des autres gastronomies les plus en vogue à l’époque ait réussi à se

<sup>90</sup> Victor Piché, *op. cit.*

distinguer par son unicité et son exotisme. De plus, la concentration des immigrants dans certains quartiers des grandes villes comme Montréal ont favorisé leur diffusion. Il est possible d'avancer le même constat et la même hypothèse pour le cas de l'Inde. Celui-ci aussi est surreprésenté et l'immigration de la diaspora indienne est encore plus tardive que celle de la diaspora chinoise. Les autres pays représentés dans l'échantillon le sont de manière minimale. Ainsi, il est difficile d'émettre des hypothèses à ce sujet. Bref, les cultures culinaires chinoise et indienne ont su s'immiscer favorablement dans la culture culinaire québécoise au cours de la deuxième moitié du 20<sup>e</sup> siècle.

Les deux derniers continents, soit l'Afrique et l'Océanie ne sont que peu et pas représentés respectivement. Avec un total de 6 recettes africaines (3 pour l'Égypte, 2 pour la Tunisie et 1 pour le Mali), il s'agit d'un nombre très mince. Ce nombre minimal est en accordance avec le peu d'immigration en provenance de l'Afrique au Québec avant 1960. De plus, bien que les cultures culinaires des quatre coins de l'Afrique soient riches, elle n'a que très peu rayonné sur le Québec. L'Océanie quant à elle n'a pas su se faufiler dans les recettes du journal. En fait, il n'y a que très peu d'immigrant provenant de cette région du monde au Québec, et ce, encore aujourd'hui.

### 5.3 Les ingrédients utilisés

Il va sans dire que les ingrédients sont la base des recettes culinaires. Sans l'agencement de ces ingrédients, il n'y aurait pas de recette. Comme exposé par plusieurs penseurs de l'alimentation, il existe évidemment un lien intrinsèque entre les plats et donc, les ingrédients consommés et la provenance des recettes.

Avant de débiter, quelques précisions méthodologiques doivent être mises de l'avant. Tout d'abord, il y a un total global de 3208 ingrédients qui ont été comptabilisés. Ceux-ci ont été classés en plusieurs groupes alimentaires inspirés du guide alimentaire canadien. Ainsi, il y a trois grands groupes alimentaires : fruits et légumes, aliments protéinés, et aliments céréaliers. De plus, il y a plusieurs aliments qui ont été classés dans d'autres groupes comme les boissons, les corps gras, les épices et herbes, les sauces et les condiments et enfin, les sucres et édulcorants. Certainement, plusieurs produits alimentaires ont été plus difficiles à classer que d'autres. Plusieurs choix ont été faits concernant la classification et ceux-ci seront explicités au moment venu. Aussi, il a été jugé

pertinent de faire le tri de certaines des données afin d'éviter de se retrouver avec 8 champs différents uniquement que pour le porc, ou encore pour les 7 sortes de farines répertoriées. Enfin, chaque section sera abordée individuellement avant d'établir des observations plus globales.

### 5.3.1 Les fruits et légumes

Les fruits et légumes occupent une place primordiale de l'alimentation, et ce, même chez les lecteurs des articles culinaires de *La Presse* entre 1961 et 1992. Ce premier groupe alimentaire est composé de 279 entrées pour les fruits et 502 entrées pour les légumes.

La table des fruits est composée de 43 fruits différents, toutes formes confondues. Au total, il y a 69 entrées différentes dont plusieurs ont été regroupées puisqu'elles représentaient le même fruit sous plusieurs formes comme la pomme : pomme, pomme à tarte, pomme de Boston, pomme jaune, pomme rouge, pomme verte, pomme duchesse et compote de pomme. Seulement les fruits avec le plus grand nombre de parutions seront abordés, soit tous ceux qui ont été mentionnés à au moins cinq reprises comme est illustré dans le tableau 7.

Fruits	Nombre de parutions
Citron	73
Tomate	42
Raisin	24
Pomme	17
Fraise	11
Orange	11
Ananas	8
Datte	5
Fruit confit	5
Melon d'eau	5
Autres	78
Somme	279

*Tableau 7 Les fruits ayant le plus de récurrences dans les recettes.*

Avec une avance considérable, le citron est le fruit le plus utilisé dans les recettes. Toutefois, 11 des occurrences ne sollicitaient que spécifiquement le zeste et non le citron. Il s'agit d'un ingrédient essentiel à plusieurs plats salés, sauces, desserts et même boissons. Ce faisant, il n'y a pas de

surprise à ce qu'il occupe une place aussi prépondérante. Ensuite, il y a la tomate. Initialement originaire de la Mésoamérique, ce sont les Espagnols, les Français et les Italiens qui vont l'introduire dans la culture culinaire nord-américaine à la suite de leurs contacts avec entre autres, les Aztèques<sup>91</sup>. Le raisin revient de nombreuses fois, mais celui-ci est au plus souvent, intégré aux recettes sous sa forme séchée, majoritairement dans des desserts. La pomme quant à elle est originaire d'Asie et a fût introduit en Amérique par les colons européens<sup>92</sup>. Toutefois, la culture de la pomme connaît un franc succès en sol américain et est depuis, un des fruits les plus rependus dans la culture québécoise. Les fraises sont un cas intéressant : il s'agit d'un fruit originaire d'Amérique du Nord et à la fois de l'Europe. En fait, lors des Grandes découvertes, de nombreux plants américains sont ramenés en Europe par des explorateurs comme Jacques Cartier afin de les croiser avec les plans européens<sup>93</sup>. L'ananas, comme la tomate, est aussi un fruit originaire du continent sud-américain et fut introduit en Amérique du Nord seulement au 18<sup>e</sup> siècle pour donner suite aux contacts entre les Mayas, les Aztèques et les explorateurs européens<sup>94</sup>. Enfin, les autres fruits comme l'orange, la datte et le melon d'eau ne sont pas originaires d'Amérique. Somme toute, il est intéressant que constater que les fruits mis de l'avant dans les recettes sont à la fois des fruits qui peuvent être cultivés en sol québécois, mais aussi, des fruits quasi impossibles à cultiver en sol québécois.

En ce qui concerne les légumes, il y a aussi 69 entrées différentes. Lorsque la lemmatisation est appliquée (principalement au niveau des pommes de terre et des olives), il reste 57 légumes répertoriés. Encore une fois, seulement les entrées ayant le plus d'occurrences seront abordées comme l'indique le tableau 8.

---

<sup>91</sup> The editors of Encyclopaedia Britannica. « Tomato », *Encyclopedia Britannica*, 2018.

<sup>92</sup> University of Goergia, *Origin, History of cultivation*. Athens, University of Goergia, 2008.

<sup>93</sup> Katia Astafieff, *L'Aventure extraordinaire des plantes voyageuses*, DUNOD, Malakoff, 2018.

<sup>94</sup> Barbara Pickersgill, *Evolution of Crop Plants*, Longman Publishing group, Londres, 1976.

Légumes	Nombre de parutions	Légumes	Nombre de parutions
Oignon	105	Épinard	10
Ail	51	Navet	9
Carotte	44	Chou	7
Céleri	36	Haricot	7
Champignon	32	Mais	6
Pomme de terre	32	Oignon vert	6
Échalote	24	Courgette	5
Poivron vert	29	Autres	76
Poireau	12	Somme	426
Laitue	11		

Tableau 8. Les légumes ayant le plus de récurrences dans les recettes

Tout d’abord, il est remarquable que les légumes soient plus représentés dans l’échantillon que les fruits et donc, que les articles suggèrent des recettes de mets non sucrés. Les deux légumes avec le plus d’occurrences, soit l’oignon et l’ail sont des légumes hautement aromatiques qui s’intègrent communément en tant qu’aromates et non comme ingrédients principaux. Ensuite, la carotte<sup>95</sup>, céleri<sup>96</sup>, le chou<sup>97</sup> sont tous des légumes qui ont été introduits en Amérique par les colons européens et furent introduits à la cuisine nord-américaine vers le 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècle. Le champignon quant à lui est un cas particulier. Celui-ci fait partie de la culture alimentaire autochtone américaine et aussi, de celle des Européens considérant que les champignons se retrouvent à peu près partout sur la planète. La pomme de terre et les poivrons quant à eux sont originaires du sud du continent américain et ont été eux aussi introduits en Amérique du Nord par les Européens. En fait, la grande majorité des légumes présents dans ce tableau ne sont pas originaires de la région nord-américaine. Trois légumes parmi ceux-ci sont en fait, intrinsèquement reliés à la cuisine précoloniale en Amérique du Nord : le maïs, le haricot et la courge (dont la courgette). Ces trois légumes étaient en fait, parmi les plus cultivés par les peuples autochtones d’Amérique du Nord comme les Iroquoiens par exemple. Ces trois légumes étaient habituellement cultivés conjointement puisqu’il y avait plusieurs avantages à la culture en symbiose<sup>98</sup>. Ce faisant, ce trio

<sup>95</sup> V. E. Rubatsky, C. F. Quiros et P.W. Siman, « Carrots and Related Vegetable Umbelliferae » *Crop Production Science in Horticulture*, vol. n°10, 1999, p .6.

<sup>96</sup> Ann Leighton, *American Gardens in the Eighteenth Century*, Amherst, University of Massachusetts Press, 1976, p. 199.

<sup>97</sup> Solomon Katz et William Weaver, « Cabbage » *Encyclopedia of Food and Culture. Vol. 2*, New York, Scribner, 2003, p. 279.

<sup>98</sup> Amanda J. Landon, « The "How" of the Three Sisters », *Nebraska Anthropologist*, vol. n°40, 2008.



de légume, aussi connu sous le nom des *Trois sœurs*, occupe une place particulièrement importante dans l'histoire de l'alimentation de la région. Néanmoins, les données démontrent que les légumes d'outre-mer et d'Amérique du Sud occupent une place prépondérante dans les recettes, cela démontrant que la cuisine suggérée dans *La Presse* s'inspire majoritairement d'ingrédient venu d'ailleurs, toutes aires géographiques confondues. Ceci présume que la culture culinaire québécoise est fortement métissée, au même titre que sa population.

### 5.3.2 Les aliments protéinés

Les aliments protéinés sont une famille d'ingrédient très vaste. Celle-ci regroupe les viandes, les poissons, les fruits de mer, les produits laitiers et les substituts. Il y a un total de 631 entrées pour ce type d'aliments.

Dans le sous-groupe de la viande, il y en a cinq qui sont particulièrement plus récurrentes que les autres comme l'indique le tableau 9.

Viande	Nombre de parutions
Porc	47
Bœuf	23
Poulet	16
Veau	10
Agneau	5
Autres	59
Somme	160

Tableau 9. Les viandes ayant le plus de récurrences dans les recettes

Nombreuses des viandes répertoriées comporte plusieurs entrées différentes puisqu'il existe une multitude de coupes. Sur un total de 188 entrées, il y en a 80 différentes. Le porc est de loin la viande la plus utilisée au cours de ces années. Plusieurs coupes et préparations à base de porc sont comptabilisées parmi les 47. En fait, le jambon et le bacon à eux seuls 32 des entrées. Le bœuf et le veau comptent aussi parmi les produits animaliers les plus utilisés. De nombreuses coupes sont utilisées, certaines plus nobles que d'autres. En fait, le veau est utilisé à chaque fois de manière différente, parfois avec l'épaule, l'escalope, la longe et le rognon pour en nommer que quelques exemples. Ce faisant, il semble que les rédacteurs de ces recettes reconnaissent les spécificités

culinaires des différentes parties de l'animal. À l'inverse, en ce qui concerne le poulet, il est plutôt rare (seulement à trois reprises) qu'une coupe spécifique soit précisée. Ceci laisse sous-entendre que cette viande démontre une plus grande potentialité que le veau. Enfin, il y a aussi des viandes plus recherchées qui sont présentées à moindre fréquence : caille, canard, caribou, lapin, lièvre et le marcassin. Chacune de ces viandes n'apparaît pas plus de deux fois pendant la période étudiée. Cette rareté indique que ce ne sont pas des ingrédients très communs et qu'ils ne sont pas utilisés quotidiennement. De plus, ces produits sont parmi les plus dispendieux. Il est aussi pertinent de mentionner que ces viandes plus « recherchées » n'apparaissent que tardivement dans l'échantillon. Ainsi, au fil des années, les chefs proposent d'utiliser des viandes de plus en plus variées et dispendieuses. Cette volonté de distinction et de raffinement démontre que les tentent de se démarquer dans leur usage des ingrédients.

Les poissons et fruits de mer ne sont pas utilisés aussi fréquemment que les viandes terrestres. Il y a mention de ces produits de la mer 88 fois, et ce, pour 44 produits différents (voir le tableau 10).

Produits de la mer	Nombre de parutions
Crevette	12
Saumon	10
Thon	7
Anchois	5
Fumet de poisson	4
Homard	4
Crabe	3
Autres	43
Somme	88

*Tableau 10. Les produits de la mer ayant le plus de récurrences dans les recettes*

Il y a quelques constats intéressants à émettre pour ces produits. Premièrement, malgré qu'il y ait une grande variété de produits, ceux-ci ne représentent pas une grande proportion des aliments protéinés. Deuxièmement, la majorité des occurrences sont en fait, des produits transformés. Le saumon est utilisé le plus souvent fumé ou en conserve. Les anchois, le crabe ainsi que le thon demandé dans les recettes sont aussi majoritairement issus de conserve. Tout comme pour les viandes, il y a plusieurs produits plus recherchés qui sont utilisés, mais à moindre fréquence : caviar noir, caviar rouge, loup de l'Atlantique et requin. Encore une fois, ceux-ci font principalement

apparition dans le corpus plus tardivement. Il est possible de porter le même constat que pour les viandes utilisées : il existe une volonté de distinguer la cuisine grâce à l'utilisation d'ingrédients plus recherchés et plus dispendieux que la moyenne.

Les produits laitiers et substituts sont utilisés couramment dans ces recettes. Le tableau 11 en offre un aperçu.

Produit laitier et substituts	Nombre de parutions
Œuf	119
Crème	63
Lait	58
Amande	18
Gélatine	16
Fromage	10
Fromage cheddar	10
Crème sure	9
Fromage à la crème	8
Parmesan	8
Crème fouettée	6
Crème fraîche	5
Autres	29
Somme	375

Tableau 11. Les produits laitiers et substituts ayant le plus de récurrences dans les recettes

Somme toute, il y a 37 entrées différentes pour un total de 201 (excluant le beurre qui sera abordé subséquentement lors des corps gras). Les œufs sont l'ingrédient le plus récurrent avec 119 occurrences. L'œuf est utilisé sous plusieurs formes : entier (65 fois), jaune seulement (33 fois), blanc uniquement (12 fois) et cuit dur (9 fois). Sa grande récurrence est due au fait que l'œuf est particulièrement versatile, pouvant être intégré à des plats non sucrés, des desserts, des sauces, des cocktails, etc. Ce faisant, il figure parmi les ingrédients les plus utilisés dans les recettes de *La Presse* à l'époque. Sans surprise, il y a ensuite la crème et le lait. Le grand nombre de parutions de ces deux ingrédients est entre autres, pour la même raison que les œufs, leur versatilité. Aussi, les produits laitiers sont particulièrement populaires en occident. À vrai dire, l'industrie laitière a occupé et occupe toujours une place importante dans l'alimentation des Québécois. Le fromage est aussi important, qu'il soit simplement identifié comme fromage, mais aussi, plus précisément

comme cheddar, à la crème, parmesan ou encore gruyère. L'origine de ces fromages est plutôt variée : Anglaise pour le cheddar, Américaine pour le fromage à la crème, Italienne pour le parmesan et suisse pour le gruyère. Bien qu'un bon nombre des recettes requièrent un fromage non identifié, la majorité des fromages issus d'autres pays détenant un rayonnement culinaire et culturel au Québec. Les noix sont aussi présentes, majoritairement représentées par l'amande, mais aussi, les noix de Grenoble et les arachides. Il est intéressant de voir que la gélatine animale figure parmi les plus utilisés puisque les plats gélifiés étaient autrefois plus populaires qu'aujourd'hui.

### 5.3.3 Les aliments céréaliers

Aliment céréalier	Nombre de parutions
Farine	62
Riz	27
Pain	19
Chapelure	17
Poudre à lever	16
Fécule de maïs	14
Pâte feuilletée	5
Somme	160

*Tableau 12. Les aliments céréaliers ayant le plus de récurrences dans les recettes*

Les aliments céréaliers sont un cas plus ou moins intéressant pour cette étude. En fait, il est plutôt ardu de tirer des observations pertinentes issues des données recueillies. Néanmoins, comme indiqué dans le tableau 12, il y a un total de 57 produits différents pour un total 248 entrés.

La farine est, sans surprise, un des ingrédients figurant le plus fréquemment dans les recettes grâce à sa versatilité et son accessibilité. Le riz, le pain et la chapelure sont aussi des ingrédients communs dans les recettes considérant leur faible prix. Les ingrédients suivants, la poudre à lever et la fécule de maïs sont des ingrédients sont utilisés à des fins structurantes. Aussi, ceux-ci se retrouvent dans les assiettes en guise d'accompagnement.

### 5.3.4 Les épices et herbes

Cette section est la plus volumineuse avec ces 751 entrées pour une variété de 53 ingrédients différents. Les épices et herbes sont très souvent les principaux aromates des recettes et donc, leur omniprésence est attendue (voir le tableau 13).

Épices et herbes	Nombre de parutions	Épices et herbes	Nombre de parutions
Sel	251	Gingembre	8
Poivre	152	Basilic	7
Persil	66	Bouquet garni	7
Vanille	36	Cerfeuil	7
Muscade	24	Menthe	7
Feuille de laurier	20	Moutarde en poudre	6
Clou de girofle	16	Aneth	5
Paprika	15	Cari	5
Ciboulette	13	Essence d'amande	5
Thym	13	Poudre de chili	5
Cannelle	12	Autre	52
Estragon	11	Somme	751
Poivre de cayenne	8		

*Tableau 13. Les épices et herbes ayant le plus de récurrences dans les recettes*

Le sel est sans aucun doute, l'ingrédient le plus utilisé. Il peut être utilisé autant pour des recettes sucrées et non sucrées. Ainsi, il se retrouve dans 66% des recettes. Le poivre aussi figure parmi les ingrédients les plus utilisés dans l'ensemble des recettes. Celui-ci est un des ingrédients les plus utilisés dans l'ensemble des recettes. Ainsi, il n'est pas surprenant de voir ces deux ingrédients avoir autant d'occurrences. Ensuite, le poivre occupe aussi une place incontournable. Il est présent dans 40% des recettes répertoriées. À partir de la deuxième moitié du corpus, il y a eu l'intégration de différents types de poivre : poivre au citron, poivre blanc, poivre noir et poivre vert, mais ceux-ci ne totalisent que 10 des entrées. Cette introduction des différents types de poivres démontre un intérêt pour les auteurs d'innover et d'utiliser des produits variés. Le troisième ingrédient le plus courant de cette catégorie est le persil, une herbe utilisée dans des plats d'origines culinaires variées à travers le monde : taboulé, gremolata, chimichurri, etc. Sa récurrence est explicable puisqu'il est utilisé, entre autres, très fréquemment dans la cuisine européenne. D'ailleurs, elle pousse très facilement au Québec et se retrouve dans de nombreux jardins. La vanille se retrouve en quatrième

place grâce à son utilisation commune dans les desserts. La vanille est principalement utilisée sous la forme d'essence de vanille. En fait, la vanille sous forme de gousse n'a été répertoriée qu'une seule fois. Enfin, la muscade occupe une place importante dans de plusieurs cultures culinaires. Néanmoins, dans le cadre de ce corpus, la muscade est principalement utilisée dans des préparations françaises comme pour confectionner de la sauce béchamel. D'autres épices moins communes à l'époque font leur apparition tardivement dans l'échantillon comme l'anis étoilé, le cumin, le piment de Jamaïque et le quatre-épices. Aussi, un autre exemple marquant est celui du safran qui s'ajoute à la liste des épices seulement à partir de la dernière décennie. Ainsi, il est possible de conclure qu'au fil des années, les auteurs des recettes présentaient des épices plus exotiques afin de parfumer leurs plats plus distingués.

### 5.3.5 Les corps gras

En cuisine, l'utilisation de corps gras est inévitable. Cependant, il y a une multitude de corps gras et chacune des régions du monde à ses préférences quant au choix de corps gras. Par exemple, en Espagne et en Italie, le corps gras de prédilection est l'huile d'olive. Le tableau 14 démontre que comme en France et au Royaume-Uni, c'est le beurre qui est privilégié.

Corps gras	Nombre de parutions
Beurre	163
Huile	24
Huile d'olive	21
Graisse végétale	6
Huile d'arachide	6
Lard salé	5
Huile végétale	5
Autres	26
Somme	256

*Tableau 14. Les corps gras ayant le plus de récurrences dans les recettes*

Les données recueillies démontrent une forte préférence pour le beurre comme corps gras. Deux raisons peuvent expliquer cette prédominance. Premièrement, l'héritage culturel québécois est fortement influencé par la France et l'Angleterre. Deuxièmement, la production d'huile d'olive n'est pas favorable en Amérique du Nord tandis que la production du beurre est beaucoup plus accessible. Mis à part le beurre, deux entrées pour des huiles sont plutôt récurrentes. Une des deux

est en fait, l'huile d'olive. L'autre en revanche, est une huile quelconque. Cette précision lacunaire démontre que le choix de l'huile n'est pas encore un facteur déterminant dans la réalisation des recettes.

### 5.3.6 Les boissons

Au total, il y a 194 entrées pour 41 boissons différentes. Comme attendu, l'eau est l'ingrédient le plus important de cette catégorie avec 106 occurrences. Mis à part l'eau, en termes de boisson non alcoolisée, il y a seulement une douzaine d'entrées. Il reste donc, un total de 76 entrées concernant des boissons alcoolisées. Aussi, il faut préciser que seulement 3 des recettes de boissons sont elles-mêmes alcoolisées. Ainsi, cela veut donc dire que la grande majorité de l'alcool qui est utilisée est intégrée à des plats comme des desserts et des sauces par exemple. Les boissons les plus récurrentes sont le vin blanc (15 fois), le cognac (12 fois) et le vin rouge (7 fois). Par la suite, les alcools les plus utilisés n'ont pas plus de 4 occurrences chacun. Il est intéressant de constater qu'il existe une grande variété en tant que produit, mais aussi, en tant que pays de provenance. Par exemple, il y a un grand nombre produit français (Armagnac, calvados, champagne, cognac, Grand Marnier, Pernod, Poire Williams, Sauternes, etc.), mais aussi, des produits d'ailleurs comme du kirsch, du porto, du vin de Madère et du vin de Marsala. Il existe aussi de nombreux produits qui ne sont pas des appellations régionales et donc, qui sont difficiles à retracer. Par exemple, les produits comme la bière, le cidre, le gin, le rhum, le vin (quoique pour certaines des entrées concernant le vin, il y a des appellations précises mentionnées) et la vodka peuvent tous être produits dans plusieurs pays.

### 5.3.7 Les sucres et édulcorants

Il y a un total de 171 entrées dans cette catégorie d'ingrédient et la grande majorité d'entre elles sont associées au sucre blanc (voir tableau 15).

Sucre et édulcorants	Nombre de parutions
Sucre	122
Cassonade	18
Sucre glace	11
Mélasse	6
Miel	6
Sirop d'érable	4
Sirop de maïs	2
Sirop au chocolat	1
Sirop au rhum	1
Somme	171

Tableau 15. Les sucres et édulcorants ayant le plus de récurrences dans les recettes

L'élément remarquable de cette section est la faible récurrence du sirop d'érable dans les recettes. Il serait attendu que, puisque le sirop d'érable est un des ingrédients emblématiques de la cuisine québécoise, qu'il occupe une place plus considérable dans le corpus. Toutefois, il semble que les données démontrent que le sirop d'érable ne figure pas parmi les ingrédients de choix des auteurs des recettes à l'époque.

#### 5.4 La complexité des recettes

La complexité des recettes est basée sur plusieurs facteurs. Ce faisant, concept de complexité en lui-même est compliqué à définir. Est-ce une question de méthode de préparation? Une question de la qualité de l'exécution? Ou encore une question de temps alloué? Cela étant dit, le prochain segment de cette recherche portera une attention particulière aux ingrédients représentés dans les articles. Plus précisément, il y aura une section portant sur le nombre d'ingrédients utilisés et aussi, la diversité des ingrédients. Ce coup d'œil portant sur un volet de la complexité sera abordé annuellement afin de distinguer si les recettes évoluent en complexité au fil des ans. Aussi, il sera possible de tisser des liens, ou non, avec les auteurs qui eux aussi changent pendant les périodes étudiées. Sans plus tarder, voici le premier segment abordant le nombre d'ingrédients par recettes.

##### 5.4.1 Le nombre d'ingrédients par recettes

Afin d'obtenir cette donnée, il a fallu compiler l'ensemble des ingrédients utilisés chaque année et ensuite, le diviser par le nombre de recettes. Cette approche a permis d'obtenir une moyenne par



recette qui n'est pas influencée par le nombre de recettes qui lui varie d'année en année. Tel que mentionné précédemment, il s'est avéré impossible de trouver une recette pour 8 des 32 années comptabilisées. Une petite précision s'impose avant d'explicitier les résultats : les nombres suivants chacun des ingrédients, même si celui-ci est utilisé lors de plusieurs des recettes (le sel est un bon exemple).

Année	Ingrédients/recette	Année	Ingrédients/recette
1961	6,2	1977	9,7
1962	8,4	1978	9,8
1963	7	1979	10,7
1964	11,8	1980	11
1965	10,3	1981	10,8
1966	7	1982	8,3
1967	6,4	1983	9,2
1968	10,8	1984	7,8
1969	11	1985	8
1970	11,5	1986	8,2
1971	11,2	1987	13,6
1972	9,6	1988	12,3
1973	9,8	1989	12,4
1974	9,4	1990	13,1
1975	10,3	1991	8
1976	9,3	1992	7,4
Moyenne	9,7		

*Tableau 16. Nombre d'ingrédients utilisés par recette chaque année*

Au total, 3354 ingrédients ont été utilisés pour réaliser 379 recettes. Ce faisant, cela veut dire qu'il y a en moyenne, environ 9,7 ingrédients par recettes. La donnée annuelle la moins élevée est de 6,2 pour 1962 tandis que la plus élevée est de 13,6 en 1987. Il est encore plus intéressant d'observer le nombre d'ingrédients par recette lorsque celui-ci est regroupé selon les trois grandes périodes qui ont été définies précédemment. Toutefois, qu'en est-il de la variété au sein des ingrédients choisis? Le prochain paragraphe indiquera s'il y a une tendance qui se dégage au cours des trois sous-périodes étudiées en ce qui a trait du nombre d'ingrédients utilisés par recette.

Période	Ingrédients utilisés	Nombre de recettes	Ingrédients par recette
1961 à 1968	577	71	8,1
1969 à 1979	1255	123	10,2
1980 à 1992	1542	151	10,2

*Tableau 17. Nombre d'ingrédients utilisés par recette par période*

Le tableau 17 nous démontre qu'il y a une croissance entre les deux premières périodes et ensuite, une stagnation jusqu'à la troisième période. Donc, les recettes semblent avoir atteint un palier en ce qui a trait à la complexité de la recette. Ceci indique que les auteurs de ces recettes s'attendent à ce qu'au fil des ans, les adeptes de la cuisine soient prêts à intégrer plus d'ingrédients qu'auparavant dans leur préparation. Toutefois, la dizaine d'ingrédients serait une moyenne à ne pas dépasser. Au niveau gastronomique, ce palier serait donc la limite acceptable par les cuisiniers amateurs. Aussi, une autre hypothèse expliquant cette complexification des recettes est qu'en fait, ces recettes n'aient pas vraiment une fonction éducative, mais plutôt, une fonction de divertissement. Ainsi, les auteurs de ces articles proposent des recettes sachant pleinement qu'une proportion des lecteurs ne comptent jamais les réaliser, seulement les lire en guise de passe-temps.

Le tableau 18 ci-dessous quant à lui dénombre le nombre d'ingrédients unique par recette.

Année	Ingrédient/recette	Année	Ingrédient/recette
1961	3,8	1977	3,8
1962	5,3	1978	5,3
1963	4,6	1979	4,6
1964	8,0	1980	8,0
1965	5,5	1981	5,5
1966	6,5	1982	6,5
1967	4,3	1983	4,3
1968	8,3	1984	8,3
1969	6,3	1985	6,3
1970	6,6	1986	6,6
1971	7,1	1987	7,1
1972	6,1	1988	6,1
1973	6,0	1989	6,0
1974	6,5	1990	6,5
1975	5,7	1991	5,7
1976	4,8	1992	4,8
Moyenne	6,0		

*Tableau 18. Nombre d'ingrédients uniques utilisés par recette chaque année*

Cette nuance est pertinente à établir avec le tableau précédent puisque ce dernier n'accordait pas d'importance au fait que les ingrédients sont utilisés dans plusieurs recettes. Le tableau 19 permet d'observer la quantité d'ingrédients différents qui sont utilisés chaque année. Ainsi, ces données permettent d'étudier à quel point les recettes utilisent une grande variété d'ingrédients et donc, sont plus complexes à ce niveau.

Période	Ingrédients uniques	Nombre de recettes	Ingrédients uniques par recette
1961 à 1968	367	71	5,2
1969 à 1979	689	123	5,6
1980 à 1992	919	151	6,1

*Tableau 19. Nombre d'ingrédients uniques utilisés par recette par période*

En compilant les données obtenues selon les trois périodes définies, il est possible de constater qu'au fil des années, il y a une plus grande variété d'ingrédients qui sont utilisés dans les recettes présentées. Ce résultat est attendu dans le sens où les consommateurs avaient à leur disposition une plus grande variété d'ingrédients grâce à l'accélération des échanges internationaux. Aussi, ces

mêmes échanges ont favorisé le flux des individus et de ce fait, de la culture culinaire. Ainsi, il est attendu que la variété d'ingrédients est supérieure à celle d'autrefois grâce à l'introduction d'ingrédient d'outre-mer. De plus, il était prévisible que les recettes élaborées par l'*ITHQ*, des chefs et Françoise Kayler requièrent des ingrédients plus diversifiés que celles réalisées par des publicitaires comme *Lipton* et *Minute Rice* par exemple.

## 5.5 La saisonnalité

Les chefs, tout comme les cuisiniers amateurs, sont constamment à la recherche d'inspiration afin de concocter leurs délicieux plats. Parfois, l'inspiration vient d'une visite dans un restaurant ou encore d'un livre de recettes. En effet, cette inspiration qui semble parfois insaisissable est en fait, fortement influencé par le moment et le lieu. Cette spatiotemporalité joue donc, un grand rôle quant au type de recettes, au genre de produit ou encore, à l'occasion de festoyer. Donc, il est tout à fait attendu que les plats préférés par les lecteurs du journal *La Presse* varient en fonction des saisons.

Le segment traitera de deux éléments en particulier. Tout d'abord, il y a des moments de l'année peuvent être rattachées à une fête comme Pâques, un évènement la rentrée scolaire ou une tendance, comme le barbecue d'été. Ces festivités influencent l'inspiration et la composition même des recettes. Ensuite, il y a certains produits qui sont plus ou moins utilisés en fonction des différentes saisons de l'année au Québec. Afin de déterminer si les recettes étaient influencées par des tendances saisonnières, il était essentiel que le nom de l'évènement ou encore qu'un ingrédient saisonnier soit mentionné dans le titre de l'article ou dans la présentation des recettes.

Tout d'abord, les fêtes, les évènements et les saisons seront abordés chronologiquement selon leur apparition dans le calendrier grégorien. Au total, il y a la mention de fêtes et d'évènements à 38 reprises, soit pour environ 10% des recettes. Il est donc attendu que les rédacteurs de ces recettes s'inspirent de celles-ci.

D'autre part, les contraintes environnementales jouent un grand rôle dans l'alimentation des individus. Ayant cela en tête, il est vital d'étudier quels sont les différents produits qui sont mis en valeur dans les articles afin de mieux comprendre comment se diffuse la gastronomie chez les foyers québécois. En somme, il y a plus d'une dizaine de produits saisonniers qui sont mentionnés

pour un total de 60 occurrences. Ceux ayant la plus grande récurrence dans une plage temporelle restreinte seront abordés.

La première tendance dégagée est celle de la cuisine légère. En effet, durant les trois premiers mois de l'année, les termes *régime*, *cuisines légères* et *basses calories* sont mentionnés quatre fois sur un total de cinq au long de l'année. Aussi, il est intéressant de constater que la cuisine minceur, tendance plus récente, ne fait son apparition seulement à partir de 1982. Certaines de recettes viseraient donc à favoriser la perte de poids accumulés dans les derniers mois, un objectif plutôt récurrent des résolutions de nouvelle année. En termes de produits, il y en a un qui est mis de l'avant à deux reprises, le petit poisson des chenaux. Le vrai nom de ce poisson est en vérité, le poulamon atlantique. Il s'agit d'un poisson vivant en Amérique du Nord est qui est surtout pêché au Québec. Qu'il soit pêché pour le plaisir ou pour être consommé, ce poisson marque l'alimentation de nombreux québécois. En fait, certaines municipalités, comme Sainte-Anne-de-la-Pérade, sont connues principalement pour la pêche sur glace.

Pendant le mois de février, trois événements sont soulignés, le carême, la Saint-Valentin et la Saint-Patrick. Le carême est la thématique des recettes deux fois. C'est un des nombreux éléments associés à l'héritage catholique qui sont présents dans les recettes. Mentionnée à deux reprises, la Saint-Valentin est la fête des amoureux et de l'amitié et célèbre les liens entre les individus. Les restaurants, les repas et la cuisine en général sont d'excellente façon de rapprocher et nouer des liens les individus. La Saint-Patrick quant à elle est mentionnée qu'à une seule reprise. Sa présence comme source d'inspiration découle sans doute du fort héritage irlandais au Québec pour donner suite aux importantes vagues d'immigration du 19<sup>e</sup> siècle<sup>99</sup>. Le mois de février est, quant à lui, dépourvu de produits saisonniers.

Les sports d'hiver dont le ski font sans contredire partie de la culture québécoise. L'*après-ski* est un événement social invitant chaleureux et se prête bien aux rituels entourant la table. Le seul produit saisonnier du mois de mars est mentionné à trois reprises et il s'agit du sirop d'érable et ses dérivés. Bien qu'il s'agisse d'un des ingrédients emblématiques de la gastronomie et de la culture

---

<sup>99</sup>School of Irish studies, *Les Irlandais au Québec*, Université de Concordia, 2023. <https://www.concordia.ca/artsci/irish-studies/foundation/irlandais-quebec.html> (25 octobre 2023).

québécoise, il n'est pas particulièrement bien représenté dans cet échantillon. À l'origine, ce sont certaines familles autochtones d'Amérique du Nord qui l'utilisaient, notamment dans la *sagamité*. Cet héritage ancestral a marqué l'alimentation autochtone et ensuite, l'alimentation des immigrants au Québec. Aujourd'hui, le Québec est loin le principal producteur de sirop d'érable sur la scène internationale. Par ailleurs, le *temps des sucres* est aussi synonyme de *Cabane à sucre* où sont servis un assortiment de plats typiquement québécois qui sont, pour la majorité, aromatisés à l'érable.

La fête de Pâques est une des fêtes les plus importantes du christianisme. Cette célébration est le seul événement notable de cette période de l'année avec quatre mentions. Il est coutume de se rassembler dans les familles catholiques afin de souligner cet événement avec un repas. Encore une fois, ceci est une preuve de l'influence catholique dans l'alimentation des Québécois.

Avec la venue du mois d'avril, les sols commencent à se dégarnir de neige et permettent la récolte de certains produits alimentaires précoces comme les champignons. Ceux-ci sont mentionnés deux fois et sont le premier produit fraîchement récolté qui présente dans l'ensemble.

Il n'y a pas d'événements pour le mois de mai. Un seul ingrédient se démarque pour le mois de mai, la rhubarbe. Celle-ci revient à trois reprises afin d'aromatiser des plats sucrés.

Les mois de juin et juillet sont riches en information. Chacun des deux mois est notable dans la mesure où il y a un seul événement qui est souligné : la Fête nationale du Québec et la fête nationale du Canada. La Saint-Jean-Baptiste, initialement une fête religieuse, est aussi un moment où la nation québécoise est célébrée. La fête nationale du Canada quant à elle n'est pas associée à la religion, mais plutôt, à la reine Victoria, le Royaume-Uni et surtout, à la naissance de la fédération canadienne. Considérant la faible présence de recette à thématiques nationales, il est logique de conclure que les rédacteurs de recettes ne promulguent pas ouvertement une forme de nationalisme. Le mois de juin et de juillet est parmi ceux qui ont le plus d'ingrédients tendances dont la majorité sont commune aux deux. Tout d'abord, les baies (principalement la fraise) mentionnées huit fois pendant ces deux mois. Ce sont des fruits originaires la région et font partie de la tradition alimentaire des habitants du territoire nord-américain, et ce, avant même l'arrivée des colons européens. Une autre tendance se distingue pour les mois juin et juillet, les produits glacés et

rafraichissants. Avec huit occurrences aussi, ces aliments permettent aux Québécois de faire face à la saison chaude qu'est l'été. L'aliment de prédilection pour combattre la chaleur est la crème glacée. Plusieurs articles de recettes sont uniquement composés de recettes de crème glacée et de sorbets.

Le mois d'août est souvent associé avec la rentrée scolaire. Ce faisant, de nombreux domaines économiques sont alignés avec le retour à l'école. L'alimentation est aussi influencée par la nature des recettes qui sont préparées afin de composer les fameuses boîtes à *lunch* des étudiants. La rentrée scolaire est mentionnée deux fois à ce moment de l'année. Durant le mois d'août, il y a plusieurs produits qui sont populaires. Premièrement, les grillades sur le barbecue reviennent le plus souvent pour ce mois-ci. Quelques fruits aussi sont particulièrement populaires comme les melons, la pêche et la tomate. Chacun de ces trois fruits est l'ingrédient vedette à deux reprises. La pêche est un cas intéressant puisque lorsqu'elle est mentionnée, il est précisé qu'elle provient d'Ontario et non du Québec. Un élément retient l'attention par son manque de fréquence, soit le maïs. Celui-ci est mentionné qu'une seule fois tandis qu'il est en pleine saison de récolte et que l'épluchette de maïs fait partie de la tradition québécoise.

Il n'y a rien à souligner ce qui a trait aux événements ainsi qu'au niveau des ingrédients pour le mois de septembre.

Le mois d'octobre est marqué par deux événements, l'Action de grâce et l'Halloween. L'Action de grâce est célébrée au Canada au mois d'octobre et selon le calendrier chrétien, veut rendre grâce au Dieu tout-puissant pour les récoltes. Celle-ci n'est mentionnée qu'une seule fois. L'Halloween revient deux fois dans les articles. Sa récurrence dans les recettes est liée à la collecte de friandise effectuée par les enfants dans le monde influencée par la culture anglo-saxonne. Les recettes faisant mention de l'Halloween sont en fait, des recettes de friandises afin de gâter les enfants. La pomme occupe une place importante avec trois mentions. Les mois de septembre et d'octobre au Québec sont souvent synonymes de la cueillette de pommes. Néanmoins, seulement le mois d'octobre voit l'utilisation de la pomme comme ingrédient principal. Un deuxième ingrédient se démarque avec deux occurrences, la citrouille. Elle aussi est de saison à ce moment de l'année et elle est fortement associée aux festivités entourant l'Halloween.

Le mois de novembre est aussi dépourvu d'éléments notables. Le mois de décembre est sans aucun doute, le mois de l'année où l'évènementiel est le plus important. Avec un total de 13 occurrences, la période des fêtes (soit Noël et le Nouvel An) est visiblement une source d'inspiration culinaire importante pour les rédacteurs des articles. Le

temps des fêtes est caractérisé par des congés et des vacances scolaires. Il s'agit donc d'un moment idéal afin de se rassembler et de partager des repas avec la famille et les proches. La fête de Noël est une tradition particulièrement importante dans de nombreux pays chrétiens. Le réveillon de la Saint-Sylvestre, ou le réveillon du jour de l'an tient aussi ses origines de l'Église catholique puisqu'il s'agit du dernier jour du calendrier grégorien. En termes d'ingrédient spécifique, les mois de novembre et décembre n'en voient pas un revenir plus qu'une seule fois, même pas la fameuse dinde de Noël. La période de Fêtes est souvent liée à de grandes tablées opulentes, mais étonnement, aucune tendance en matière d'ingrédient précis est notable. Il est possible que cette lacune soit due au fait qu'il n'y a pas énormément de produits qui sont récoltés à la venue de l'hiver.

Les festivités et événements marquants de l'année québécoise sont nombreux. Néanmoins, il y a prépondérance marquée des célébrations chrétiennes, soit environ 63% des occasions répertoriées. Par ailleurs, selon les chefs Jean Soulard, Jean-Paul Grappe, Normand Laprise et bien d'autres, les Québécois apprécient se rassembler à table et partager des repas. Selon eux, l'héritage français des Québécois fait en sorte qu'ils ont le partage dans l'ADN. En fait, dès 1974, Roger Champoux, journaliste à *La Presse* souligne que ces spécificités québécoises sont innées à la race<sup>100</sup>.

En conclusion, les Québécois sont vivement intéressés par la cuisine saisonnière. Les rédacteurs de ces articles démontrent un intérêt pour des ingrédients frais et locaux et cultivables en sol québécois. Les ingrédients fraîchement cueillis sont souvent garants d'une grande qualité. Dans les tendances au niveau des ingrédients, il est certain que la très grande majorité d'entre eux sont des ingrédients faisant partie du terroir du Québec. Parallèlement, dans le monde gastronomique, il y a un véritable engouement pour le terroir dans les années 1980<sup>101</sup>. Néanmoins, celle-ci n'est pas vraiment visible au fil des années dans cet échantillon.

---

<sup>100</sup> Plamondon-Lalencette, *Op. cit.*, p. 112.

<sup>101</sup> Julia Csergo, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, vol. n° 194, 2000.



## 5.6 Conclusion

Somme toute, les articles culinaires du journal *La Presse* permettent de constater une évolution de la cuisine qui est présentée aux lecteurs à plusieurs niveaux.

La provenance des recettes est, sans surprise, fortement associée aux géants culinaires du 20<sup>e</sup> siècle que sont la France et l'Italie. D'autres pays, comme les États-Unis et l'Angleterre sont présents à cause de leur proximité géographique et leur héritage colonial respectivement. De plus, il y a plusieurs recettes qui sont originaires du Canada et encore plus précisément, issues du Québec. Aussi, les pays d'où proviennent les plats semblent concorder proportionnellement avec la composition ethnique du Québec de l'époque à quelques exceptions près. Il est intéressant de noter que les recettes québécoises sont considérablement mieux représentées que les recettes canadiennes. En somme, les recettes retrouvées semblent suivre l'ascendance de la population québécoise et tenir compte des profils socioethniques, résultats de l'immigration contemporaine.

En ce qui concerne les ingrédients, il est remarquable qu'ils suivent certaines tendances géographiques et culturelles. Beaucoup des ingrédients utilisés peuvent être rattachés à la cuisine européenne, notamment la cuisine française et italienne pour en nommer que deux, les deux principales en fait. Il y a aussi des ingrédients qui se rattachent à la culture culinaire proprement nord-américaine. Au fil des années, l'accroissement des échanges internationaux dans le domaine culinaire s'est accentué pour intégrer des ingrédients nouveaux et exotiques. Les dernières années du corpus se distinguent aussi par des ingrédients plus dispendieux et plus recherchés.

Ensuite, en ce qui a trait à la complexité des recettes, les données cumulées permettent de constater une évolution. Premièrement, les recettes proposées requièrent plus d'ingrédients à partir des années 1970 et suivantes. Deuxièmement, au fil de la période étudiée, il y a une plus grande variété d'ingrédients différents qui sont utilisés. Ainsi, les lecteurs doivent être en mesure de se procurer et d'utiliser de plus en plus d'ingrédients différents dans leur cuisine s'ils souhaitent recréer les recettes proposées.

Enfin, les saisons jouent un rôle important dans la cuisine québécoise. Les tendances entourant les événements et festivités sont très caractéristiques de la culture québécoise. Aussi, le terroir

québécois est présent dans l'utilisation des produits saisonniers comme l'érable, la fraise et le bleuet par exemple.

## CONCLUSION GÉNÉRALE

Il n'y a aucun doute, la gastronomie est omniprésente à Montréal et au Québec aujourd'hui et les médias y jouent un rôle important dans la diffusion. Ainsi, il fut pertinent de se poser cette question: comment s'introduit la gastronomie dans les foyers montréalais entre 1961 et 1992 à travers l'étude des articles culinaires contenus dans le journal *La Presse*? Afin de solutionner cette problématique, il est pertinent de la décortiquer.

Tout d'abord, il y a eu la mise en place d'un nouveau contexte socioculturel, cela facilitant et permettant en quelque sorte que cette modernisation de la gastronomie puisse trouver son terrain social, voir le jour, et s'infiltrer dans les foyers des lecteurs du journal *La Presse*. Tout comme l'indique le sociologue Stephen Mennel, les changements sociétaux influent sur les choix culinaires des individus. Ainsi, son hypothèse est alignée avec les résultats de cette étude. La montée des médias de masse, tout comme la mondialisation a joué un rôle prééminent dans cette infiltration. La diffusion de la culture gastronomique a accoutumé les lecteurs du journal à la gastronomie. De plus, la tenue d'événements d'envergure internationale comme l'*Expo 67* et les *Jeux olympiques* de Montréal et favorisé la venue de chefs d'outre-mer et la professionnalisation des chefs d'ici. D'ailleurs, la création de l'*ITHQ* a joué un rôle de catalyseur en mettant l'accent sur la gastronomie et le terroir québécois. L'ensemble des événements ci-haut ont pris place dans un environnement où le nationalisme québécois prenait de l'ampleur. Cette démocratisation de la cuisine a permis la passation du savoir des grands chefs vers les foyers des lecteurs du journal *La Presse*.

Aussi, en étudiant les articles de recettes en tant que contenant d'information, il est possible d'observer une évolution. Les articles et le journal lui-même sont en pleine évolution au cours des années étudiées. Les cahiers du journal ont changé de nom à plusieurs reprises. Au départ, ce sont des cahiers portant sur la culture de manière générale. Subséquemment, les cahiers se spécialisent vers la consommation et l'alimentation. Ainsi, bien que les articles n'occupent pas toujours une grande superficie et ne se retrouvent jamais en première page, la cuisine et l'alimentation occupent tout de même une place importante dans le journal tout au long de la période.

Les auteurs des recettes présentés vont eux aussi changer au fil du temps. En somme, il existe cinq types de rédacteurs : des auteurs, des chefs, des compagnies, des institutions et des auteurs inconnus. Au début des années 1960, un grand nombre d'articles provenaient de compagnies privées faisant la promotion de leurs produits. Au même moment, il y avait un bon nombre d'articles qui n'étaient pas signés. À partir des années 1970, il y avait plus de régularité notamment grâce à Margo Olivier et ses nombreux articles. Par la suite, après l'avènement de l'*ITHQ*, cette institution culinaire de renom a chapeauté de nombreux articles. Vers la fin de la plage temporelle, les chefs professionnels et les critiques culinaires comme Françoise Kayler ont pris le dessus de la publication de recettes. En somme, les recettes ont toujours été importantes dans le quotidien des lecteurs de *La Presse*. Toutefois, la légitimité et la reconnaissance des contributeurs se sont grandement améliorées.

Les articles culinaires évoluent énormément au cours de la période étudiée. Au fil du temps, une transition vers un journal plus stylisé, à la typographie rafraîchie, et des articles parallèlement à la modernité gastronomique qui s'installe entre les années 1961 et 1992. De manière générale, il y a une plus grande attention quant au format des articles de la présentation. L'expertise des auteurs et des journalistes contribue à ce raffinement global des articles et des recettes. Immanquablement, la légitimité gastronomique et journalistique des auteurs contribue au rayonnement des articles. Somme toute, les articles de recettes tendent vers une modernité gastronomique.

Outre le journal comme contenant d'information, les recettes elles-mêmes sont marquantes. La provenance des recettes est influencée par l'histoire de la colonisation de la France et de l'Angleterre. Outre ces deux colonisateurs, les différentes vagues d'immigration du 20<sup>e</sup> siècle au Québec ont-elles aussi marqué la culture culinaire québécoise. Par exemple, les diasporas italiennes, grecques et juives détiennent une influence certaine. Aussi, la proximité géographique avec les États-Unis permet à leurs recettes de s'immiscer dans la culture culinaire québécoise. Enfin, il y a déjà à l'époque, de nombreuses recettes typiquement québécoises qui sont présentées.

Il en va de même pour les ingrédients utilisés. L'Europe détient encore une fois une influence à ce niveau puisque de nombreux ingrédients sont originaires du Vieux Continent et de leurs traditions alimentaires. Néanmoins, plusieurs ingrédients autochtones d'Amérique du Nord sont présents

dans les recettes. En outre, il est possible de constater que la cuisine se mondialise à la fin du 20<sup>e</sup> siècle. Les ingrédients sont de plus en plus variés, exotiques et recherchés.

Ensuite, il y a aussi une évolution au niveau de la complexité des recettes. Les données cumulées permettent de constater que les recettes proposées requièrent plus d'ingrédients à partir des années 1970 et suivantes. D'ailleurs, la variété d'ingrédients nécessaire à la confection des recettes est plus élevée. Ces faits ne sont pas surprenants en tenant compte du multiculturalisme québécois grandissant qui s'opère dans un monde de plus en plus mondialisé.

Dernièrement, même si la mondialisation va de bon train, il est important de noter que les Québécois sont vivement intéressés par la cuisine saisonnière et d'ici. La cuisine présentée dans les articles est influencée par les festivités. Ces festivités sont majoritairement d'origine chrétienne. L'héritage français des Québécois est remarquable dans leur appréciation des rassemblements autour de grandes tables. De plus, la fraîcheur et la saisonnalité des ingrédients sont mises en valeur par les auteurs des articles. Le terroir est mis de l'avant et devient une véritable tendance dans le monde gastronomique à partir des années 1970 et plus localement, vers les années 1980 au Québec.

Pour conclure, l'analyse des pages gastronomiques du journal *La Presse* a permis de montrer qu'il se produit effectivement un passage de la gastronomie vers la sphère publique. Celle-ci s'opère graduellement au fil de la période étudiée. En effet, le format des articles culinaires évolue, les auteurs détiennent une plus grande légitimité culinaire et la présentation des articles de recette se professionnalise. Aussi, le contenu des recettes est de plus en plus distingué, notamment par l'utilisation d'ingrédients recherchés. Certes, notre étude ne permet pas de voir si les recettes sont pratiquées dans chacun des foyers des lecteurs du journal, mais chose certaine, grâce à la diffusion médiatique, et le contenu montré, nous pouvons dire, nous appuyant sur notre analyse que la gastronomie a entrée dans les foyers. Ce phénomène ne se traduit pas uniquement par le journal *La Presse*, mais aussi à travers d'autres médias écrits, mais aussi, d'autres médiums comme la télévision. Ainsi, grâce à ce contexte, les habitants du territoire québécois ont bénéficié du multiculturalisme issu de leur héritage, mais aussi, de la mondialisation. Ainsi, ce contexte a facilité l'émergence d'une culture culinaire et gastronomique unique et valorisée à l'échelle internationale.

## BIBLIOGRAPHIE

### 1. Article de périodique

- BACQUÉ, Raphaëlle, « Quand Gault et Millau lançaient la nouvelle cuisine », *Le Monde*, p. 8.
- BOUFFIER, Collin, Sophie, LAURIOUX, Bruno, « Introduction ». *Publications de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, vol. n° 1, 2008, p. 1-22.
- BOURDIEU, Pierre, « Les trois états du capital culturel », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. n° 30, 1979, p. 3-6.
- CALVO, Manuel, « Migration et alimentation ». *Information sur les sciences sociales*, vol. n° 21, 1982, p. 383-446.
- CIBOIS, Philippe, « Les pièges de l'analyse des correspondances », *Histoire & Mesure*, vol. n°12, 1997, p. 299-320.
- CÔTÉ, Richard, « Été 1976 : Les grands chefs en devenir débarquent », *Le Soleil*, 21 Octobre 2000, p. I2.
- HAZIZA, Typhaine, « Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique », *Revue pluridisciplinaire du monde antique*, n° 35, 2019, p. 17-48.
- CSERGO, Julia, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, vol. n° 194, 2000, p. 156-162.
- KAYLER, Françoise, « Gastronotes - De Ferme-Neuve à Charlevoix », *La Presse*, 22 avril 2000, p. D14.
- KAYLER, Françoise. « Le prince, mais aussi l'artisan... », *La Presse*, 1er juin 1991, p. D19.
- LANDON, Amanda J., « The "How" of the Three Sisters », *Nebraska Anthropologist*, vol. n°40, 2008, p. 110-124.
- POULAIN, Jean-Pierre. « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Pratiques alimentaire et identités culturelles*, vol. n° 27, 1997, p. 18-26.
- RUBATSKY, V. E, C. F., QUIROS, P. W., SIMAN, « Carrots and Related Vegetable Umbelliferae », *Crop Production Science in Horticulture*, vol. n°10, 1999.

## 2. Chapitres de livre

AUBERTIN, Marie-Noëlle, Geneviève, SICOTTE, « Introduction - Pour une étude de la gastronomie québécoise », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 1-18.

CHOUINARD, Annie, « De la tablette à la table : l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du xix<sup>e</sup> siècle », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 83-201.

CSERGO, Julia. « Nostalgies du terroir », *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Éditions Autrement, Paris, 1995, p. 156-162.

DEMERS, François, « La convergence comme nouvelle pratique journalistique », *Pratiques novatrices en communication publique. Journalisme, relations publiques et publicité*, Presses de l'Université Laval, Québec, 2005, p. 7

DORMAELS, Mathieu, « Gastronomie et patrimoine mondial », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec: Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 63- 82.

MARCOTTE, Sophie, « Le rituel du repas familial dans le roman québécois du xxe siècle », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, 2013, p. 151-168.

MEYZIE, Philippe, « Chapitre 1 - De l'histoire de la gastronomie à l'histoire des cultures alimentaires », *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Armand Collin, Malakoff, 2010, p. 7-27.

PICHÉ, Victor, « Un siècle d'immigration au Québec : de la peur à l'ouverture », *La démographie québécoise : Enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle*, Presses de l'Université de Montréal, Montréal, 2013, p. 225-263.

Santich, Barbara. « Edible Histories, Cultural Politics: Towards a Canadian Food History », *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* vol. n° 1, 2013.

SZANTO, David, « Les itérations d'un patrimoine alimentaire : le Québec N+ 1 », *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Presses de l'Université du Québec, Québec, Montréal, 2013, p. 19-42.

## 3. Monographies

- ASTAFIEFF, Katia, *L'Aventure extraordinaire des plantes voyageuses*, DUNOD, Malakoff, 2018, 224p.
- BIZIER, Hélène-Andrée, *Dans l'assiette de l'autre... Avec Françoise Kayler – Chronique d'une cuisine québécoise en évolution*, Fides, Montréal, 2012, 224p.
- BONNEAU, Michel, *La table des pauvres : Cuisiner dans les villes et cités industrielles. 1780-1950*, Presses universitaires de Rennes, Rennes, 2019, 566p.
- BOUCHARD, Gérard, *Genèse des nations et cultures du Nouveau Monde, Les éditions du Boréal*, Montréal, 2001. 504p.
- BOURDIEU, Pierre, *La Distinction - Critique sociale du jugement*. Les Éditions de Minuit, Paris, 1979, 680p.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*, Gallimard, Paris, 2019, 144p.
- CHAMPOUX, Roger, *La Gastronomie*, Montréal, Les éditions La Presse, Montréal, 1986, 525p.
- CHEVRIER, Francis, *Notre gastronomie est une culture*, Bourin, Paris, 2011, 160p.
- COOKE, Nathalie, *What 's to eat? Entrées in Canadian Food History*, McGill Queen's University Press, Montréal, 2009, 320p.
- CSERGO, Julia, *La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*, Menu Fretin, Chartres, 2016, 313p.
- DESJARDINS, Anne-Louise, Serge, BRUYÈRE, *Ses recettes originales et revisitées*, Montréal, La Presse, 2007, 144p.
- DELAGE, Jocelyne, *Gérard Delage, prince de l'humour et de la gastronomie*, Les Éditions Graphein, Québec, 1998, 589p.
- FISCHLER, Claude, *L'omnivore - Le goût, la cuisine et le corps*. Éditions Odiles Jacob, Paris, 2001, 448p.
- GINGRAS, Anne-Marie, *Médias et démocratie: te grand malentendu*. Sainte-Foy, Presses de l'Université du Québec, Québec, 1999, 300p.



ITHQ, *Vers une nouvelle cuisine québécoise*, La Documentation québécoise, Québec, 204p.

LACOURSIÈRE, Jacques, *Évolution de la gastronomie et de la restauration au Québec*, 2010, 45p.

LEIGHTON, Ann, *American Gardens in the Eighteenth Century*, University of Massachusetts Press, Amherst, 1976, 544p.

MENNEL, Stephen, *Français et Anglais à table : du Moyen-Âge à nos jours*, Flammarion Paris, 1987, 544p.

PICKERSGILL, Barbara. *Evolution of Crop Plants*, Longman Publishing group, Londres, 1976.

REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Tallandier, Paris, 1979, 478p.

SORMANY, Pierre, *Le métier de journaliste*. Les éditions du Boréal, Montréal 2000, 552p.

University of Georgia, *Origin, History of cultivation*, University of Georgia, Athènes, 2008.

WARD, Anna F, *Om pannkakor av olika slag, Kunskapskokboken*, 2020.

#### 4. Ouvrages de référence

COURTINE, Robert J, « Crêpe Suzette », *Larousse Gastronomique*, Boston, EP Dutton, 1984, 1142 p.

DONNEUR André, Beylerian, ONNIG, Jessica, POTTER, « La Presse », *L'encyclopédie canadienne*. 2014.

HARPER, Douglas, « crepe », *Online Etymology Dictionary*, 2020, [https://www.etymonline.com/word/crepe#:~:text=crepe%20\(n.\),paper%20is%20attested%20by%201895](https://www.etymonline.com/word/crepe#:~:text=crepe%20(n.),paper%20is%20attested%20by%201895) (14 janvier 2024).

KATZ, Solomon, William, WEAVER, « Cabbage » *Encyclopedia of Food and Culture* New York, Scribner, 2003, vol. 2, 2003, 1800 p.

POULAIN, Jean-Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, 2012, 619 p.

THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA, « Tomato », *Encyclopedia Britannica*, 2018, <https://www.britannica.com/plant/tomato> (14 janvier 2024).

TROPER, Harold, « Immigration au Canada », *L'encyclopédie Canadienne*, 2013, [https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/immigration#:~:text=Selon%202021.https://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers\\_client/12%20G7.\)](https://www.thecanadianencyclopedia.ca/fr/article/immigration#:~:text=Selon%202021.https://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_client/12%20G7.)) (14 janvier 2024).

## 5. Ressources numériques

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC, *Loi modifiant la Loi sur le patrimoine culturel et d'autres dispositions législatives*, Éditeur officiel du Québec, Québec, 2021. [https://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers\\_client/lois\\_et\\_reglements/LoisAnnuelles/fr/2021/2021C10F.PDF](https://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/fileadmin/Fichiers_client/lois_et_reglements/LoisAnnuelles/fr/2021/2021C10F.PDF) (25 octobre 2023).

CAMERON, Daphné, « La critique culinaire Françoise Kayler est décédée », *La Presse* <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201004/24/01-4273891-la-critique-culinaire-francoise-kayler-estdecedee.php> (26 octobre 2023).

CLÉMENT, Éric, « Une salle Françoise-Kayler inaugurée à l'ITHQ », *La Presse*, <https://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201103/30/01-4384867une-salle-francoise-kayler-inauguree-a-lithq.php> (30 octobre 2023).

DUMAS, Ève, « Y a-t-il une gastronomie québécoise ? », *La Presse*, <http://www.lapresse.ca/vivre/gourmand/cuisine/201105/14/01-4399450-y-a-t-il-une-gastronomie-quebecoise.php> (30 octobre 2023).

GOVERNEMENT DU CANADA, *Recensement visuel: Origine ethnique et minorités visibles*, Québec, Statistique Canada, 2006. [https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2006/dp-pd/fs-fi/index.cfm?LANG=FRA&VIEW=D&PRCODE=24&TOPIC\\_ID=11&format=flash](https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2006/dp-pd/fs-fi/index.cfm?LANG=FRA&VIEW=D&PRCODE=24&TOPIC_ID=11&format=flash) (25 octobre 2023).

LAVOIE, Audrey, « Existe-t-il une gastronomie québécoise ? », *Journal Métro*, <http://journalmetro.com/actualites/national/39233/existe-t-il-une-gastronomie-quebecoise/> (25 octobre 2023).

MAPAQ, *Étude de la dynamique et des tendances des marchés au sein du secteur agroalimentaire québécois*, 2009, 160p. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Etude\\_tendances\\_TRANSAQ\\_9\\_5.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Etude_tendances_TRANSAQ_9_5.pdf) (25 octobre 2023).

UNESCO, *Le repas gastronomique des Français*, <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437> (25 octobre 2023).quebecoise/ (25 octobre 2023).

SCHOOL OF IRISH STUDIES, *Les Irlandais au Québec*, Université de Concordia, 2023. <https://www.concordia.ca/artsci/irish-studies/foundation/irlandais-quebec.html> (25 octobre 2023).

## 6. Thèses et mémoires

CHOUINARD, Annie, *De la tablette à la table. Les épiceries fines et l'alimentation bourgeoise à Montréal à la fin du XIXe siècle: Regards sur un bourgeois montréalais*, mémoire de M.A. (histoire), Université de Québec à Montréal, 2010, 134 p.

DEMAY, Anna, *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 de M.A. (histoire), Université de Québec à Montréal, 2018, 146 p.

MAC DONALD, Bryan, *La conception de l'Expo 67: Le projet de la compagnie canadienne de l'Exposition universelle de Montréal*, Université de Québec à Montréal, mémoire de M.A. (histoire), 2005, 121 p.

MARTEL, Dominique, *Analyse du discours médiatique sur le cancer du sein au Québec Le cas de la presse écrite francophone*, Université de Québec à Montréal, mémoire de M.A. (communication), 2013, 111 p.

PLAMONDON-LALANCETTE, Priscilla, *Histoire de la gastronomie québécoise: l'émergence d'une identité culinaire*, Université du Québec à Chicoutimi, de M.A. (études et interventions régionales), 2020, 257 p.