

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

QUAND LA LITTÉRATURE N'EST PAS DANS SON ASSIETTE
LE GENRE CULINAIRE AU QUÉBEC :
PRATIQUES, CODES, ESTHÉTIQUES ET ENJEUX

MÉMOIRE
PRÉSENTÉ
COMME EXIGENCE PARTIELLE
DE LA MAÎTRISE EN ÉTUDES LITTÉRAIRES

PAR
TOBY GERMAIN

NOVEMBRE 2019

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL
Service des bibliothèques

Avertissement

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

REMERCIEMENTS

Je sais gré à Anne-Sophie Boudreau pour les relectures, les escapades dans l'imaginaire, les coups de pouce et de fouet, ainsi que toutes les autres niaiseries nécessaires à la réalisation de ce mémoire. Je n'y serais pas arrivé sans tes itérations de confiance inaltérable, ta tolérance quotidienne, tes jokes de pet et ton appétit insatiable pour les bonnes choses de la connaissance et du frigidaire.

Je remercie de tout cœur Lucie Robert et Chantal Savoie pour leur accompagnement professionnel et dévoué, leur intérêt, curiosité et ouverture. Par-dessus tout, je souligne leur grande humanité, sans laquelle je n'aurais pu achever ce projet.

Je souligne aussi la compagnie précieuse de Stéphanie Roussel pendant les sprints de rédaction, les périodes de stress et les jours normaux, et la remercie pour la pression, autant celle des échéances que celle du désespoir et du fût. Merci d'être mon amie.

Je tiens de plus à m'incliner bien bas devant toutes les largesses du téméraire David Morissette Beaulieu qui, bien que mollement, sait viser juste et fendre l'adversité. Je prends aussi la balle au bond pour quelques remerciements en série : à Mathieu Auclair, je souhaite de nombreuses échappées et quelques écrans opportuns; à Mush Landry, je lève ma mousse comme il lève la balle; enfin à Jonathan Beaulieu-Cyr, je rappelle à la fois qu'il est une inspiration sur tous les plans et que le pool est commencé depuis cinq ans – tu devrais peut-être faire tes *waivers*. Vous m'avez vu et fait grandir, dans tous les sens : TA-NA-NA, TA-NA-NA.

Quelques mercis supplémentaires, en rafale : à Chuck Kobasew, pour avoir été un modèle de persévérance et d'ardeur au travail; à Sarah-Ève Germain, Kevin Duguay et Francis Cyr-Barrette, pour l'ensemble de l'œuvre; à Virginie Fournier, pour toutes les boulettes, les poétiques et les pas éthiques; finalement à Pascale Rémillard, pour la jonction des univers possibles, l'enthousiasme sans fond et la suite du monde.

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ.....	v
INTRODUCTION.....	1
État des lieux.....	3
Problématique et enjeux.....	7
Plan du mémoire	8
CHAPITRE I – L'INFLUENCE D'UN LIVRE... DE CUISINE.....	10
1.1 Avant <i>La Cuisinière canadienne</i>	12
1.2 <i>La Cuisinière canadienne</i>	14
1.2.1 Présentation	14
1.2.2 Pour une lecture socio-historique du livre de cuisine	17
1.2.3 Portée culturelle et politique	21
1.3 <i>La Nouvelle Cuisinière canadienne</i>	23
1.4 <i>Directions diverses</i>	28
1.5 <i>Manuel de cuisine raisonnée</i>	32
1.6 <i>La Cuisine raisonnée</i>	40
1.7 Conclusion.....	43
CHAPITRE II – LE GENRE CULINAIRE : UNE LITTÉRATURE DE BON GOÛT	46
2.1 De la catégorisation problématique du livre de cuisine	46
2.2 Le Livre de cuisine.....	48
2.3 Les Genres culinaires	55
2.3.1 Le Recueil de recettes : l'unicité pratique.....	56
2.3.2 Le Livre de chef-fe : politiques culinaires	63
2.3.3 Le Livre pour enfants : ludique et didactique.....	68
2.3.4 L'Encyclopédie de cuisine : l'art du savoir.....	74
2.3.5 L'Album : la cuisine comme discours artistique	80
2.4 Conclusion.....	84

CHAPITRE III – L’ART DE RACONTER DES SALADES : DEUX MODALITÉS DE MISE EN RÉCIT DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE PAR LA LITTÉRATURE	88
3.1 Le Manger comme culture	92
3.2 Sciences culinaires, fictions culinaires.....	97
3.3 Quand la réalité dépasse la fiction : le cas d’ <i>Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs</i>	100
3.4 La Cuisine fictive : le cas d’ <i>Au pays du sirop d’érable</i>	109
3.5 Conclusion.....	118
CONCLUSION.....	122
Les Cuisines de l’imaginaire.....	126
ANNEXE A : RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DE <i>LA CUISINIÈRE CANADIENNE</i>	130
ANNEXE B : RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DE <i>LA NOUVELLE CUISINIÈRE CANADIENNE</i>	131
ANNEXE C : RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DES <i>DIRECTIONS DIVERSES</i>	132
ANNEXE D : RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DU <i>MANUEL DE CUISINE RAISONNÉE</i>	133
ANNEXE E : RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DE <i>LA CUISINE RAISONNÉE</i>	134
ANNEXE F : PAGES 122 À 124 D’ <i>AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SOEURS</i>	135
ANNEXE G : PAGE 179 D’ <i>AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SOEURS</i>	139
BIBLIOGRAPHIE.....	140

RÉSUMÉ

Le livre de cuisine, lorsque considéré dans une approche sociologique, à la fois historique et littéraire, est porteur d'une foule d'informations sur la société de laquelle il est issu et à laquelle il est destiné. Ainsi, l'objet de ce mémoire est de renouveler la compréhension du livre de cuisine comme un objet culturel porteur de récit(s). En somme, par l'ensemble de la recherche, il s'agit non seulement de proposer une nouvelle vision critique du genre permettant de reconsidérer l'image du livre de cuisine comme genre sans littérature, mais aussi d'offrir un portrait plus ou moins exhaustif du genre culinaire québécois.

La postérité de *La Cuisinière Canadienne*, éditée par Louis Perrault, est par exemple intrinsèquement liée à l'histoire du Québec : elle est rééditée sous le titre de *La Nouvelle Cuisinière Canadienne*, puis la mère Caron s'en inspire fortement pour ses *Directions diverses*; la congrégation Notre-Dame l'investit ensuite pour faire son *Manuel de cuisine raisonnée* qui, au fil des rééditions, devient *La Cuisine raisonnée*. De changement en changement, on y lit l'évolution du goût, des moyens techniques, des marchés alimentaires, du statut social des femmes et des migrations ethniques. D'un point de vue littéraire, le livre de cuisine, depuis le milieu du XX^e siècle, constitue un genre littéraire à part entière, qui se décline lui-même en plusieurs sous-genres codifiés : le recueil de recettes, le livre de chef-fe, le livre pour enfants, l'encyclopédie de cuisine et l'album culinaire. Si son aspect sériel et le peu de marge de manœuvre formelle dans la présentation de la recette peuvent laisser croire que la seule visée pratique du livre de cuisine en motive l'existence, la réalité est tout autre : la littérature culinaire implique une mise en récit, à la fois de la société, des recettes en elles-mêmes et des recettes entre elles. Toutes ces considérations poussent à se poser la question : les livres de cuisine sont-ils des fictions littéraires ?

Mots-clés : genre culinaire, genre littéraire, livre de cuisine, livre de recettes, mise en récit, études alimentaires, *food studies*, Québec.

INTRODUCTION

Nobody cares if you know about Mozart or Leonardo anymore, but you had better be able to discuss the difference between ganache and couverture¹.

William Deresiewicz, « A Matter of Taste »

L'absence d'un discours savant littéraire, en ce qui concerne le livre de cuisine, est frappante. Pourtant, la nourriture occupe une place prépondérante dans nos vies : dans un éditorial du *New York Times*, William Deresiewicz rappelle d'ailleurs que, depuis l'avènement des réseaux sociaux, nous vivons dans un monde où les connaissances culinaires remplacent les acquis culturels comme gages de savoir; nous vivons à une époque où le mouvement *foodie* trouve la majorité de ses disciples au sein de la génération Yum, terme utilisé pour définir les milléniaux par Eve Paul Turow dans son essai éponyme². Considérant cette omniprésence de la nourriture dans notre quotidien, il apparaît étonnant que seuls quelques drôles parmi les théoricien-nes de la littérature s'intéressent aux livres de cuisine. Ils les étudient tour à tour pour leur côté formaté, pour leur parenté avec le livre d'art, pour leur rapport à l'histoire ou encore pour leur place prépondérante dans l'espace médiatique livresque³. La littérature culinaire est

¹ William Deresiewicz, « A Matter of Taste ? », *The New York Times*, 28 octobre 2012, en ligne, <<http://www.nytimes.com/2012/10/28/opinion/Sunday/how-food-replaced-art-as-high-culture.html>>, consulté le 31 mars 2016.

² Eve Paul Turow, *A Taste of Generation Yum : How the Millennial Generation's Love for Organic Fare, Celebrity Chefs and Microbrews Will Make or Break the Future of Food*, New York, Pronoun, 2015, 130 p.

³ Dans un article dans *Lettres québécoises*, Annabelle Moreau affirme que les livres de cuisine occupent 97 % de l'espace médiatique consacré à l'industrie du livre. (Annabelle Moreau, « Éditorial : A-t-on besoin d'un autre macaroni ? », *Lettres québécoises*, 14 juin 2018, en ligne, <<http://lettresquebecoises.qc.ca/ editorial-a-t-on-besoin-dun-autre-macaroni/>>, consulté le 23 juillet 2018.

même souvent reléguée à une « sous-classe de discours⁴ », avec toutes sortes d'autres fragments, listes, feuillets, bulletins paroissiaux et guides pratiques de tous acabits.

Si l'écriture de la chère est « rejetée loin du centre vers les parages moins policés, les faubourgs de la République des Lettres⁵ », les écrivain-es y trouvent tout de même un terrain d'expérimentation à leur mesure, et nombre d'entre eux et elles en font leur tasse de thé : Karen Blixen (*Le Festin de Babette*) et Joanne Harris (*Chocolat*), par exemple, ont toutes deux construit leur renommée sur leurs descriptions romanesques de la nourriture et son instrumentalisation narrative. Non seulement les auteur-trices font-ils et elles souvent grande place à la nourriture dans leurs œuvres, mais aussi plusieurs d'entre eux et elles s'essayaient même à l'écriture d'un ouvrage culinaire : je souligne entre autres Kim Thúy qui a fait paraître, récemment, *Le Secret des Vietnamiennes*, et Chrystine Brouillet qui a offert, en 2001, *C'est moi qui l'ai fait !*, un livre de recettes pour enfants. Pourtant, même si des auteur-trices connu-es et reconnu-es travaillent à la réalisation d'une littérature culinaire, ces livres seront rapidement classés par l'appareil éditorial dans la section des livres pratiques.

Comme le fait remarquer Lucie Robert dans « L'Histoire littéraire d'un "pays incertain" : Le cas du Québec », le canon littéraire, forgé dans l'enseignement et fixé par les programmes, est un lieu de mémoire⁶ dont l'hégémonie, longtemps soutenue, est désormais remise en question sur trois fronts principaux⁷ », dont celui des littératures

⁴ Algirdas Julien Greimas, *La Soupe au piston ou La Construction d'un objet de valeur*, Paris, CNRS, coll. « Document de recherche », 1979, p. 7.

⁵ Frédéric Charbonneau, *L'École de la gourmandise*, Paris, Desjonquères, 2008, p. 57.

⁶ N.d.L.R. (Note de Lucie Robert) : Au sens précis où l'entendait Pierre Nora, qui écrit : les lieux de mémoire ne sont pas ce dont on se souvient, mais là où la mémoire travaille; non la tradition elle-même, mais son laboratoire.

⁷ Lucie Robert, « L'Histoire littéraire d'un "pays incertain" : le cas du Québec », *Journal of Canadian Studies / Revue d'études canadiennes*, vol. 38, n° 2, printemps 2014, p. 31.

populaires, auquel s'arriment les littératures culinaires⁸, ouvrages sériels destinés au grand public. C'est dans la logique d'une telle remise en question du canon littéraire et de sa prégnance hégémonique sur les productions littéraires, que s'inscrit le présent mémoire. Je soutiens que le genre culinaire, au-delà des lieux communs et des discours admis, en vient à bousculer les frontières du littéraire.

État des lieux

Lors de l'émission radiophonique *L'Autre midi à la table d'à côté*, présentée le 7 janvier 2017 sur les ondes d'Ici Première, le comédien Patrick Huard confiait à l'entrepreneur et mécène Alexandre Taillefer avoir lu chacun des 250 livres de cuisine qu'il possède, en ajoutant qu'il « les lit comme un roman, de la page un jusqu'à la fin; [il] li[t] tout⁹ ». Il illustre, par le fait même, toute la tension inhérente au livre de cuisine, posée entre deux fonctions fondamentalement incompatibles, soit celle de l'ouvrage artistique qui, comme le disait Oscar Wilde, est en réalité inutile, et celle de l'ouvrage pratique qui, au contraire, n'a d'autre prétexte que son utilité.

Il importe d'entrée de jeu de différencier le *genre culinaire* de la *pratique culinaire*. Sans se lancer dans une étude des habitudes de lecture et de cuisine associées au livre de recettes, le présent mémoire se fonde sur l'affirmation qu'il existe une inadéquation entre la fonction et l'usage de la littérature culinaire. Ainsi, le livre de cuisine ne sera pas ici considéré comme un ouvrage pratique, mais bien comme un ouvrage littéraire, qui peut se prendre et se comprendre indépendamment de toute visée utilitaire, bien que les deux fonctions ne soient pas nécessairement mutuellement exclusives. Loin d'être totalement

⁸ Comme toute littérature, la littérature culinaire est plurielle : elle se divise et se ramifie selon les inflexions de la culture dominante de laquelle elle est issue, mais aussi des sous-cultures et des contre-cultures qui la voient naître.

⁹ Francis Legault, « Patrick Huard et Alexandre Taillefer », *L'Autre midi à la table d'à côté*, émission radiophonique, 7 janvier 2017, 9:13 min., en ligne, < http://ici.radio-canada.ca/emissions/lautre_midi_a_la_table_da_cote/2014-2015/chronique.asp?idChronique=425876>, consulté le 21 mars 2017.

ingénue, cette approche du livre de cuisine a déjà quelques échos, comme en témoigne l'existence même du domaine des études alimentaires.

Intrinsèquement liée à la popularité des ouvrages culinaires, l'importance des *food studies* s'accroît et s'étend aujourd'hui plus que jamais. Sous-catégorie des études culturelles, les études alimentaires s'appliquent à désenclaver la cuisine des disciplines qui y sont traditionnellement rattachées (gastronomie, arts culinaires et nutrition, pour ne nommer que celles-là), afin d'élargir la portée culturelle de la nourriture, notamment dans les productions artistiques¹⁰. Le principal organe des études alimentaires est sans nul doute la revue *Food, Culture & Society*, revue internationale de recherche multidisciplinaire. Au Canada, l'Association canadienne des études sur l'alimentation (ACEA) / Canadian Association for Food Studies (CAFS) regroupe les chercheur-es en études alimentaires en leur donnant la chance d'échanger en congrès et en offrant des bibliographies sur le sujet. Aussi, l'Université McGill héberge *CuiZine*, un périodique électronique pancanadien qui « se veut un forum novateur et interdisciplinaire de discussions académiques autour des diverses cultures culinaires du Canada tout en constituant un lieu de diffusion de contenu créatif et dynamique sur le thème de la nourriture¹¹ ».

Au Québec, quelques sociétés de chercheur-es rattachées à ce domaine ont vu le jour au cours des dernières années : je souligne, entre autres, les Ateliers de l'Honnête

¹⁰ Il s'agit là d'une définition très large du concept. D'autres chercheur-es préfèrent une acceptation plus restreinte selon laquelle les *food studies* se constituent uniquement d'études dans lesquelles la nourriture est utilisée « afin d'examiner des questions critiques à propos des causes et des conséquences liées à sa production et à sa consommation », se restreignant aux frontières disciplinaires des domaines culinaires. (Marion Nestle, « Writing the Food Studies Movement », avec une réponse de W. Alex McIntosh, *Food, Culture & Society*, vol. 13, n° 2, 3 juin 2010, p. 160.)

Sans nier le fait que le livre de cuisine est lié aux habitudes de consommation et de production de la nourriture, cette définition restreinte est problématique dans le cadre du présent mémoire, puisque je propose d'étudier le livre de cuisine plus en tant qu'objet culturel que strictement pour la nourriture qui y est présentée. Ce mémoire se situe donc dans une zone limitrophe entre les deux approches (les études littéraires et les études alimentaires) : sans s'intégrer totalement à l'une ou l'autre des approches, il ne peut s'y soustraire non plus, ce qui rappelle tout le caractère conflictuel de la littérature culinaire.

¹¹ [s.n.], « À propos », *CuiZine, The Journal of Canadian Food Cultures / Revue des cultures culinaires au Canada*, en ligne, <<https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/>>, consulté le 24 juillet 2018.

volupté du Certificat en Gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie de l'École des Sciences de la Gestion de l'Université du Québec à Montréal et le réseau informel de recherche « Autour de la table », fondé en mars 2017 par Marie-Christine Lambert-Perreault et Geneviève Sicotte. Cette dernière est, d'ailleurs, sans doute la tête d'affiche des études alimentaires au Québec, en littérature, du moins : dans son ouvrage, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, elle étudie les représentations de la gastronomie dans l'œuvre de trois écrivains français; dans *Gastronomie québécoise et patrimoine*, étude qu'elle codirige avec Marie-Noëlle Aubertin, elle propose d'examiner la patrimonialisation de la cuisine, notamment par le biais des ouvrages littéraires. Aubertin, quant à elle, tend toutefois à favoriser l'approche inverse : il s'agit, non pas d'étudier la cuisine en littérature, mais bien la littérature dans le livre de cuisine. Son mémoire de maîtrise, « La Quête identitaire des livres de chefs : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale¹² », ramène à l'avant-plan la question de l'esthétique artistique; elle y étudie les discours technique, environnemental et esthétique des livres de Diane Tremblay, Daniel Vézina et Martin Picard, mais en se référant encore au livre de chef-fe davantage comme objet esthétique qu'au livre de cuisine comme objet littéraire.

Déjà, en 1979, le linguiste et sémioticien Algirdas Julien Greimas étudie la littérature culinaire afin d'isoler un modèle-type de la narration de la recette. Dans *La Soupe au pistou ou la Construction d'un objet de valeur*, il analyse une recette au pistou afin d'« expliciter le mode d'existence des structures sémio-narratives dans des manifestations textuelles d'apparence 'non-narrative'¹³ ». Il est ainsi un des pionniers de l'étude des textes culinaires, rapidement rejoint – bien que ce soit par la bande, dans un souci exhaustif d'exemplification imagée – par Philippe Hamon et Vincent Jouve, qui clament tour à tour que « l'œuf, la farine, le beurre, le gaz sont les 'personnages' mis en scène par

¹² Marie-Noëlle Aubertin, « La quête identitaire dans les livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale », mémoire de maîtrise, Département d'études littéraires, Université du Québec à Montréal, 2010, 133 f.

¹³ Algirdas Julien Greimas, *op. cit.*, p. 3.

le· texte de la recette de la cuisine¹⁴ » et que « le basilic et l'ail [sont les] adjuvants éventuels du programme narratif 'recette de cuisine'¹⁵ ». Ils pavent ainsi la voie à l'étude littéraire des textes culinaires, s'inscrivant – sans doute bien malgré eux – au cœur d'une filiation théorique qui ramène au mémoire de Marie-Noëlle Aubertin.

Cette dernière renvoie, tout au long de son étude, à des codes du genre culinaire et à des paramètres génériques qui sont plus des appuis intuitifs que des réalités théoriques. Ainsi, le présent mémoire vise à confronter les enjeux poétiques et socio-historiques du livre de cuisine au Québec pour mieux préciser certains de ses angles morts, notamment ses codes définitionnels, afin d'en proposer une nouvelle vision critique qui permettrait de reconsidérer sa place au sein de la littérature et en offrir un portrait plus ou moins exhaustif.

¹⁴ Philippe Hamon, « Pour un statut sémiologique du personnage », *Littérature*, n° 6, mai 1972, p. 87-88.

¹⁵ Vincent Jouve, « Pour une analyse de l'effet-personnage », *Littérature*, n° 85, 1992, p. 109.

Problématique et enjeux

Tout ça pour que le livre, LE LIVRE, puisse continuer de vivre, peu importe le contenu, peu importe la forme. [L]e grand public finira par croire et affirmer sans ironie que lire un livre de cuisine, c'est quand même lire, c'est quand même participer à cette fascinante aventure intellectuelle inaugurée par Gutenberg. Et le grand public versera une larme émue au son de la tranche qui craque et à l'odeur acidulée des pages lustrées pleines de photos d'effilochés de porc et de bok choi aux couleurs saturées. Et nous, les littéraires, pendant ce temps-là, nous continuerons à manger de la misère, en suivant la recette de marde mijotée compilée dans un essai/vie pratique qui ne gagnera jamais un prix grand public. Évidemment¹⁶.

Mathieu Arsenault, « Ricardo, cet essayiste »

L'attribution du prix « Meilleur livre de type essai ou vie pratique » du Salon du livre de Montréal 2013 à Ricardo Larrivée pour *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée* a révélé l'ambiguïté de la catégorie générique « livre de cuisine » : la composition formelle singulière de ce type d'ouvrage invite à les considérer sous l'angle du livre pratique, mais pas en tant qu'essais ou que productions littéraires. Force est de constater, comme le faisait Mathieu Arsenault dans un article publié de 2 décembre 2013 sur le *Huffington Post*, que la concurrence entre les ouvrages plus littéraires – soit les essais – et les livres de cuisine est forcément déloyale : « Le problème, c'est que les gens qui font des livres de cuisine sont des éditeurs commerciaux dont le tirage énorme permet de dégager une marge suffisante pour faire un peu de profit et continuer de faire rouler la boîte¹⁷ », contrairement aux éditeurs indépendants qui ne produisent qu'un petit tirage, dégageant peu ou pas du tout de profits.

¹⁶ Mathieu Arsenault, « Ricardo, cet essayiste », *Le HuffPost*, 2 décembre 2013, en ligne, <http://quebec.huffingtonpost.ca/mathieu-arsenault/ricardo-cet-essayiste_b_4361767.html>, consulté le 18 juin 2015.

¹⁷ *Ibid.*

Au grand déplaisir d'Arsenault, toutefois, le présent mémoire se construit sur l'affirmation que « lire un livre de cuisine, c'est quand même lire¹⁸ », c'est quand même participer à cette fascinante aventure intellectuelle qu'est la littérature. S'il n'est peut-être pas comparable au roman ou à une fiction (quoique...), le livre de cuisine dépend tout de même de la mise en œuvre, dans le texte, de stratégies littéraires : bien que la simple utilisation des mots n'appelle pas nécessairement à la littérature, leur mise en forme, elle, y renvoie de fait. Il y a bel et bien une poétique du livre de cuisine : plus qu'un ensemble d'ouvrages hétéroclites rassemblés par un même thème, ils partagent plusieurs caractéristiques communes qui forment un réseau de codifications complexe s'étendant bien au-delà de la seule visée pratique.

Plan du mémoire

À partir de l'hypothèse selon laquelle le livre de cuisine est un genre littéraire à part entière, le présent mémoire s'attache spécifiquement à démontrer que, en tant que production culturelle, il contribue à la production de récits identitaires et historiques particuliers, qui s'arriment à différents enjeux esthétiques et poétiques. Ainsi, dans la première partie, je relève l'évolution du récit inscrit à même les ouvrages culinaires québécois de 1840 à nos jours. J'explore donc l'évolution historique de *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault, posée à l'origine d'une filiation allant de *La Nouvelle Cuisinière canadienne* aux *Directions diverses données par la révérende mère Caron*, au *Manuel de cuisine raisonnée*, puis à la *La Cuisine raisonnée*.

Dans un second temps, je m'intéresse au caractère générique du livre de cuisine et aux sous-catégories qui le composent. De façon plus théorique, je dresse les codes du genre culinaire : j'offre d'abord une définition maison du livre de recettes, avant d'en présenter les sous-genres : recueil de recettes, livre de chef-fe, livre de cuisine pour enfant, encyclopédie culinaire et album. J'explore ces différents spécimens à l'aide de la notion de discours d'escorte, afin d'en étudier les spécificités et la dynamique de recueil

¹⁸ *Ibid.*

qui les sous-tend. J'y dégage ainsi des codes génériques qui leur sont propres et j'explore les différents types de récits et de procédés narratifs qu'ils mettent en scène.

Finalement, au troisième chapitre, en convoquant les notions de mise en récit et de récit commun telles que présentées par Micheline Cambron, j'explore deux modalités de la mise en récit de la cuisine québécoise par la convocation d'œuvres littéraires et d'éléments historiques. Ainsi, par l'étude de deux livres de cuisine qui présentent des extraits littéraires, je regarde comment la fiction peut faire resurgir le réel, ou le mettre à distance. Le but ultime de ce mémoire est de proposer une nouvelle vision critique du livre de cuisine, qui permettrait de reconsidérer sa réputation d'ouvrage sans littérature tout en offrant un portrait du genre culinaire québécois et des tensions spécifiques à la mise en récit de la cuisine québécoise en rapport au récit commun.

CHAPITRE I

L'INFLUENCE D'UN LIVRE... DE CUISINE

Si on est ce que l'on mange / Seigneur, tu sais ben trop que j'serai jamais un ange¹⁹.

Kevin Parent, « Seigneur »

Dans *Leçons de littérature : un siècle de manuels scolaires au Québec*, Karine Cellard justifie son approche littéraire du manuel scolaire par le concept de mise en récit. Elle propose, à la suite de Paul Ricoeur, que « même dans les écrits scientifiques [...] subsistent toujours des quasi-personnages, des quasi-événements qui s'organisent à la manière d'un récit²⁰ », en tenant compte de la « reconfiguration accomplie par le lecteur dans tous les types de discours²¹ ». Si, à l'instar des écrits scientifiques, la plupart des livres de cuisine paraissent n'avoir « pas grand-chose d'original²² », ils assurent pourtant la « cristallisation des coutumes d'une collectivité²³ » et permettent d'étudier « les perpétuels échanges et adaptations qui animent toute société²⁴ ». La littérature culinaire, selon Elizabeth Driver, agirait comme un important marqueur culturel, qui permet à la fois de mesurer les mutations culturelles qui découlent de mouvements sociaux et d'observer les

¹⁹ Kevin Parent, « Seigneur », *Pigeon d'argile*, TACCA, 1995, piste 4, 4:21 min.

²⁰ Karine Cellard, *Leçons de littérature. Un siècle de manuels scolaires au Québec*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2011, p. 15.

²¹ *Ibid.*

²² Elizabeth Driver, « Les livres de cuisine », dans Fiona A. Black, Patricia Fleming et Yvan Lamonde, *Histoire du livre et de l'imprimé au Canada : de 1840 à 1918*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2005, p. 430.

²³ *Ibid.*

²⁴ *Ibid.*

conséquences de l'industrialisation et de la politique sur le quotidien de la population. Il est donc possible, en les étudiant, d'esquisser un portrait culturel de la société dans laquelle ils sont publiés et à laquelle ils sont destinés; inversement, on peut aussi expliquer les codes ou le contenu d'un livre de cuisine par des impératifs sociaux et historiques.

Dans un premier temps, ce mémoire vise à montrer que le livre de cuisine agit à la fois comme témoin et moteur de la culture et de l'histoire culturelle. Pour ce faire, j'ai choisi d'étudier l'évolution historique d'un seul livre de cuisine, soit *La Cuisinière canadienne*, premier ouvrage culinaire édité au Canada français, sans cesse réédité et refondu depuis 1840. Son évolution, donc, s'inscrit au cœur de l'histoire et de la culture canadiennes-françaises puisque, depuis sa publication première, il a été reproduit sous trois diverses appellations principales et deux intermédiaires : d'abord connu sous le titre *La Cuisinière canadienne* (1840), il a été réédité sous le nom de *La Nouvelle Cuisinière canadienne* (1865); il a ensuite subi des modifications plus importantes sous le titre *Directions diverses données par la Rév. Mère Caron, Sup. Gen. des Sœurs de la Providence* (1878), qui laisse lui-même présager du *Manuel de cuisine raisonnée* (1919), duquel découle *La Cuisine raisonnée*, assurément le plus connu et reconnu des ouvrages culinaires québécois²⁵.

Ainsi, je cherche à extraire le récit véhiculé dans les pages de *La Cuisinière canadienne* et à mettre en lumière son évolution à travers l'histoire canadienne-française. Du coup, j'espère renouveler la compréhension du livre de cuisine, non seulement comme outil de travail, mais comme objet culturel porteur de récits. Ce faisant, j'espère inspirer de nouveaux questionnements sur l'histoire littéraire québécoise et proposer un regard qui permettrait d'extraire certains éléments de cette composition de l'histoire que Paul Ricœur nommait synthèse de l'hétérogène et que Michel Foucault, à sa suite, a

²⁵ En 2008, dans une bibliographie critique des livres de cuisine publiés au Canada entre 1825 et 1949, Elizabeth Driver souligne d'ailleurs que *La Cuisine raisonnée* « was to become the pre-eminent reference in French Quebec kitchens [...] [and] carried the torch of cultural continuity for the next six decades, from 1919 to 1985 ». (Elizabeth Driver, *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, p. 78.)

appelée « la cuisson de l'histoire²⁶ ». Pour Ricœur, la synthèse de l'hétérogène est définie comme étant une « structuration de l'expérience chaotique du temps à travers l'acte de configuration narrative²⁷ ». Cette configuration, donc, permet « d'ordonner [et] de donner un sens à cet événement insaisissable qu'est l'appréhension du temps par le sujet percevant », afin d'en faire un récit englobant, sinon uniforme, du moins cohérent.

En histoire, cette notion se manifeste par le délaissement des plus petits récits qui sont contradictoires ou incompatibles avec la narrativisation des éléments historiques principaux. Dans un mouvement contraire, les études féministes, par exemple, s'emploient à réhabiliter les femmes et à souligner leur rôle dans l'histoire, notamment afin de renouveler la compréhension hétérogène de l'histoire officielle, écrite par et pour les hommes. Ainsi, dans le présent mémoire, par l'étude d'objets dévalorisés par l'histoire traditionnelle, je me concentre sur l'« expérience temporelle vive²⁸ », ponctuelle, transmise dans et par l'objet, me permettant de reconfigurer l'histoire principale comme étant le cumul d'une infinité de micro-tensions et de dialogues pluridisciplinaires plutôt que comme la progression linéaire du temps. Cette approche, privilégiant l'événement au récit, propose de concevoir l'histoire non pas comme une ligne, mais bien comme une spirale.

1.1 Avant *La Cuisinière canadienne*

Au début du XIX^e siècle, des quelques livres de cuisine qui circulent au Canada français, le plus populaire est sans nul doute *La Cuisinière bourgeoise*, ouvrage de l'écrivain culinaire

²⁶ La « cuisson de l'histoire » renvoie à la synthèse de l'hétérogène de manière imagée. (Michel Foucault, cité dans Arlette Farge, « Penser et définir l'événement en histoire. Approche des situations et des acteurs sociaux », *Revue Terrain*, n° 38, « Qu'est-ce qu'un événement ? », mars 2002, p. 10.)

²⁷ René Audet et Nicolas Xanthos [dir.], « Ricœur », *Penser la narrativité contemporaine*, en ligne, <<http://penserlanarrativite.net/documentation/bibliographie/ricoeur>>, consulté le 15 avril 2018.

²⁸ *Ibid.*

français connu sous le pseudonyme de Menon²⁹. Au Bas-Canada comme ailleurs dans le monde, les deux principaux livres de cuisine de ce gastronome, soit le *Nouveau Traité de cuisine* (1739) et *La Cuisinière bourgeoise* (1746), étaient « nombreux, recherchés et fréquemment réimprimés³⁰ »; le premier ouvrage de littérature culinaire imprimé au Canada français est d'ailleurs la *Cuisinière bourgeoise*, en 1825, par l'imprimeur Augustin Germain de la ville de Québec³¹. Puisque le livre de Menon connaît un important succès en France, il est plausible de lui supposer la même prospérité au Canada : le tome trente-quatre de la *Nouvelle Biographie générale* de 1861, dirigée par Ferdinand Hoefler, affirme même qu'« il est peu de livres qui, depuis leur apparition, aient donné lieu à un plus grand nombre de contrefaçons, de traductions ou d'éditions que [*La Cuisinière bourgeoise*]³² ». Il n'est pas étonnant, donc, que Louis Perrault s'en inspire de très près lorsqu'il concocte *La Cuisinière canadienne*, qu'il publie quelques années plus tard.

²⁹ Ferdinand Hoefler, dans sa *Nouvelle Biographie générale* précise qu'« on manque de renseignements sur ce savant gastronome » et que la plupart de ses ouvrages « ont paru sans nom d'auteur ». (K., « Menon », dans Ferdinand Hoefler, *Nouvelle Biographie générale*, t. 34, Paris, Firmin-Didot, 1861, p. 998.)

³⁰ *Ibid.*

³¹ Elizabeth Driver, *op. cit.*, p. 74 et 82.

Une ambiguïté existe quant aux fonctions qu'assumait Augustin Germain. Bien que Driver le présente comme un imprimeur (et qu'il imprime effectivement *La Cuisinière bourgeoise*), Claude Galarneau prétend qu'« Augustin Germain fut le premier libraire de langue française à Québec à consacrer son activité première au livre. Il n'était ni imprimeur ni éditeur de journal ». Sans évoquer le cas particulier de *La Cuisinière bourgeoise*, il affirme que Germain allait chercher des livres en France pour en faire commerce à Québec. (Claude Galarneau, « Autrefois, le commerce du livre », *Cap-aux-Diamants*, vol. 2, n° 1, printemps 1986, p. 4.)

³² K., *op. cit.*

1.2 *La Cuisinière canadienne*

1.2.1 Présentation

Des clercs ? Corbleu ! J'en ai bien quatre. Mais quel est celui d'entr'eux qui peut m'assister ? L'un est romanesque et littéraire, et, au lieu de lire Justinien ou la Coutume de Paris, il s'amusera à lire *Jacob Faithful* ou *La Cuisinière canadienne*³³.

Pierre Petitclair, *La Donation*

Dans sa comédie *La Donation* (1842), l'écrivain Pierre Petitclair (1813-1860), rapproche *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault et *Jacob Faithful*, un roman maritime de Frederic Marryat, pour accentuer à la fois l'effet comique de sa réplique et le caractère lunatique du clerc – puisqu'il n'est, sans doute, pas plus sérieux de lire un livre de recettes que de lire un roman³⁴. Le contraste entre le ludique et l'intellectuel vient d'ailleurs appuyer cet effet comique, puisque Petitclair oppose ces deux œuvres destinées au plaisir (de l'esprit et du corps) à deux autres consacrées respectivement à la réflexion et au sérieux, soit le codex de l'empereur Justinien et la Coutume de Paris. Pourtant, *La Cuisinière canadienne* se rapproche sans doute plus de la Coutume de Paris puisque toutes deux sont, en réalité, des recueils de codes qui font loi dans une société donnée, d'une part en cuisine, de l'autre en matière de législation civile.

*La Cuisinière canadienne*³⁵, donc, est publiée en 1840 chez Louis Perrault, éclectique libraire canadien-français, et devient rapidement un succès populaire : l'ouvrage est

³³ Pierre Petitclair, *La Donation*, comédie en deux actes, Bibliothèque électronique du Québec, coll. « Littérature québécoise », vol. 180, [1842], p. 83.

³⁴ Comme le rappelle d'ailleurs Aurélien Boivin, « le roman, avant 1860, ne jouit pas d'un préjugé favorable ». Il est même considéré par plusieurs « comme un genre à proscrire parce qu'il laisse libre cours aux futilités de toutes sortes ». (Aurélien Boivin, « Regards sur la littérature québécoise », *La Francophonie dans les Amériques*, n° 174, 2015, p. 65.)

³⁵ Le titre complet en est : *La Cuisinière canadienne, contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage, pour préparer les diverses soupes grasses et maigres, cuire le bœuf, le veau, le mouton, le cochon, la volaille, le gibier et le poisson : apprêter les poudings de toute espèce, ainsi que les pâtisseries en général, comprenant la manière de faire la pâte feuilletée, et une grande variété de pâtes, tartes, biscuits, beignes et pains de Savoie; les*

réédité douze fois au fil des ans. Perrault ne revendique toutefois pas la création des recettes du recueil, toutes « garanties infaillibles³⁶ » par une publicité dans *L'Aurore des Canadas* du 10 avril 1840 : cette même annonce précise qu'elles sont, en fait, extraites du journal d'un ancien confiseur de Montréal. Cependant, comme le précise Driver, ce confiseur « has not been identified and other evidence suggests that the text was compiled by someone close to Perrault's family and the supporters of Mme [Émilie] Gamelin³⁷ ». De plus, *La Cuisinière canadienne* est présentée comme faisant partie d'un groupe de « petits ouvrages utiles³⁸ », contenant tout juste « ce que recommand[e] une sage économie domestique³⁹ ».

Les quelque cent quinze pages du livre de cuisine sont divisées en quinze chapitres de manière plutôt classique, c'est-à-dire organisés plus ou moins selon l'ordre du repas. Contrairement aux ouvrages culinaires français d'Ancien Régime, écrits sous forme de menus spectaculaires, présentés dans la tradition du service à la française⁴⁰, *La Cuisinière canadienne* s'inscrit dans une modernité culinaire, alors qu'elle articule ses

confitures et les gelées de toutes sortes; la préparation des œufs et des crèmes, enfin des recettes pour les liqueurs et autres breuvages, et des notes sur les marinades, les légumes et salades. Par souci de concision, j'y référerai par la mention abrégée *La Cuisinière canadienne*.

³⁶ Louis Perrault, « Sous Presse et paraîtra incessamment, la... », *L'Aurore des Canadas*, 10 avril 1840, p. 3.

³⁷ Elizabeth Driver, *op. cit.*, p. 74.

³⁸ Louis Perrault, *La Cuisinière canadienne*, Montréal, Louis Perrault Imprimeur, 1840, p. 115.

³⁹ *Ibid*, p. 5.

⁴⁰ Le service à la française est encore aujourd'hui pratiqué, par exemple, dans les cabanes à sucre : on y dépose « plusieurs potages, entrées, relevés ou entremets simultanément » (Frédéric Charbonneau, *op.cit.*, p. 72) sur la table, afin de tenir compte de la diversité des goûts et satisfaire tous les convives. Ceux-ci se passent ensuite les plats, choisissant ce qui leur convient. Charbonneau précise que seul le plat principal (« le rôti ») était généralement unique. Les menus présentés dans les ouvrages culinaires consistaient donc en un ensemble de plats différents dans lesquels les saveurs étaient le plus diversifiées possibles, tout en restant complémentaires.

prescriptions culinaires selon les codifications du service à la russe⁴¹, qui s'impose globalement au XIX^e siècle. Ainsi, tour à tour, l'ouvrage présente les soupes, les plats principaux (section dans laquelle chaque chapitre correspond à une viande – dans l'ordre : bœuf, veau, agneau et mouton, cochon, volaille, gibier, poisson), les desserts (dans l'ordre : poudings, pâtisseries – dont les pâtés et tourtières –, biscuits, confitures, œufs, crèmes), les liqueurs, les autres boissons et les marinades. Les recettes sont écrites de manière assez concise et narrative, ne s'étendant généralement pas sur plus de deux phrases plus ou moins alambiquées⁴².

Julie Parker, qui a consacré son mémoire de maîtrise à l'étude de *La Cuisinière canadienne*, remarque aussi que les indications de mesure et de temps de cuisson sont « assez conformes aux critères des traités de l'époque, c'est-à-dire à peu près inexistantes⁴³ ». Pas de listes d'ingrédients, pas de mesures réellement précises, pas d'étapes claires, concises et distinctes de préparation – ce qui peut sembler hautement dysfonctionnel pour le dilettante culinaire du début du XXI^e siècle. De plus, aucune image n'est présentée pour donner une idée du résultat final. Chaque chapitre n'est qu'une suite ininterrompue de petits segments narratifs – les recettes –, qui peuvent s'accumuler à plusieurs sur une page ou même être à cheval sur deux, ce qui est contraire aux impératifs modernes d'efficacité, selon lesquels l'espace de la recette est épuré, permettant de repérer facilement l'ingrédient ou l'étape de préparation recherchés.

⁴¹ Le service à la russe est aujourd'hui le plus commun : le convive choisit d'abord le plat qu'il veut manger (s'il en a la possibilité, au restaurant, par exemple) et se le fait servir, directement devant lui, dans une assiette qui lui est propre.

⁴² À titre d'exemple, se rapporter à la recette de « Bœuf à la mode » de l'*Annexe A*.

⁴³ Julie Parker, « 'La Cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...' : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIX^e siècle », mémoire de maîtrise, Département d'histoire, Université du Québec à Montréal, 2006, f. 22.

1.2.2 Pour une lecture socio-historique du livre de cuisine

L'ouvrage culinaire, en tant que « livre du quotidien⁴⁴ », peut en révéler davantage qu'il semble sur le contexte de sa publication : en tant qu'objet culturel, il véhicule un récit renfermant une foule d'information en lien avec, par exemple, le mode de vie d'une tranche de la population donnée. Ainsi, le texte lui-même contient une certaine vision de son lectorat, une inscription spéculative du lecteur ou de la lectrice. Identifier ces destinataires, leur niveau d'instruction, leur pouvoir économique et leur sphère d'influence sociale, par exemple, permet de bien saisir toute l'importance et l'impact culturel qu'a pu avoir *La Cuisinière canadienne*.

D'une part, l'ouvrage semble porté par une visée utilitaire de démocratisation de la cuisine, visée mise de l'avant par le fait qu'il est destiné « aux mères de famille, aux jeunes femmes, et généralement à toutes les personnes qui veulent à bien apprendre à bien préparer et cuire les viandes, faire les pâtisseries et confitures, aussi recettes pour les liqueurs, boissons &c. &c.⁴⁵ » et décrit comme « proportionn[é] aux moyens des familles Canadiennes [*sic*]⁴⁶ ». Cette prétention se remarque aussi dans le remplacement des sauces plus coûteuses – le *gravy*, typiquement anglais, et le bouillon, de tradition française, par exemple – par de l'eau salée et poivrée. Cette visée d'économie, doublée d'une mentalité dans laquelle le gaspillage ne se conçoit pas, se prolonge aussi dans la manière d'utiliser les viandes : pour le bœuf, par exemple, l'ouvrage propose des recettes qui permettent d'utiliser la plupart des pièces de l'animal entier, en plus d'offrir des idées pour cuisiner les restants du repas; il en va de même pour le saumon : la recette de « Saumon frais »,

⁴⁴ Yannick Portebois, « *La Cuisinière canadienne, contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage* [...], Montréal, imprimée et publiée par Louis Perrault, 1840, 114 pages », *Cuizine*, vol. 5, n° 1, mai 2014, en ligne, <<https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/2014-v5-n1-cuizine01327/1024282ar/>>, consulté le 20 février 2016.

⁴⁵ Louis Perrault, *op. cit.*, p. 5.

⁴⁶ *Ibid.*

par exemple, dans laquelle le saumon entier est utilisé, est suivie par une recette titrée « Le Même mariné », pour conserver les restants si on a « fait cuire un gros saumon⁴⁷ ».

Cette prétention démocratique véhiculée par *La Cuisinière canadienne* ne provient toutefois pas de *La Cuisinière bourgeoise*, dans laquelle la cuisine présentée est celle « qui est d'usage chez les bourgeois et gens qui tiennent bonne table⁴⁸ » : l'auteur y méprise les usages du « bas peuple », pour qui « l'accommodage [...] est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte [*sic*]⁴⁹ ». Cette transformation est d'ailleurs préfigurée dans la transition linguistique qui s'effectue entre les titres des deux ouvrages : le terme « bourgeoise » est remplacé par « canadienne » dans celui de Perrault. Il en va de même pour plusieurs recettes du recueil qui, en délaissant la mention « bourgeoise », se dépouillent aussi de plusieurs sauces, herbes aromatiques et épices, qui sont les marques de cette cuisine plus aisée dont Menon se veut l'artisan.

Cette volonté démocratique est toutefois neutralisée par le prix de vente demandé pour l'ouvrage, soit un écu⁵⁰. Bien que le montant soit moindre que l'écu et demi nécessaire pour l'achat de *La Cuisinière bourgeoise* de Menon⁵¹ quelques années auparavant, il reste important puisqu'il s'agit d'un peu plus que le salaire moyen que

⁴⁷ *Ibid.*, p. 44.

⁴⁸ Menon, *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons; contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes*, Paris, Batilliot fils, 1801, p. 29.

⁴⁹ *Ibid.*

⁵⁰ Le prix d'un écu se retrouve au bas de la page couverture de l'ouvrage. Le prix de 30 sous prévu dans les annonces des 10 et 24 avril 1840 de *L'Aurore des Canadas* n'est donc pas rencontré. Un aparté en page quatre de *La Cuisinière canadienne* explique cette augmentation par les dépenses encourues pour la publication et la quantité d'articles ajoutés au plan initial.

⁵¹ Édouard R. Fabre, *Catalogue général de la librairie canadienne d'Édouard R. Fabre*, Montréal, Louis Perrault Imprimeur, 1835, p. 7.

reçoit l'ouvrier montréalais par jour de travail à ce moment-là⁵². Pareillement, la volonté démocratique clamée par l'ouvrage est tempérée par l'absence des bleuets, du lard salé et des produits de l'érable, qui devraient y figurer puisque ce sont des produits typiquement canadiens, abondants et abordables. Si l'absence du bleuets peut s'expliquer facilement par la commercialisation tardive de la baie (au début du XX^e siècle), Parker justifie l'absence des deux autres par le fait qu'ils sont, ironiquement, des aliments d'une cuisine plus humble, pratiquée par des cuisiniers et cuisinières qui n'ont pas « toujours près de soi un torchon net pour essuyer le tour des plats avant de les servir⁵³ ». Considérant ensuite le niveau d'alphabétisation⁵⁴ et la clientèle des librairies francophones de Montréal, Parker conclut que le livre est destiné à un lectorat « pour l'essentiel iss[u] d'une petite bourgeoisie de professions libérales et de petits commerçants⁵⁵ », ce qui serait aujourd'hui associé à la « classe moyenne ».

⁵² Entre 1810 et 1830, « [p]lus de la moitié des travailleurs montréalais touchent des gages qui se situent entre 2 et 5 livres (£) par mois », selon Robert Tremblay. (Robert Tremblay, « La formation matérielle de la classe ouvrière à Montréal entre 1790 et 1830 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 33, n° 1, juin 1979, p. 47.)

À titre comparatif, dans un article sur la grève des ouvriers de la construction navale à Québec en 1840, Tremblay affirme que « les principaux constructeurs de navires de Québec [...] avaient conclu une alliance en vue d'abaisser les salaires de 4 à 3 shillings par jour » (Robert Tremblay, « La grève des ouvriers de la construction navale à Québec (1840) », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 37, n° 2, septembre 1983, p. 232.)

Parallèlement, dans un tableau titré « Table générale des monnaies au Canada vers 1800 », le Centre d'archives de Vaudreuil-Soulanges établit que vingt shillings font une livre, et qu'une livre vaut entre trois et cinq écus. ([s.n.], « Quelques explications sur la monnaie », *Centre d'archives de Vaudreuil-Soulanges*, en ligne, <<http://www.chlapresquile.qc.ca/histo/lettres-fc/monnaie.html>>, consulté le 5 mai 2018.)

Ainsi, si je me rapporte aux recherches de Tremblay, je calcule que, dans les environs de 1810 et 1830, le travailleur montréalais moyen gagne entre 6 et 25 écus par mois, soit entre 0.22 et 0.9 écus par jour (sur la base d'une semaine de six jours de travail). Le travailleur de construction navale à Québec, lui, avant la grève de 1840, est rémunéré entre 16.2 et 27 écus par mois, soit entre 0.6 et 1 écu par jour (toujours sur la base d'une semaine de six jours).

⁵³ Louis Perrault, *op. cit.*, p. 6.

⁵⁴ Les chiffres avancés dans le mémoire de Julie Parker font état d'un taux d'alphabétisation de 40% à Montréal en 1840. (Julie Parker, *op. cit.*, f. 23.)

⁵⁵ Julie Parker, *op. cit.*, f. 22.

Bien que ce soit déjà là une tranche assez spécifique de la population, il est encore possible de la réduire. Ainsi, puisque plusieurs des recettes emploient un registre assez technique, l'utilisation de *La Cuisinière canadienne* implique que cette petite bourgeoisie à laquelle elle s'adresse soit déjà bien informée de l'art culinaire. Par exemple, le vocabulaire utilisé inclut des termes culinaires assez précis, comme « battre⁵⁶ », « barder » ou « piquer », ce qui implique de savoir réaliser des actions, qui sont, somme toute, assez simples. Aussi, les indications équivoques de quantité, en rapport avec les épices, par exemple, obligent à avoir une connaissance préalable de leur goût et leur intensité. De plus, lorsque des mesures sont indiquées, Perrault jongle entre les systèmes métriques français, anglais et américain. Il faut encore ajouter à cela que Yannick Portebois, dans un article qu'elle consacre aux mesures dans *La Cuisinière canadienne*, recense plus de trente unités de mesure différentes données par Perrault. Pareillement, elle fait remarquer que « pour les temps de cuissons [indiqués], la personne qui est aux fourneaux est appelée à utiliser son bon jugement⁵⁷ », ce qui suppose encore une fois que cette personne ait des notions de base.

Ainsi, *La Cuisinière canadienne*, qui s'adresse à cette petite bourgeoisie urbaine déjà initiée à l'art culinaire, suppose l'existence d'un réseau entier de fournisseurs dans le Montréal de 1840 : marchés publics tous les jours – sauf les dimanches et les jours de fête – de 5 h 00 jusqu'à 16 h 30⁵⁸, épiciers, grossistes, bouchers, poissonniers... Les quelque douze animaux et huit poissons différents impliqués dans les recettes de Perrault permettent de supposer que ce sont des produits disponibles sur ces marchés de façon régulière. Si l'on sait que le commerce boucher est florissant dans le Montréal des années

⁵⁶ Alors que l'usage contemporain du mot se rapproche plus de « fouetter », l'emploi qu'en fait Perrault se ramène à une définition plus large du concept, soit « travailler énergiquement », voire littéralement « donner des coups ».

⁵⁷ Yannick Portebois, *op. cit.*

⁵⁸ Sylvie Brouillette, « Les marchés publics à Montréal, 1840-1860 », mémoire de maîtrise, Département d'études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières, 1991, f. 69.

1840 grâce aux travaux de Sylvie Brouillette⁵⁹, il en va autrement pour le domaine poissonnier, pour lequel très peu d'informations sont disponibles. Toutefois, *La Cuisinière canadienne* propose des recettes de poisson frais, ce qui exige un approvisionnement régulier en poisson : puisque l'ouvrage est présenté comme pratique et utile, il faut déduire que les ingrédients qui y sont proposés sont facilement accessibles, dont le poisson, qui abonde dans le fleuve Saint-Laurent qui entoure l'Île.

1.2.3 Portée culturelle et politique

Nos institutions, notre langue, nos lois... notre cuisine⁶⁰.

Julie Parker, « *La Cuisinière canadienne* [...] »

Les historiens de la gastronomie affirment que *La Cuisinière canadienne* est « 'beaucoup moins moderne' que les livres de cuisine français qui lui sont contemporains⁶¹ », malgré l'utilisation d'ingrédients comme le beurre et la viande fraîche. Pourtant, sa simple publication en fait un ouvrage marquant, s'installant dans une relation paradoxale de rupture et de continuité avec son époque. Si elle paraît n'avoir absolument aucun lien avec la publication du *Chercheur de trésors ou L'Influence d'un livre* de Philippe Aubert de Gaspé fils survenue en 1837, *La Cuisinière canadienne* de Perrault est pourtant fondée sur la même trame : dans les deux ouvrages, les auteurs cherchent à rendre compte des mœurs canadiennes et à en faire rayonner la culture. Les deux publications agissent comme agents d'une révolution, tantôt littéraire, tantôt culinaire : les histoires et les recettes d'ici ne se transmettent dorénavant plus de bouche à oreille ou de mère en fille, mais bien par l'entremise du médium livre. De cette cristallisation du savoir découle rapidement la possibilité d'une mise en commun de la culture plus uniforme et efficace. Ainsi, la prise en charge de la culture canadienne par des Canadien-nes permet sa

⁵⁹ Brouillette affirme qu'entre 1840 et 1860, des 2795 baux d'étals de marché montréalais, la majorité concernent des étals de bouchers. (Sylvie Brouillette, *op. cit.*)

⁶⁰ Julie Parker, *op. cit.*, f. 33.

⁶¹ Yvon Desloges et Marc Lafrance, *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989, p. 103.

normalisation par la création d'une trame narrative principale à laquelle le peuple tout entier peut se rapporter. De plus, en s'appropriant et en contrôlant les représentations de leur propre identité, les Canadien-nes affirment la légitimité de leur culture sur le plan mondial.

Le rayonnement de *La Cuisinière canadienne*, quoique d'abord limité à un public spécifique montréalais, agit comme « la première codification d'une cuisine dite 'nationale'⁶² » et pose les bases d'une normalisation de la cuisine au Canada français, cuisine dans laquelle « les recettes s'étendent des repas traditionnels de la cuisine française et anglaise ("Bœuf à la mode", "Plum Pouding"), jusqu'à des recettes composées d'aliments propres aux cultures autochtones locales (maskinongé, pois séchés, porc, maïs)⁶³ ». L'intégration de techniques et aliments propres aux cultures anglaise et autochtone à la cuisine française vient confirmer que non seulement « [*La Cuisinière canadienne* est [...] un point de rattachement à la France⁶⁴ », mais aussi qu'elle constitue les balbutiements de l'affirmation d'une nouvelle identité naissante et de son désir de s'inscrire à la table des nations.

Ainsi, on peut considérer que *La Cuisinière canadienne* s'insère sans mal dans la production littéraire des années 1830 et 1840 au Canada français : elle en reproduit les enjeux patriotiques liés à « la montée de la conscience politique coloniale et [aux] mouvements [...] d'émancipation nationalitaire⁶⁵ », qui se manifestent par la naturalisation de la culture, à laquelle participent des ouvrages comme *L'Influence d'un livre*

⁶² Yvon Deslogés, « Les Québécois francophones et leur 'identité' alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine : The Journal of Food Studies / Cuizine : revue des études culinaires au Canada*, vol. 3, n° 1 : « Food, Language and Identity / Cuisine, langage et identité », 2011, en ligne, <<http://id.erudit.org/iderudit/1004727ar>>, consulté le 31 mars 2016.

⁶³ Elizabeth Driver, *op. cit.*

⁶⁴ Yannick Portebois, *op. cit.*

⁶⁵ Yvan Lamonde, « Quelle histoire nous racontons-nous ? Fiction littéraire et histoire », *Les Cahiers des Dix*, n° 55, 2001, p. 107.

de Philippe Aubert de Gaspé, *L'Histoire du Canada* de François-Xavier Garneau, *La Terre paternelle* de Patrice Lacombe et *Le Répertoire national* de James Huston, par exemple.

Qui plus est, Louis Perrault est un proche du Parti Patriote et de la société Aide-toi et le Ciel t'aidera, ce qui permet de supputer que la publication de son ouvrage culinaire s'inscrit dans une volonté politique nationaliste assumée – postulat qui doit rester à l'état d'hypothèse, étant donné le manque d'information disponible à ce sujet. Pourtant, même les historiens les plus timides identifient *La Cuisinière canadienne* comme acte de « l'émergence d'une bourgeoisie francophone désireuse d'inscrire son identité dans le temps⁶⁶ »; les plus aventureux, eux, proposent que la publication du livre de cuisine de Perrault était un acte subversif, puisque lui et Édouard-Raymond Fabre, son beau-frère et associé, « were part of a movement determined to break the economic hold of the colony's British elite and to preserve French-Canadian culture⁶⁷ ». De manière un peu parodique, d'ailleurs, Julie Parker reprend cette idée romantique et propose que : « l'émergence d'une cuisine nationale s'intègre sans peine à l'esprit de la devise du journal *Le Canadien* [lié au Parti Patriote] : “Nos institutions, notre langue, nos lois”... notre cuisine⁶⁸ ».

1.3 *La Nouvelle Cuisinière canadienne*

La postérité respectable qu'a connue *La Cuisinière canadienne* témoigne bien de son importance culturelle : la firme de Perrault « reissued the book several times up to 1865⁶⁹ », année de la mort de l'imprimeur qui est déjà souffrant depuis quelques années. La Librairie Beauchemin acquiert ensuite les droits de la collection de Perrault et réédite périodiquement l'ouvrage jusqu'en 1920 sous le titre de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*. Si

⁶⁶ Yannick Portebois, *op. cit.*

⁶⁷ Elizabeth Driver, *op. cit.*

⁶⁸ Julie Parker, *op. cit.*, p. 23.

⁶⁹ Elizabeth Driver, *op. cit.*

le nom change un peu, l'ouvrage conserve la même essence : la réédition de 1865 de Beauchemin s'inscrit dans une continuité tout à fait logique, aux points de vue culinaire et politique, avec sa première édition.

D'abord, cette édition « revue, corrigée et considérablement augmentée⁷⁰ » ne comporte pas moins que le double des recettes présentées dans la première. La division des chapitres reste semblable : les confitures et les gelées sont toutefois séparées et les sauces, auparavant regroupées avec les viandes, ont maintenant leur propre section. En raison de l'augmentation considérable des recettes, chaque chapitre double de taille. L'ouvrage témoigne encore du souci d'économie de la première édition, en proposant d'utiliser la plus grande variété possible de parties de l'animal. Aussi, l'intégration de nouvelles techniques de préparation et d'outils culinaires modernes atteste de la démocratisation de la cuisine qui s'est produite entre 1840 et 1865 : les cuisines semblent mieux équipées et les cuisiniers et cuisinières mieux formés. D'ailleurs, le plus grand changement technique est souligné par l'ajout de recettes de glaces à la section des gelées, ce qui indique que l'armoire à glace commence tranquillement à intégrer le quotidien des Montréalaises. Il est dorénavant possible de conserver des aliments au froid à l'aide de la glace que l'on achète et d'avoir des viandes, poissons et légumes frais beaucoup plus longtemps. L'ajout d'une section entièrement consacrée aux « différentes manières d'accommoder les légumes⁷¹ » n'est donc pas surprenant. De même, la multiplication des espèces de poissons frais cuisinées témoigne à la fois de l'évolution des industries de la pêche et des transports, et de la régionalisation de l'ouvrage : on y retrouve tour à tour des espèces qui vivent plus loin de Montréal, comme le crabe, le flétan, le hareng, le maquereau, le merlan et le rouget⁷², et l'ajout d'espèces natives plus

⁷⁰ Louis Perrault, *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, Montréal, Librairie Beauchemin, 1865, page couverture.

⁷¹ *Ibid*, p. 267.

⁷² Si le crabe, le flétan, le hareng, le maquereau et le merlan se pêchent dans l'estuaire et le golfe du Saint-Laurent, la pêche au rouget, elle, est généralement pratiquée en Méditerranée, en Asie et Afrique et en mer du Nord.

populaires, par exemple l'écrevisse, la lamproie et la tanche. De plus, *La Nouvelle Cuisinière canadienne* affirme son caractère pratique avec la présentation de recettes de produits divers, utiles à l'entretien : instructions pour concocter de la peinture bon marché, pour faire de la colle à papier, de la poudre à laver, de l'encre ineffaçable pour marquer les vêtements. L'ouvrage fournit même une « manière prompte d'éteindre le feu⁷³ » dans les tuyaux de poêle et les conduits de cheminée.

Pareillement à *La Cuisinière canadienne*, cette édition s'inscrit dans un processus de démocratisation de la cuisine. L'apparition d'un glossaire des « termes de cuisine qui se trouvent dans cet ouvrage⁷⁴ » en témoigne : cette fois, plus besoin d'avoir une connaissance du vocabulaire culinaire pour pouvoir bien réaliser les recettes, le livre offre lui-même les outils nécessaires à sa compréhension. Comme dans le premier ouvrage de Perrault, encore une fois, cet effort se voit tempéré par l'organisation narrative du recueil, c'est-à-dire que les recettes sont encore présentées plusieurs par pages ou à cheval sur deux. De plus, même si les indications de cuisson et de quantité sont plus précises, elles restent encore bien évasives, ce qui fait qu'une compétence culinaire de base est toujours requise, notamment au niveau de l'utilisation des épices⁷⁵. D'un autre côté, l'ouvrage renferme une section expliquant comment bien choisir les viandes, volailles et poissons, ainsi que deux pages d'« aphorismes sur la science du bien-vivre⁷⁶ », permettant à la maîtresse de maison de tenir table conformément à l'étiquette. Ainsi, la cuisine canadienne devient plus qu'un simple mode de préparation culinaire : par la codification des pratiques du repas, on affirme qu'il s'agit non seulement d'un mode de vie, mais on l'assimile aussi à une pratique sociale raffinée. Cette codification participe à

⁷³ Louis Perrault, *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, *op. cit.*, p. 250.

⁷⁴ *Ibid*, p. V.

⁷⁵ À titre d'exemple, se rapporter à la recette de « Bœuf à la mode » de l'*Annexe B* : elle est déjà bien plus moderne et développée que sa contrepartie de *La Cuisinière canadienne*. Il faut noter que la recette de « Bœuf à la mode » de la première édition s'appelle maintenant « Bœuf à la mode à la canadienne »

⁷⁶ *Ibid*, p. 1.

la logique de la naturalisation de la cuisine canadienne déjà entreprise par la publication de *La Cuisinière canadienne* vingt-cinq ans auparavant : en normalisant de manière prescriptive les traditions canadiennes liées au repas, et en les jouxtant à une étiquette de table affiliée à la culture culinaire française, la cuisine canadienne est en quelque sorte anoblie, hissée à l'égal des autres cuisines nationales. De plus, le fait que les recettes soient maintenant transmises par le médium livre plutôt que de mère en fille fait de la cuisine canadienne et de l'étiquette de table une science plus exacte, qui se veut plus uniforme; le repas devrait se dérouler de la même façon dans tous les foyers.

Il faut aussi remarquer que *La Nouvelle Cuisinière canadienne* est destinée à la « maîtresse de maison » plutôt qu'à la « ménagère » : l'expression « maîtresse de maison » renvoie à une personne qui gère le travail de domestiques, alors que « ménagère » réfère à celle qui s'occupe directement des tâches. Pourtant, l'ouvrage ne fait jamais mention de l'emploi de servantes, même si les familles bourgeoises leur « confient la majeure partie des achats et des tâches ménagères⁷⁷ » et que « la préparation des repas se résume surtout à donner des directives⁷⁸ ». Il apparaît donc étonnant qu'un ouvrage prescriptif aussi précis que *La Nouvelle Cuisinière canadienne* soit réellement destiné à la maîtresse de maison plutôt qu'à la ménagère. J'émetts ici l'hypothèse que, puisque l'ouvrage est destiné à une petite bourgeoisie et ne fait jamais mention en son sein d'employées de maison, l'utilisation nouvelle de « maîtresse de maison » n'est faite que pour redoubler le caractère plus distingué de la cuisine canadienne : le rôle de la cuisinière est posé, dans le langage, comme étant plus prestigieux, plus noble qu'auparavant, puisque la cuisine canadienne, maintenant codifiée, normalisée et naturalisée, l'est aussi. Ainsi, plutôt que d'imaginer une femme timide, qui sue corps et âme devant ses fourneaux, la transition linguistique permet d'entrevoir une femme sophistiquée, qui rappelle matin, midi et soir

⁷⁷ Annie Chouinard, sous la supervision de Joanne Burgess, « Les femmes, l'univers domestique et la préparation des repas (1850-1930) », *Musée McCord*, en ligne, <http://collections.musee-mccord.qc.ca/scripts/explore.php?Lang=2&tableid=11&tablename=theme&elementid=93__true&contentlong>, consulté le 22 avril 2018.

⁷⁸ *Ibid.*

la différence entre le cru et le cuit, entre la barbarie et la culture, et qui joue du poêlon avec une poigne de fer. Ce faisant, la connotation valorisante du mot « maîtresse » participe aussi d'un mouvement d'autonomisation et d'émancipation de la femme, au sein même de la maisonnée. L'image ainsi véhiculée propose que la maîtresse n'est pas opprimée par les tâches : elle les domine.

C'est d'ailleurs par le langage que le travail le plus remarquable de *La Nouvelle Cuisinière canadienne* s'effectue. Ainsi, à l'image de *La Cuisinière canadienne*, qui avait supprimé les qualificatifs « à la bourgeoise » dont *La Cuisinière bourgeoise* affublait ses recettes, par souci démocratique, la nouvelle édition de l'ouvrage de Perrault propose toute une gamme de plats cuisinés « à la canadienne ». Cette qualification contribue implicitement à renouveler la position politique patriotique de la première édition, tout en naturalisant la cuisine. Ainsi, par exemple, *La Nouvelle Cuisinière canadienne* présente une recette de « Crème à la glace au café à la canadienne », à côté de recettes de « Crème à la glace brûlée – à la portugaise » et de « Crème à la glace à la française ». Ainsi, la cuisine canadienne est maintenant placée au niveau des autres cuisines du monde, qu'elle côtoie dans l'ouvrage. Si, comme l'affirme Yvon Desloges, *La Cuisinière canadienne* est une première codification d'une cuisine nationale, *La Nouvelle Cuisinière canadienne* vient en solidifier les bases et reconduire l'entreprise. Loin de se contenter de présenter des recettes pour cuisiner des ingrédients français à la française, elle propose de cuisiner à l'anglaise, à la portugaise, à l'anglaise, à l'écossaise, à la bretonne et à l'italienne, et y ajoute la cuisine à la canadienne, la hissant du même coup au niveau prestigieux des cuisines nationales reconnues. La naturalisation de la cuisine canadienne est symptomatique de la naturalisation de toute la culture canadienne : elle témoigne d'un renversement de perspective dans la conception de l'identité des habitants du Bas-Canada, qui ne se voient plus comme des Français canadiens, mais bien comme des Canadiens, avec une culture qui leur est propre et qui est sur le même pied que les autres cultures nationales.

Le travail sur la langue, qui opère une scission sociologique « entre le *nous* d'une communauté et les *autres* [...], entre une culture et une autre⁷⁹ », rappelle d'ailleurs la notion de l'espace social alimentaire théorisée par Jean-Pierre Poulain. Pour le sociologue, l'espace du mangeable correspond à « l'ensemble des choix qu'opère [...] un groupe humain pour sélectionner, acquérir ou conserver ses aliments⁸⁰ », de même que pour leur préparation et leur présentation. Ainsi, en simultané, un double jeu s'installe entre l'affirmation culturelle aux plans culinaire et social : d'un côté, un plat devient canadien puisqu'il est préparé « à la canadienne » et popularisé ainsi; d'un autre côté, le Canadien ou la Canadienne sont ceux et celles qui mangent et produisent des plats « à la canadienne »⁸¹.

1.4 Directions diverses

Le feu de la cuisine, que j'ai toujours sous les yeux [...], me fait penser aux flammes de l'enfer que j'ai si souvent méritées⁸².

Un bon religieux

Parmi tous les créatrices et créateurs de manuels scolaires, fruits modernes de l'arbre de la connaissance, il en est bien d'autres que l'on vouerait aux flammes de l'enfer que mère

⁷⁹ Luna Bégin, « *La Cuisine raisonnée* comme espace de représentations sociales québécoises », *R45*, Montréal, hiver 2014, p. 1.

⁸⁰ Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Quaridge, 2002, p. 202.

⁸¹ Cette affirmation n'est raisonnable que dans la mesure où l'on postule qu'un double standard s'installe entre les plats « à la canadienne » et les plats identifiés comme héritiers d'une autre culture. Par exemple, un Canadien ou une Canadienne ne développe pas une identité portugaise parce qu'il prépare et consomme un poulet à la portugaise. Dans ce cas-ci, l'addition du « à la portugaise » participe d'une mise à distance de l'identité portugaise, alors que l'ajout d'un « à la canadienne » témoigne d'une appropriation identitaire. Il s'agit donc tout au plus d'une tentative de délimitation claire de l'espace social alimentaire par le langage, qui participe à l'élaboration d'une culture alimentaire canadienne par la mise en œuvre d'une tension entre appropriation et mise à distance des autres cultures alimentaires.

⁸² Mère Émélie Caron, *Directions diverses données par la Rev. Mère Caron, sup. gen. des Sœurs de la Providence pour aider ses sœurs à former de bonnes cuisinières*, Montréal, 1865, p. 7.

Émélie Caron. Effectivement, elle est « la première associée de Madame [Émilie] Gamelin dans la fondation des Sœurs de la Providence⁸³ », une organisation catholique internationale, dont la « mission est de répondre aux besoins des personnes pauvres, malades et marginalisées⁸⁴ »; elle devient, plus tard, la deuxième supérieure de cette communauté⁸⁵. De plus, dans la biographie qu'il lui consacre, l'abbé Élie-J. Auclair la qualifie « de sainte, de bienheureuse [et] de vénérable » et relate même qu'elle aurait guéri une « mère de famille [...] sous le coup d'une menace immédiate de paralysie générale⁸⁶ ».

Bien que la mission des Sœurs de la Providence soit davantage axée sur les soins de santé, elles ont tout de même opéré quelques établissements scolaires à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, entre autres l'école Saint-Charles de Joliette⁸⁷. C'est dans

⁸³ Rev. Sœur Paul-Émile, s.g.c., « Mère Élisabeth Bruyère, fille de l'Église et femme d'œuvres », *Rapport – Société canadienne d'histoire de l'Église catholique*, vol. 29, 1962, p. 52.

La sœur Émilie Gamelin « est donnée en exemple comme modèle de charité compatissante et de la pratique héroïque des vertus chrétiennes. Elle est aussi reconnue pour son engagement laïc et comme fondatrice d'une congrégation religieuse apostolique, les Sœurs de la Providence ». Elle a d'ailleurs été béatifiée par le pape Jean-Paul II le 7 octobre 2001. ([s.n.], « Cause pour la canonisation d'Émilie Tavernier-Gamelin – Béatification », *La Congrégation des Sœurs de la Providence – Engagées dans le monde d'aujourd'hui*, en ligne, <<http://providenceintl.org/qui-nous-sommes/>>, consulté le 1 mai 2018.)

Il est aussi intéressant de noter que sœur Émilie Gamelin constitue, elle-même, un lien de plus entre *La Cuisinière Canadienne* de Louis Perrault et les *Directions diverses* de mère Émélie Caron. Effectivement, sœur Gamelin « a été amenée, après la mort de sa mère, dans la famille de la tante de Louis Perrault [qui était aussi sa propre tante], Marie-Anne Tavernier et Joseph Perrault (Marie-Anne était la sœur de la mère de Mme. Gamelin; Joseph était le frère du père de Louis Perrault) ». (Elizabeth Driver, *op. cit.*, p. 86.)

⁸⁴ [s.n.], « Les Sœurs de la Providence », *La Congrégation des Sœurs de la Providence – Engagées dans le monde d'aujourd'hui*, *op. cit.*

⁸⁵ Abbé Élie-J. Auclair, *Vie de mère Caron, l'une des sept fondatrices et la deuxième supérieure des Sœurs de la Charité de la Providence, 1808-1888*, Montréal, [s.é], 1908, p. 3.

⁸⁶ *Ibid.*, p. 158.

⁸⁷ « À la demande du curé Pascal Lajoie, c.s.v., et afin d'être plus disponibles aux appels des démunis[-es], les religieuses cessent, en 1875, de donner l'enseignement aux filles de l'école du village, lequel enseignement passe aux sœurs de la Congrégation de Notre-Dame » (Sœur Jeanne D'Arc Allard, s. p., « L'Hôpital Saint-Eusèbe et l'œuvre des Sœurs de la Providence », *Culture et religion dans la région de Lanauvière*, vol. 54, 1987, p. 41.)

cette préoccupation de l'éducation des plus démunis, afin d'assurer la formation de bonnes cuisinières dans les écoles gérées par sa communauté que mère Caron publie, en 1878, les *Directions diverses*⁸⁸, ouvrage qui s'inscrit à la suite de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*. Par cette publication, elle permet à la cuisine canadienne de s'institutionnaliser pour de bon.

Ainsi, les *Directions diverses* servent d'outil aux sœurs enseignantes des écoles ménagères gérées par l'Institut de la Providence, repoussant encore une fois les enjeux de la démocratisation de la cuisine canadienne à de nouvelles frontières : en plus de se transmettre à la fois de mère en fille et par le recueil de recettes, elle est maintenant enseignée. Selon Elizabeth Driver, d'ailleurs, il s'agit du premier ouvrage culinaire formatif écrit par un-e membre d'un ordre religieux⁸⁹. Le livre a aussi connu un certain succès public en librairie : il a été réédité huit fois entre 1878 et 1913.

Les *Directions diverses* reprennent, pour l'essentiel, la substance des recettes de *La Cuisinière canadienne*, auxquelles la mère Caron joint les indications qu'elle présentait déjà dans les classes de cuisine qu'elle donnait, depuis les années 1860. Malgré sa publication tardive, l'ouvrage s'impose de fait comme un intermédiaire entre *La Cuisinière canadienne* et *La Nouvelle Cuisinière canadienne*. Le nombre des recettes proposées, d'ailleurs, se situe entre les deux : il y a moins de recettes de viande, les glaces disparaissent; les instructions pour apprêter les différents gibiers, confitures et pâtisseries occupent l'essentiel de l'espace. L'ajout des gibiers et la suppression des glaces révèlent glissement dans la

Si elles délaissent l'instruction publique à la fin du XIX^e siècle, les Sœurs de la Providence se consacrent encore à l'éducation des plus démunis. Mère Caron, d'ailleurs, en décembre 1874, écrit que « le but de l'Institut n'[est] pas l'enseignement, si ce n'est l'éducation des pauvres ». (Archives Providence des Sœurs de la Providence, « Circulaire de mère Émélie Caron, supérieure générale de la communauté des Sœurs de la Providence », 28 décembre 1874, cité dans Sœur Jeanne D'Arc Allard, *op. cit.*, p. 41-42.)

⁸⁸ Le titre complet en est : *Directions diverses données par la Révérende mère Caron, supérieure générale des Sœurs de la Providence pour aider ses sœurs à former de bonnes cuisinières.*

⁸⁹ Elizabeth Driver, *op. cit.*, p. 99.

catégorie de destinataires auxquels mère Caron s'adresse ultimement, soit des personnes démunies, vivant principalement hors des centres urbains⁹⁰. Les *Directions diverses* prolongent, en ce sens, l'acte de démocratisation entrepris par *La Cuisinière canadienne*, cette fois en permettant à la codification de la cuisine canadienne d'atteindre des régions rurales : les personnes qui y habitent n'ont généralement pas les moyens de se procurer une armoire à glace et l'approvisionnement en viande de bois leur est plus facile. Parallèlement, le nombre de recettes proposant de cuisiner de la viande fraîche est restreint. Aussi, un grand nombre des recettes présentées visent à transformer des aliments en produits secondaires afin d'en permettre la conservation. Toutefois, l'essentiel est inchangé : l'ordre des recettes reste le même, tout comme le mode narratif : organisées de la soupe vers le dessert, les recettes s'articulent en un bloc de texte compact.

Ainsi, c'est surtout par leur caractère didactique que les *Directions diverses* se posent comme un ouvrage novateur dans la culture québécoise : les recettes, quant à elles, sont un peu moins modernes que celles proposées dans *La Nouvelle Cuisinière canadienne* et se rapprochent plus de celles présentées à l'origine par *La Cuisinière canadienne*⁹¹. Les premiers chapitres, consacrés aux instructions de mère Caron, mettent en valeur un mode de vie simple, consacré aux « offices les plus bas et les plus pénibles⁹² » valorisés par Dieu, dont l'art culinaire. L'image de la cuisinière véhiculée dans les *Directions diverses*, donc, plutôt que de se rapporter à celle de la maîtresse de maison véhiculée dans *La Nouvelle Cuisinière canadienne* correspond plutôt à celle d'une ménagère pieuse et affairée. D'ailleurs, mère Caron fait à maintes reprises l'éloge de la vertu essentielle à la pratique de la cuisine. Elle y énonce aussi les « devoirs d'une bonne cuisinière »,

⁹⁰ Il faut se rappeler que les sœurs formées par mère Caron sont destinées à aller enseigner dans les écoles ménagères gérées par l'Institut de la Providence.

⁹¹ À titre d'exemple, se rapporter à la recette de « Bœuf à la mode » de l'Annexe C : il s'agit d'une version identique à la recette de « Bœuf à la mode à la Canadienne » de *La Nouvelle Cuisinière canadienne* et à celle de « Bœuf à la mode » de *La Cuisinière Canadienne*, mises à part les quelques corrections de langue.

⁹² Mère Émélie Caron, *op. cit.*, p. 5.

instructions sommaires de propreté énoncées dans *La Cuisinière canadienne*, auxquelles elle ajoute les prescriptions de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, où elle insiste, deux fois plutôt qu'une, sur la nécessité de garder ses ustensiles de cuisine propres. Le chapitre sur le choix des viandes, volailles, et poissons de l'ouvrage de Perrault est aussi retranscrit pratiquement tel quel.

1.5 *Manuel de cuisine raisonnée*

Toute femme s'ennoblit par l'étude et la pratique de la science ménagère; elle y acquiert un sentiment plus vif de la réalité des choses. Cet enseignement est donc nécessaire à la femme du grand monde, comme à la femme du peuple⁹³.

Monseigneur Laflèche.

L'influence des *Directions diverses* sur la littérature culinaire québécoise se fait sentir bien plus tard que 1913, année de sa dernière réédition⁹⁴. Dès 1937, l'abbé Tessier, impose une réforme qui revoit en profondeur, restructure et développe l'enseignement ménager, qui devient alors obligatoire⁹⁵. Cette refonte du système d'éducation était d'ailleurs recommandée par Pierre Boucher de la Bruère, surintendant du département de l'instruction publique, dans son rapport de 1908-1909, « dans le but, qu'il qualifie de "patriotique", d'assurer le bien-être des familles⁹⁶ », qu'elles soient du grand monde ou du peuple, ce qui n'est pas sans rappeler la visée de la démocratisation du savoir

⁹³ Sœur Sainte-Marie-Vitaline, *L'œuvre d'un grand éducateur : le chanoine Alphonse Beaudet*, vol. 1, Montréal, Congrégation de Notre-Dame, 1947, p. 206.

⁹⁴ La dernière réédition de *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, elle, se fait en 1920.

⁹⁵ Marilyne Brisebois, « L'enseignement ménager au Québec : entre "mystique" féminine et professionnalisation, 1930-1960 », *Recherches féministes*, vol. 30, n° 2 : « Travail, temps, pouvoirs et résistances », 2017, p. 23.

⁹⁶ Pierre Boucher de la Bruère, *Rapport du surintendant de l'instruction publique de la province de Québec pour l'année 1908-1909*, Québec, Charles Pageau, 1910. Cité dans Denise Robillard, *La traversée du Saguenay. Cent ans d'éducation : les sœurs de Notre-Dame du Bon-Conseil de Chicoutimi, 1894-1994*, Montréal, Bellarmin,

introduite par la publication de *La Cuisinière canadienne*, de *La Nouvelle Cuisinière canadienne* et des *Directions diverses*.

L'ouvrage de mère Caron, de par sa visée didactique, constitue d'ailleurs le prélude parfait à la publication, en 1919, du *Manuel de cuisine raisonnée*⁹⁷ de sœur Sainte-Marie-Vitaline, manuel qui connaît lui-même un parcours impressionnant dans l'imaginaire culturel québécois. La religieuse de la Congrégation de Notre-Dame, « première communauté religieuse féminine non cloîtrée en Amérique du Nord⁹⁸ » et consacrée « à l'éducation des enfants français et amérindiens⁹⁹ », est présentée par Denise Robillard comme ayant « une vision moderne et ouverte de la pédagogie et de la culture qui dépasse largement les seules préoccupations utilitaires¹⁰⁰ ». En 1910, d'ailleurs, elle siège sur un comité qui vise à proposer une réforme de l'orientation des écoles ménagères et à mieux combiner cet enseignement avec celui des écoles primaires supérieures; ce comité, formé par Pierre Boucher de la Bruère, comprenait, en plus de lui-même et de sœur Sainte-Marie-Vitaline, alors directrice de l'École ménagère de Saint-Pascal, sœur Saint-Stanislas (ursuline), supérieure de l'École ménagère agricole de Roberval, et Antoinette Gérin-Lajoie, institutrice à l'École ménagère provinciale de Montréal, elle-même formée à l'École normale de Fribourg¹⁰¹.

Cette alliance entre l'Église et l'État dans le domaine de l'éducation et de la démocratisation du savoir ménager se fait sentir d'entrée de jeu avec la publication du *Manuel de cuisine raisonnée*. Alors que les *Directions diverses* de mère Caron étaient un outil que possédaient les religieuses pour les aider à former des bonnes cuisinières, cette fois

⁹⁷ Le titre complet en est : *Manuel de cuisine raisonnée adapté aux élèves des cours élémentaires de l'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal*.

⁹⁸ [s.n.], « Histoire de la Congrégation », *Congrégation de Notre-Dame*, en ligne, <<http://www.cnd-m.org/fr/histoire/cnd.php>>, consulté le 2 mai 2018.

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ Denise Robillard, *op. cit.*, p. 376.

¹⁰¹ *Ibid.*

ce sont les élèves qui ont le manuel en main et qui peuvent le conserver une fois leur scolarité terminée : c'est donc au début du XX^e siècle que la cuisine canadienne commence à réellement se démocratiser et qu'elle peut entrer dans tous les foyers québécois, ceux du grand monde comme ceux du peuple. D'ailleurs, puisque le *Manuel de cuisine raisonnée* devient une véritable bible culinaire pour les Québécoises, pratiquement chaque ménage en possède une copie. Aussi, si de plus en plus de ménagères sont formées à l'école, deux canaux de transmission concurrents existent encore à ce moment : la transmission de mère en fille, bien que moins importante qu'auparavant, est toujours la norme pour la cuisine québécoise, contribuant ainsi à la reconduction d'un double standard culinaire. C'est parce que les manuels de la Congrégation de Notre-Dame « ont connu pendant longtemps une vaste diffusion, autant dans les écoles que dans les foyers¹⁰² », que ce double standard s'est peu à peu effacé au cours du XX^e siècle : puisqu'elles ont elles-mêmes étudié avec le *Manuel de cuisine raisonnée*, les mères en sont venues à le transmettre directement à leurs filles. Ainsi, ces deux principaux canaux de transmission, jadis concurrentiels, deviennent complémentaires et les principes du manuel de la Congrégation de Notre-Dame s'intègrent tranquillement à la connaissance et à la culture générale collectives canadiennes-françaises.

Avouant d'entrée de jeu, dans la préface, l'intention d'offrir un manuel complet et soigné, l'abbé Alphonse Beudet, fondateur de l'École ménagère de Saint-Pascal¹⁰³, insiste aussi sur le caractère démocratique de l'ouvrage : il précise que le *Manuel de cuisine raisonnée* « choisit les ingrédients les moins dispendieux et en moindre quantité

¹⁰² Caroline Coulombe, « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 », mémoire de maîtrise, Département d'études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, f. 11.

¹⁰³ « Le Chanoine Alphonse Beudet a fondé l'École ménagère en 1905. Il en est devenu le principal en 1914, jusqu'en 1930. » ([s.n.], « Apprendre au féminin : L'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal-de-Kamouraska », *Musée régional de Kamouraska*, en ligne, <http://www.museevirtuel.ca/sgc-cms/histoires_de_chez_nous-community_memories/pm_v2.php?id=story_line&lg=Francais&fl=0&ex=00000827&sl=9155&pos=1>, consulté le 2 mai 2018.)

possible¹⁰⁴ » et que « [l]es ingrédients que préconise [le] livre sont à la portée de tous, tant à la campagne qu'à la ville¹⁰⁵ ». De plus, il ajoute que « [l]es poids et mesures et les termes employés sont familiers à tout le public canadien¹⁰⁶ »; l'ouvrage comprend d'ailleurs un glossaire, tout comme dans les *Directions diverses* et *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, afin de pallier toute inculture.

Cette volonté de démocratiser la cuisine canadienne-française pousse l'abbé Beudet à ajouter qu'il croit que l'ouvrage va s'émanciper du carcan scolaire et qu'il sera utile à « toutes les maîtresses de maison¹⁰⁷ ». Aussi, sur la banque de données du site Internet du Patrimoine immatériel religieux du Québec, Roseline Bouchard précise que l'ouvrage a été rapidement adopté d'abord par les instituts ménagers, ensuite par les écoles ambulantes; son contenu a finalement été intégré au cours d'économie familiale¹⁰⁸ ». Si le *Manuel de cuisine raisonnée* a si rapidement été adopté par les autres communautés enseignantes, c'est notamment parce que l'école de Saint-Pascal en est venue à « assumer une vocation d'École normale supérieure pour l'enseignement ménager¹⁰⁹ »; les différentes communautés y envoyaient des religieuses, afin qu'elles soient formées. Cette « pratique qui a été enseignée à des générations de femmes¹¹⁰ » est ensuite rapidement devenue la norme dans les familles canadiennes-françaises : « il n'y

¹⁰⁴ Abbé Alphonse Beudet, « Préface », dans Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *Manuel de cuisine raisonnée adapté aux élèves des cours élémentaires de l'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal*, Québec, Imprimerie L'Action Sociale Ltée, 1919, p. 5.

¹⁰⁵ *Ibid.*

¹⁰⁶ *Ibid.*

¹⁰⁷ *Ibid.*

¹⁰⁸ Roseline Bouchard, « La Cuisine raisonnée : enseigner les arts culinaire et ménager aux jeunes filles », *Le Patrimoine immatériel religieux du Québec*, en ligne, <<http://ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=166>>, consulté le 17 avril 2017.

¹⁰⁹ Denise Robillard, *op. cit.*, p. 378.

¹¹⁰ *Ibid.*

avait presque pas de foyers où il n’y avait pas *La Cuisine raisonnée*¹¹¹ ». Caroline Coulombe rappelle d’ailleurs le rayonnement de l’ouvrage alors qu’elle se demande : « [l]aquelle de nos mères ou de nos grands-mères n’a pas eu son exemplaire de *La Cuisine raisonnée*¹¹² ? »

Cette popularité du *Manuel de cuisine raisonnée*, en plus de contribuer à l’éducation ménagère des jeunes femmes, participe à la diffusion de connaissances générales. Dès les premières phrases de l’ouvrage, sœur Sainte-Marie-Vitaline reprend d’ailleurs une boutade de Molière, « Il faut manger pour vivre¹¹³ », et la transforme en « Il faut *savoir* manger pour vivre sainement et longtemps ». En intégrant la dimension du savoir culinaire, la religieuse fait déjà la distinction entre la barbarie et la civilisation qu’étudiera en détail l’anthropologue Claude Lévi-Strauss dans *Le Cru et le cuit* quarante-cinq ans plus tard. Elle rappelle ainsi que n’importe quel animal peut – et doit – s’alimenter, mais que seuls les gens civilisés *savent* manger puisque la cuisine, comme l’art, ne renvoie plus à la survie, mais à la transcendance, à être plus que des animaux, à se hisser au-dessus de la bête¹¹⁴.

C’est par ce côté didactique lié à la transmission du savoir culinaire et de connaissances générales que le *Manuel de cuisine raisonnée* impressionne. Des trente-deux chapitres qui le composent, seulement trois sont consacrés à des recettes. Les cinq premiers sont dédiés aux devoirs de la maîtresse de la maison, au choix des aliments, aux instruments culinaires, aux mesures, aux termes de cuisine : ils « informe[nt] aussi sur la chimie des aliments, les rations alimentaires, la base de la diététique, l’art de recevoir à

¹¹¹ Roseline Bouchard, *op. cit.*

¹¹² Caroline Coulombe, *op. cit.*

¹¹³ Molière, *L’Avaro*, France, 1668, acte III, scène première.

¹¹⁴ Je paraphrase (et traduis librement) ici une réplique du docteur Edwards, personnage de la série *The Walking Dead*, qui parle de l’importance de l’art au temps d’une épidémie de zombies : « Art isn’t about survival. It’s about transcendence. Being more than animals. Raising above ». (Michael E. Satrazemis (real.), Matthew Negrete (aut.) et Channing Powell (aut.), « Slabtown », *The Walking Dead*, série télévisée, Netflix, AMC, New York, 2 novembre 2014, 8 min 12.)

table, etc.¹¹⁵ » Les chapitres six à huit portent, quant à eux, sur la diététique, l'entretien de la cuisine et la cuisson des aliments. Comme le fait remarquer Roseline Bouchard, cette portion de l'ouvrage contient « des données scientifiques sur les protéines, les sucres, les fruits, les légumes. De plus, il permet de connaître chacun des aliments afin d'en conserver leur valeur nutritive¹¹⁶ ».

C'est d'ailleurs ce qui se reflète dans les chapitres neuf à quatorze, qui présentent l'intégralité théorique du cours de première année : les boissons, le lait, les œufs, les légumes, les sauces, les bouillons et quelques extras (les restes, les salades, les gratins, les purées, les entremets et les desserts). C'est enfin aux chapitres seize et dix-sept que les premières recettes apparaissent. Du chapitre dix-huit au chapitre trente, c'est à nouveau de la théorie culinaire qui est présentée, celle de deuxième année, cette fois : s'y trouvent les viandes, les volailles, les poissons et les catégories plus complexes comme les céréales, la boulangerie, la pâtisserie et la friture, ainsi que les aromates, condiments et conserves. Les deux derniers chapitres, le trente et le trente et un, sont à nouveau consacrés à présenter des recettes.

Les recettes des deux sections soulignent l'entrée du livre de cuisine québécois dans une modernité toute fraîche. Leur format, par exemple, a évolué¹¹⁷ : alors que les ouvrages précédents les présentaient en denses blocs de texte, l'espace sur la page est maintenant bien aéré. D'abord, les ingrédients sont présentés sous forme de liste et toutes les quantités sont bien précisées. Ensuite, les étapes de préparation, si elles sont toujours présentées dans un bloc de texte compact, s'articulent selon une logique qui veut qu'à chaque phrase corresponde une action différente : les indications sont maintenant plus nombreuses et plus précises. Bien que le degré de cuisson ne soit pas encore précisé et que le temps ne le soit pas toujours, des indications, bien que vagues,

¹¹⁵ Roseline Bouchard, *op. cit.*

¹¹⁶ *Ibid.*

¹¹⁷ À titre d'exemple, se rapporter à la recette de « Bœuf à la mode » présentée à l'Annexe D.

sont fournies, par exemple « [f]aire cuire [le gâteau au café] dans un fourneau modéré¹¹⁸ », ou encore « [f]aire cuire [les pommes en cage] sur une tôle au fourneau chaud¹¹⁹ ». De plus, les mesures, si variées dans les ouvrages précédents, sont maintenant uniformisées.

En somme, des quelques quatre cent dix pages qui composent le *Manuel de cuisine raisonnée*, seulement environ cent soixante sont consacrées aux recettes, ce qui représente plus ou moins quarante pour cent du manuel¹²⁰. Comme le sous-entend l'utilisation du mot « raisonné » dans le titre, c'est réellement la formation et les explications qui occupent la majeure partie de l'ouvrage : sœur Sainte-Marie-Vitaline y présente les ustensiles nécessaires à la bonne cuisinière, l'importance de l'ordre, de l'économie et de l'amour du travail, le principe de rations, les différents modes de cuisson, leurs avantages et leurs inconvénients, en plus d'insister sur science qu'est la chimie des aliments. La diététique occupe aussi une part considérable dans l'ouvrage, alors que sont présentées les vertus des différentes catégories alimentaires et leur rôle dans l'organisme. Après avoir expliqué ce qui entre dans la catégorie de la pâtisserie, par exemple, la religieuse en présente les fonctions (« surprendre agréablement les siens¹²¹ »), la valeur nutritive et la digestibilité des pâtisseries, en plus de nommer celles que la ménagère devrait éviter de servir aux arthritiques. Ces considérations scientifiques et médicales, d'ailleurs, se ressentent tout au long de l'ouvrage, notamment avec l'intégration d'un vocabulaire scientifique qui comprend des mots comme « protéine » et « calorie ». Sont ensuite énumérés quelques trucs et conditions de succès, par exemple la différence entre la farine à pain et la farine à pâtisserie, et des remarques diverses sur la manipulation des aliments (œufs, sucre, beurre, liquides, sel, farine et poudre), tout comme la cuisson, le moyen de reconnaître le

¹¹⁸ Sœur Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *op.cit.*, p. 182.

¹¹⁹ *Ibid.*, p. 183.

¹²⁰ Quelques recettes sont aussi disséminées ici et là dans les chapitres plus théoriques, notamment celui dédié aux pâtisseries.

¹²¹ Sœur Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *op. cit.*, p. 265.

degré de chaleur du four, puis les différentes sortes de pâtes et de formules. L'ajout de toutes ces précisions théoriques, principalement des préoccupations diététiques, vient témoigner d'un changement dans la manière de percevoir et de présenter l'alimentation. L'importance est d'ailleurs mise directement sur le contenu de l'assiette : l'ouvrage ne s'intéresse plus au rituel du repas ou à l'étiquette de service, mais à la valeur alimentaire du repas lui-même. Ainsi, alors que les ouvrages précédents prétendent former des ménagères ou des maîtresses de maison, ce sont des cuisinières que le *Manuel de cuisine raisonné* veut façonner.

Donc, l'ouvrage de la Congrégation de Notre-Dame respecte le programme qu'il énonce d'entrée de jeu, soit celui d'apprendre à « *savoir* manger pour vivre sainement et longtemps¹²² ». Dans la préface qu'il signe pour l'édition de 1926, l'abbé Alphonse Beudet écrit d'ailleurs que « [l]e but premier de *La Cuisine raisonnée* [...] est de permettre à nos mères d'utiliser au maximum ce que l'on produit dans le pays pour avoir [...] un peuple fort et en santé¹²³ ». Il rappelle ainsi que c'est par la cuisine que passe tout un pan de l'économie du Québec et invite au protectionnisme. Tout comme Camille Roy qui invite à faire « une littérature qui soit à nous et pour nous¹²⁴ », afin que les auteur-ices du Canada français s'émancipent de l'influence de la littérature française, « imprégnée de toutes les sauces piquantes avec lesquelles on relève, là-bas, le ragoût de certains ouvrages¹²⁵ », Beudet invite à faire une cuisine qui appartienne aux Canadien-nes-Français-es et pour les Canadien-nes-Français-es, avec les ingrédients du Québec. Cet affranchissement culinaire proposé par Beudet n'est pas sans rappeler la boutade que

¹²² *Ibid*, p. 7.

¹²³ Abbé Alphonse Beudet, « Préface », dans sœur Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *Manuel de cuisine raisonné*, Québec, Imprimerie L'Action Sociale Ltée, 1926, p. 7.

¹²⁴ Camille Roy, « La nationalisation de la littérature canadienne », conférence faite à la séance publique annuelle de la Société du Parler français au Canada, Université Laval, 5 décembre 1904, p. 31, en ligne, <<https://beq.ebooksgratuits.com/pdf/Roy-propos.pdf>>, consulté le 13 octobre 2017.

¹²⁵ *Ibid*, p. 20.

fait Julie Parker lorsqu'elle présente le côté patriotique de de *La Cuisinière canadienne*, soit « [n]os institutions, notre langue, nos lois... notre cuisine¹²⁶ ».

1.6 *La Cuisine raisonnée*

En raison de son succès, le *Manuel de cuisine raisonnée* a été réédité périodiquement pendant presque un siècle; il a évidemment été « appel[é] à évoluer [...] au gré des différents courants qui caractérisent la société dans la première moitié du XX^e siècle¹²⁷ ». Le développement de l'industrie alimentaire, par exemple, permet un accès rapide et facile à certains produits dont la cuisinière du début du XX^e siècle n'osait même pas rêver, comme des agrumes ou des fruits de mer raffinés. Pareillement, des innovations technologiques liées à l'électricité, comme le batteur ou le poêle électrique, facilitent grandement le travail de la cuisinière; d'autres, telles que le réfrigérateur et le congélateur ouvrent des possibilités quasi illimitées à la conservation des aliments. *La Cuisine raisonnée* de 2008, par exemple, dernière édition à ce jour lancée par la Congrégation de Notre-Dame et l'éditeur Fides¹²⁸, si elle propose bien vingt-huit recettes différentes de bœuf, n'offre plus de recettes spécifiques pour cuisiner l'entièreté de la bête, mais se concentre sur les pièces plus communes en épicerie ou en boucherie (bifteck, surlonge, filet, viande hachée). Toutefois, les recettes de « Petite marmite », de « Plat économique », de « Miroton de bœuf » et de « Rissoles de viande » permettent de passer les « restes de bœuf » de manière générale.

¹²⁶ Julie Parker, *op. cit.*, f. 33.

¹²⁷ Caroline Coulombe, *op. cit.*, f. 33.

¹²⁸ Les Éditions Fides, sur leur page Facebook, ont annoncé, le 22 septembre 2018, la publication d'une édition spéciale de *La Cuisine raisonnée*, à l'occasion du centième anniversaire de l'ouvrage. La sortie en librairie de la nouvelle édition est prévue le 1^{er} novembre 2018. Éditions Fides, « La Cuisine raisonnée fête ses 100 ans », *Facebook*, en ligne <<https://www.facebook.com/editionsfides/posts/1995509910514336>>, consulté le 24 septembre 2018.

Malgré ces innovations, *La Cuisine raisonnée* reste assez fidèle au *Manuel de cuisine raisonnée*, auquel elle rend hommage : les entrées et les soupes sont d'abord présentées, puis les œufs et les crêpes, les légumes, les viandes, la volaille et le gibier; viennent ensuite les poissons, les crustacés et les coquillages, les sauces et les farces, les desserts, les bonbons, les confitures, gelées, marmelades et marinades et, finalement, la mise en conserve et la congélation. Plusieurs tableaux en lien avec la préparation des conserves et de multiples encarts provenant d'éditions précédentes du *Manuel de cuisine raisonnée* et de *La Cuisine raisonnée* sont intégrés à l'ensemble¹²⁹. S'il y a toujours une préface, un court lexique, quelques considérations culinaires de base et quelques notes éducatives au début de chaque section, il faut remarquer que, depuis l'édition de 2003, *La Cuisine raisonnée* « regroupe essentiellement les recettes du patrimoine culinaire québécois, laissant de côté l'aspect didactique des volumes précédents¹³⁰ ». L'instruction publique obligatoire, en place depuis une cinquantaine d'années déjà, permet d'assumer que la collectivité a une connaissance culinaire de base : plus besoin d'informer de la nécessité de bien laver la vaisselle, par exemple. D'autres informations, comme la bonne constitution des rations, la valeur nutritionnelle ou la diététique, sont aussi évacuées : puisque ce sont maintenant des domaines spécialisés (nutrition et diététique), il faut supposer qu'en parler en détail, comme le faisait le *Manuel de cuisine raisonnée*, contribuerait à alourdir le livre, qui vise dorénavant à permettre un voyage gustatif dans l'histoire québécoise et à faire « goûter des choses anciennes¹³¹ ».

La présentation des recettes elle-même s'est aussi beaucoup modernisée : aux listes d'ingrédients aérées et aux mesures standardisées déjà offertes dans l'édition de 1919 s'ajoutent les instructions de préparation qui sont maintenant divisées par action et

¹²⁹ Le *Manuel de cuisine raisonnée* est renommé *La Cuisine raisonnée à l'école normale* à sa troisième édition, en 1936, et simplement *La Cuisine raisonnée* dès sa quatrième édition en 1943.

¹³⁰ Roseline Bouchard, *op. cit.*

¹³¹ *Ibid.*

espacées, ce qui permet de se retrouver aisément dans la recette¹³². De plus, au fil des rééditions, les directives augmentent et se précisent : le degré exact de cuisson, par exemple, ou encore la mention du nombre de convives qu'un plat peut sustenter apparaissent. Alors que les livres de recettes qui sont contemporains à l'édition de 2008 privilégient généralement la présentation d'une recette par page, accompagnée d'une photo du plat réalisé, *La Cuisine raisonnée* organise toujours ses recettes à plusieurs par page; il arrive même qu'elles soient coupées et recommencent à la page suivante. En ce sens, l'ouvrage s'apparente plus à l'encyclopédie culinaire qu'au recueil de recettes plus traditionnel et fait valoir son héritage historique. Aussi, en plus des tableaux et des encarts, plusieurs photos d'époque, en noir et blanc, sont présentées afin de mettre en scène ce à quoi devrait ressembler l'application pratique de la cuisine : elles montrent, par exemple, des femmes à la cuisine, ou des scènes de repas et de service, de la vie aux champs ou de commerce.

Les changements apportés au *Manuel de cuisine raisonnée* au fil des rééditions n'affectent toutefois pas seulement la narration. Ils surviennent effectivement à plusieurs niveaux, puisqu'« [a]u-delà d'une simple présentation de recettes, les *préface*, *avant-propos*, *présentation* ou *mot de l'auteur* sont aussi une manière de présenter et de justifier un rapport à la cuisine, sa définition, le rôle des femmes, l'économie, la religion et une manière de se représenter la société¹³³ ». Tout, en somme, dans le livre de cuisine, contribue à la construction d'un récit qui raconte la vie au moment de la publication. Ainsi, à titre d'exemple, au fil des éditions, on peut constater que la place des femmes dans la société et le regard porté sur elles change. Par exemple, alors que la lutte pour les droits des femmes bat son plein, l'édition de 1936 propose que « [l]a femme avertie comprend [...] qu'elle n'a pas à évoluer sur un autre théâtre¹³⁴ », et que « nulle part, elle ne trouvera [...]

¹³² À titre d'exemple, se rapporter à la recette de « Bœuf à la mode » de l'Annexe E.

¹³³ Luna Bégin, *op. cit.*, p. 4.

¹³⁴ Sœur Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *La Cuisine raisonnée à l'école supérieure et à l'école normale*, Québec, Imprimerie L'Action Sociale Ltée, 1936. Cité dans Luna Bégin, *op. cit.*, p. 9.

à satisfaire plus largement son besoin de se donner aux siens, d'être utile à la société, de servir son pays, qu'en son propre foyer¹³⁵ ». L'ouvrage réagit donc à la montée du mouvement féministe et défend une position conservatrice, selon laquelle les femmes devraient se contenter de tenir maison. Toutefois, l'édition de 1966 confère un « rôle actif [...] de reconnaissance [...] et de diffusion¹³⁶ » aux femmes, évoquant la possibilité d'une formation universitaire et d'un engagement dans la vie sociale. À partir de cette édition, d'ailleurs, les préfaces deviennent de moins en moins restrictives et moins prescriptives¹³⁷.

Puisque la conception de la femme dans les livres évolue parallèlement à la place qu'elle occupe en société, l'identification du destinataire évolue aussi au fil des rééditions du *Manuel de cuisine raisonnée*. D'abord adressée à la femme, puis aux femmes, l'édition de 2008 est destinée « autant [aux] jeunes à la recherche de leurs racines culturelles [qu'aux] moins jeunes à qui elle [*La Cuisine raisonnée*] rappellera maints souvenirs émus ou amusés à la manière d'un album retrouvé au grenier de la maison familiale¹³⁸ ». Cette idée d'héritage familial ou culturel, qui renvoie, dans le contexte, à la mémoire vivante, va pourtant bien plus loin que le souvenir de nos grands-mères : *La Cuisine raisonnée* permet de remonter l'histoire du Québec jusqu'à la publication de *La Cuisinière canadienne*, en 1840.

1.7 Conclusion

Ainsi, entre 1840 et 2008, la cuisine québécoise s'est construite entre les pages de *La Cuisinière canadienne*, s'est modernisée dans *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, a intégré le programme scolaire des religieuses avec les *Directions diverses* et s'est installée pour de bon

¹³⁵ *Ibid.*

¹³⁶ Luna Bégin, *op.cit.*, p. 10.

¹³⁷ *Ibid.*

¹³⁸ Congrégation de Notre-Dame, *La Cuisine raisonnée*, Montréal, Éditions Fides, 2008, p. 9.

dans l'instruction publique avec le *Manuel de cuisine raisonnée*. Les éditions plus récentes de 2003 et 2008, desquelles les segments didactiques sont évacués, permettent de lui faire réintégrer les foyers québécois sous la forme d'un livre de recettes consacré à la cuisine et à l'histoire québécoises. Plus la Congrégation de Notre-Dame réédite l'ouvrage, d'ailleurs, « plus on fait de références au passé, à une cuisine ancestrale proprement québécoise ou canadienne, *au bon goût de chez nous*¹³⁹ ». C'est par la reconnaissance de cette spécificité géopolitique du goût que la naturalisation de la cuisine québécoise est finalement complétée : elle est reconnue et reconnaissable¹⁴⁰.

Le parcours du livre de cuisine de Madeleine l'Américaine présenté dans *La Fiancée américaine*, roman d'Éric Dupont, n'est pas sans rappeler la trajectoire sinueuse de *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault. Alors que le livre fictif sert de moteur narratif à l'histoire familiale et « transform[e] la vie de toutes les femmes dans la famille sur 4 générations¹⁴¹ », la réalité dépasse la fiction : le premier livre de cuisine canadien-français, lui, a influencé et a été influencé par plus de sept générations. *La Cuisine raisonnée*, donc, est un lieu de mémoire érigé en souvenir, et prouve qu'à défaut d'être sans histoire, ni littérature, les Canadiens-Français se sont construits de toutes pièces une culture qui dure

¹³⁹ Luna Bégin, *op. cit.*, p. 11.

¹⁴⁰ Le chef Jean-Soulard et le chercheur en nutrition Benoît Lamarche ont d'ailleurs fait paraître, au début 2018, un livre dans lequel ils visent à définir ce qu'ils appellent l'ADN alimentaire québécois : ils y démontrent que le Québec est une « société distincte », culinairement parlant. À ce sujet, voir Benoît Lamarche et Jean Soulard, *L'ADN de l'alimentation québécoise*, Québec, Éditions La Presse, 2018, 320 pages.

Loin de vouloir disputer la compétence culinaire de Jean Soulard, « maître cuisinier de France », je tiens toutefois à souligner toute l'ironie de la situation : encore en 2018, c'est un chef français, formé en France, qui prend la parole et affirme que l'identité culinaire québécoise est unique. Le choix de Soulard à titre de coauteur lui présuppose une plus grande compétence pour discuter de l'ADN alimentaire québécoise qu'à Daniel Vézina ou Michel Picard, par exemple, des chefs internationalement reconnus, nés et formés au Québec.

¹⁴¹ Éric Dupont, *La Fiancée américaine*, Montréal, Marchand de feuilles, 2012, quatrième de couverture.

et perdure toujours. Après tout, comme le veut le titre d'une bande dessinée de Garfield :
« La Faim justifie les moyens¹⁴² ».

¹⁴² Jim Davis, *Garfield*, tome 4 : « La Faim justifie les moyens », Paris, Dargaud, 1985, page couverture.

CHAPITRE II

LE GENRE CULINAIRE : UNE LITTÉRATURE DE BON GOÛT

Au fil des nombreuses rééditions, *La Cuisinière canadienne* est donc devenue le *Manuel de cuisine raisonnée* puis, plus simplement, *La Cuisine raisonnée*, sous-tendant silencieusement la trame historique du Canada français et du Québec, en façonnant les normes culinaires et codifiant le goût. Au cours de cette évolution dans l'histoire, bien que l'ouvrage soit toujours conceptualisé et présenté comme un livre pratique, il subit plusieurs changements de statut : d'abord conçu sous la forme du recueil ou de l'anthologie, il est transformé en manuel scolaire par l'ajout de segments didactiques et théoriques, puis il reprend finalement la forme de la compilation de recettes. Alors que le format change, la visée et la portée de l'ouvrage aussi : d'abord destiné aux ménagères de la petite-bourgeoise francophone montréalaise, il est par la suite conçu pour être utilisé par les étudiantes des écoles ménagères francophones; les éditions les plus récentes, quant à elles, sont destinées au grand public, particulièrement aux gens qui ont un penchant pour la cuisine et l'histoire canadiennes-françaises. Le changement de format, donc, s'accompagne d'un glissement dans le statut du livre de cuisine, sans toutefois en changer l'essence : dans le cas du recueil comme dans celui du manuel, il s'agit toujours d'un livre de cuisine, qui vise à transmettre de l'information. Il y aurait donc plusieurs sous-catégories qui existeraient à l'intérieur même de l'ensemble « livre de cuisine ».

2.1 De la catégorisation problématique du livre de cuisine

Cette ambiguïté de catégorisation du livre de cuisine n'est toutefois pas qu'interne : la controverse du Salon du livre de Montréal de 2013, évoquée en introduction, en

témoigne d'ailleurs. L'attribution du prix du meilleur ouvrage de type essai / vie pratique » à *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée* de Ricardo s'est révélée fort problématique – et plutôt gênante – pour le milieu littéraire, puisqu'elle a soulevé toute la question de la catégorisation générique du livre de recettes. Ainsi, si c'est sans surprises que *La Mijoteuse* de Ricardo a été classée comme ouvrage de « vie pratique » à côté de l'annuel *Guide de l'auto*, je m'explique mal qu'ils soient rejoints par la biographie du joueur de baseball retraité Éric Gagné ou par *N'oublie jamais*, récit autobiographique de l'enfance de Gregory Charles. Par ailleurs, ces deux derniers ouvrages n'entrent pas dans la définition de la section « vie pratique¹⁴³ », laquelle serait plutôt composée de livres

consacrés à des sujets très divers, de la nature et du règne animal à la cuisine [...], les loisirs créatifs et les travaux manuels, avec des ouvrages remplis d'idées bien expliquées, les sports et l'aventure, des guides sur tout, des bonnes manières à la culture générale et à l'orientation professionnelle. On trouv[e] également à ce rayon des agendas non chrétiens¹⁴⁴.

Ainsi, nulle place pour la biographie ou les récits autobiographiques dans la sous-catégorie « vie pratique ». De fait, leur exclusion s'excuserait puisque ce type d'ouvrage s'apparente plus à l'essai, autre « genre fortement doxique¹⁴⁵ » : ils devraient donc se retrouver dans la sous-section « essai » qui est, par ailleurs, dans le cadre du prix du Salon du livre de Montréal, associée à la première dans la rubrique « vie pratique / essai ». La sous-catégorie « essai », toutefois, est tout aussi hétéroclite que sa contrepartie : on y retrouve, entre autres, un travail de recherche en histoire politique du professeur Frédéric Bastien, un ouvrage photodocumentaire de Jacques Nadeau, photographe du

¹⁴³ Ce sont les librairies et l'appareil éditorial qui contrôlent les étiquettes dans lesquelles sont classés les ouvrages littéraires. Par cette catégorisation, ils permettent au lectorat de se retrouver rapidement dans les rayons et les livres.

¹⁴⁴ [s.n], « Vie pratique », *La Procure*, en ligne, <<https://www.laprocure.com/rayons/vie-pratique.html>>, consulté le 27 mai 2018.

¹⁴⁵ José-Luis Diaz, « Biographie, biographique », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *Le Dictionnaire du littéraire*, Paris, Quadrige/PUF, 2014 [2002], p. 75.

Si j'arrive malgré tout sans trop de mal à considérer que l'ouvrage de Grégory Charles puisse avoir une application pratique, puisqu'il y donne des conseils de vie à sa propre fille, je vois mal les leçons pratiques que quelqu'un pourrait tirer de la biographie d'Éric Gagné.

Devoir, et *Vieillir avec grâce* de Denise Bombardier, qui me semblent moins mal placés que ceux de la première section.

D'ailleurs, comme le souligne Annie Perron, « [l]es objets et les manières [de l'essai] peuvent être indéfiniment variés¹⁴⁶ », ce qui en fait déjà une catégorie aux contours flous, « marqué[e] au coin d'une certaine indétermination¹⁴⁷ » dans la forme et qui, ainsi, englobe « les textes qui ne peuvent ressortir ni à la fiction, ni à la poésie, ni au théâtre¹⁴⁸ ». Cette catégorie à la forme mouvante, jumelée à celle tout aussi indéfinie de « vie pratique », dans le cadre du prix grand public du Salon du livre de Montréal 2013, permet de souligner deux choses : d'abord, le livre de cuisine est relégué, avec d'autres ouvrages déconsidérés, dans une non-catégorie; ensuite, même à l'intérieur de ce fourre-tout, il détonne puisqu'il a un format unique. Ainsi, ces deux considérations paradoxales me poussent à me poser la question suivante : s'il n'est ni fiction, ni poésie, ni théâtre, et s'il ne s'apparente pas aux autres ouvrages – biographies, guides, essais, lettres et ouvrages photodocumentaires – avec lesquels il partage cette indétermination générique, qu'est-ce qu'un livre de cuisine ?

2.2 Le Livre de cuisine

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es¹⁴⁹.
Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*.

Comme le rappelle d'entrée de jeu Marie-Noëlle Aubertin, « le livre de recettes s'apparente au manuel technique ou au guide pratique¹⁵⁰ », soit des ouvrages présentés

¹⁴⁶ Annie Perron, « Essai », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op.cit.*, p. 251.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 252.

¹⁴⁸ Dominique Combe, *Les genres littéraires*, Paris, Hachette supérieur, coll. Contours littéraires, 1992, p. 16.

¹⁴⁹ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût : avec une lecture de Roland Barthes*, Paris, Hermann, 1975, p. 36.

comme des outils de travail, auxquels on suppose une application, simultanée ou en différé, dans le monde réel. Dans le cas du manuel technique, à chaque segment narratif correspond une action que le lecteur ou la lectrice doit accomplir afin d'arriver à un résultat final, par exemple la réalisation d'une recette ou le montage d'un meuble IKEA. De son côté, le guide pratique est un ouvrage auquel il est possible de se référer dans le cadre de la pratique d'une activité – qu'elle soit professionnelle ou de plaisance. On y retrouve par exemple, le *Guide pratique des huiles essentielles*¹⁵¹ ou le *Guide pratique de l'infirmière*¹⁵², ouvrages à consulter seulement en cas de besoin, généralement pour se rafraîchir la mémoire ou obtenir une précision sur un sujet défini. Ainsi, le livre de recettes se trouve avoir un pied dans chacune des sections, c'est-à-dire que, d'un côté, l'ensemble de l'ouvrage constitue un guide pratique, auquel il faut se rapporter en cas de besoin – cuisiner un plat précis, par exemple – et, de l'autre côté, chacune des recettes est un petit manuel technique où à chaque étape correspond une action à effectuer hors du livre. La temporalité de la recette est donc intimement liée au temps réel.

Dans le livre de cuisine, donc, tout comme dans les récits de fiction, il existe un lien nécessaire « entre l'activité de raconter une histoire et le caractère temporel de l'expérience humaine¹⁵³ », et ce, même si le temps n'est pas articulé sur un mode narratif traditionnel. Contrairement au récit de fiction qui tend à « refigurer la temporalité ordinaire¹⁵⁴ » et qui peut instrumentaliser les temps du récit et de l'histoire pour le bien de la mise en intrigue, la littérature culinaire – et, en général, toute la littérature pratique – propose une expérience dans laquelle le temps du récit et le temps de l'histoire sont

¹⁵⁰ Marie-Noëlle Aubertin, *op.cit.*, f. 3.

¹⁵¹ Sylvie Charier, *Le Guide pratique des huiles essentielles*, Issy-les-Moulineaux, Marie Claire Éditions, 2017, 191 p.

¹⁵² Gabriel Perlemutier et Léon Perlemutier, *Guide pratique de l'infirmière*, Issy-les-Moulineaux, Elsevier Masson, 2014, 1841 p.

¹⁵³ Paul Ricœur, *Temps et récit*, Paris, Seuil, 1983, p. 85.

¹⁵⁴ Paul Ricœur, *Temps et récit II : la configuration dans le récit de fiction*, Paris, Seuil, 1984, p. 191.

juxtaposés et assujettis au temps réel, c'est-à-dire au délai réel nécessaire à la réalisation de la recette. Si le temps du récit n'est pas absolument équivalent à celui de l'histoire, ce dernier, en théorie, correspond au temps réel : c'est la mise en narration des diverses étapes de préparation numérotées qui permet de réaligner périodiquement – soit à chaque étape – les temps de l'histoire et du réel à celui du récit. De plus, la narration de la recette, généralement à l'infinitif ou à l'impératif, vient créer une sorte de flou temporel : puisqu'il s'agit d'une forme non conjuguée du verbe, l'infinitif place les recettes dans un non-temps qui vient s'apposer au temps réel et, ainsi, place la recette dans une intemporalité malléable, faite pour correspondre au temps réel du cuisinier ou de la cuisinière; l'utilisation de l'impératif, au contraire, marque la nécessité d'effectuer une action au moment même de la lecture, une conjugaison de l'indication de préparation et de sa réalisation immédiate.

Du reste, puisque les étapes de préparation sont généralement conditionnelles à la réalisation de l'étape précédente¹⁵⁵, à chacune d'entre elles les temps de l'histoire et le temps réel rattrapent le temps du récit : à partir de ce point de simultanéité, le temps du récit prend à nouveau l'avance sur les deux autres, qui le rattrapent au point suivant. Par exemple, dans le cas de la recette de « Bœuf à la mode » de *La Cuisine raisonnée* (Annexe E), c'est la réalisation de la première étape de préparation, soit « Parer la viande », qui permet d'accéder à la deuxième, c'est-à-dire « Mettre au fond d'une marmite épaisse quelques bardes de lard, puis y déposer la viande; l'enduire du reste du gras ». Il faut donc que le temps de l'histoire rattrape le temps du récit, en pratique, avant que ce dernier puisse continuer. En d'autres mots, pour revenir à l'exemple, il faut que la viande soit parée avant d'être lardée et graissée. Déroger du programme narratif de la recette pourrait causer à la fois un échec de sa mise en intrigue et de sa réalisation – ce serait comme sauter un chapitre à la lecture d'un roman et ne plus rien y comprendre. Ainsi, le livre de cuisine, lorsqu'il est abordé sous l'angle du livre pratique, a pour fonction « d'assister, de faciliter et de guider la réalisation d'une tâche complexe pour le sujet qui

¹⁵⁵ Sauf la première étape qui, elle, serait conditionnelle à l'assemblage des ingrédients.

le souhaite ou qui est chargé de l'accomplir, dans le cadre d'une relation expert-profane¹⁵⁶ ».

Certains livres de cuisine, pourtant, ne semblent tendre vers aucune application pratique : je pense par exemple à certains ouvrages où le niveau de complexité des recettes est très élevé ou à ceux qui exigent un équipement technique spécialisé. Françoise Hache-Bissette écrit d'ailleurs, dans « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », que si les livres de recettes sont, en premier lieu, des livres pratiques, ils « flirt[ent] volontiers avec la catégorie des beaux-livres, dont l'objectif est plus de séduire que d'instruire¹⁵⁷ ». C'est notamment par l'utilisation d'images que le livre de cuisine contemporain flirte avec le beau-livre : « l'image est aujourd'hui considérée comme indispensable par la plupart des éditeurs¹⁵⁸ ». Ainsi, en plus de s'apparenter au livre pratique, l'ouvrage culinaire tend aussi vers le livre illustré tel que défini par Silvie Bernier, c'est-à-dire un ouvrage « composé d'au moins une illustration, mis à part la couverture, peu importe le procédé de reproduction¹⁵⁹ ». Ainsi, la participation des photographes et des graphistes professionnels à la réalisation des livres de cuisine contribue non seulement à leur esthétisation, mais aussi au développement d'un second récit, parallèle au texte. À cet effet, Aubertin rappelle d'ailleurs qu'en plus d'agir comme simple outil référentiel, l'iconographie du livre de recettes contribue à un investissement de sens et à la production d'un discours autonome; à ce sujet, elle cite Bernier, qui écrit que « [s]i le message plastique n'est pas une simple transposition du message linguistique, on peut supposer qu'il y a dans le travail d'illustration un ajout d'information et qu'il y a

¹⁵⁶ Giuseppe Manno, « Les textes procéduraux sont-ils compatibles avec la notion de hiérarchie illocutoire ? », *Revue québécoise de linguistique*, Montréal, vol. 33, n° 1, 2009, p. 142.

¹⁵⁷ Françoise Hache-Bissette, « L'Évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, Nouveau Monde, vol. 1, n° 24, 2015, p. 98.

¹⁵⁸ *Ibid.*, p. 105.

¹⁵⁹ Silvie Bernier, *Du texte à l'image : le livre illustré au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 1990, p. 19.

même production d'un discours parallèle à celui du texte¹⁶⁰ ». Ainsi, le livre de cuisine met en scène deux discours complémentaires : un par le texte, l'autre par l'iconographie.

De son côté, le *Dictionnaire encyclopédique du livre* définit le livre de cuisine en deux temps, soit :

1. Recueil de recettes à suivre dans la confection de mets, de plats qui sont préparés en cuisine et immédiatement servis à table. 2. Recueil de recettes à suivre pour élaborer des préparations comestibles quelles qu'elles soient. – Rem. Les *livres de cuisine* ainsi entendus incluent des livres de cuisine au sens strict (sens 1) et les livres de pâtisserie, de confiserie, d'office, etc., cet ensemble ne formant lui-même qu'une partie de ce que l'on appelle parfois *littérature gastronomique*¹⁶¹.

Si ces deux définitions évacuent la notion d'esthétique, elles rappellent toutefois le caractère pratique du livre de cuisine dont font mention Aubertin et Hache-Bissette. De plus, elles insistent sur le fait que l'ouvrage culinaire est avant tout une compilation de recettes agencées selon les règles du recueil – ou de l'anthologie¹⁶². Même si « on a l'habitude de considérer qu'un recueil de poésie n'est pas une œuvre, mais un ensemble d'œuvres détachables et autonomes¹⁶³ », Karine Cellard rappelle que la configuration de l'anthologie – tout comme celle du recueil – « révèle en creux une mise en récit de

¹⁶⁰ *Ibid.*

¹⁶¹ Marie-Claude Germain, « Cuisine, livre de », dans Pascal Fouché [dir.], *Dictionnaire encyclopédique du livre*, Paris, éd. du Cercle de la librairie, Tome 1, 2002, p. 700.

Françoise Hache-Bissette rappelle que « [l]e terme de "littérature gastronomique" peut [...] englober la totalité des livres ayant un rapport avec l'alimentation et la cuisine, il désigne les écrits des gastronomes (des publicistes, journalistes, écrivains..., beaucoup plus rarement des professionnels de la cuisine) sur le manger et le boire; ce type de publication ne comprend parfois aucune recette ou, dans bien des cas, les recettes ne forment qu'une partie relativement secondaire de l'ouvrage ». (Françoise Hache-Bissette, *op. cit.*, p. 114.

¹⁶² La différence majeure entre les deux types de compilations est que l'anthologie est un acte de médiation, c'est-à-dire l'agencement de textes choisis dans un ensemble préexistant pour en faire en un florilège, alors que le recueil est un acte de création, à la fois des parties et de l'ensemble.

¹⁶³ François Dumont, « Anthologies de poésie québécoise », *Voix et Images*, vol. 12, n° 3, printemps 1987, p. 494.

l'ensemble [...] dont l'ouvrage se veut la synecdoque¹⁶⁴ », soit la trame sur laquelle s'articule cet ensemble. Ce fil conducteur est généralement explicité, alors que « l'introduction et les autres éléments péritextuels donnent cohérence à l'ensemble, ne serait-ce qu'en explicitant les liens qui unissent ces fragments rassemblés par une même intention¹⁶⁵ », ce qui module invariablement la posture du lecteur et de la lectrice qui consultent l'ouvrage. À ce sujet, Alain Viala écrit d'ailleurs que :

La visibilité même du travail de composition de l'ouvrage est indissociable d'une attention au mouvement singulier de la lecture [...]. Le recueil peut en effet accueillir, voir susciter une lecture moins prévisible dans son ordre, lecture qu'orchestre en partie seulement le péritexte, mais qui, par opposition avec l'œuvre continue, distribuée à parts égales la qualité d'"œuvre" aux deux échelles du tout et de l'unité constitutive, poème, ou nouvelle isolée¹⁶⁶.

Dans le cas du livre de cuisine, puisqu'il est à la fois compilation et beau livre, s'ajoute une troisième échelle de lecture, soit l'iconographie : elle sous-tend un discours esthétique qui vient parfois compléter, parfois contredire les discours textuels qui l'accompagnent. De plus, cette triple lecture est d'autant plus particulière qu'elle doit théoriquement être accompagnée d'une action réelle simultanée du lecteur ou de la lectrice, c'est-à-dire l'acte de cuisiner.

Ainsi, c'est la mise en relation entre les éléments du péritexte, soit « l'ensemble des dispositifs qui entourent un texte publié¹⁶⁷ », et le texte principal qui crée le discours

¹⁶⁴ Karine Cellard, « Sur quelques classiques de l'anthologie québécoise », *Voix et Images*, vol. 35, n° 2, hiver 2010, p. 44.

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 44-45.

¹⁶⁶ Alain Viala, « Recueil », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 651.

¹⁶⁷ « Cette catégorie comprend [...] les titres, sous-titres, préfaces, dédicaces, exergues, postfaces, notes infrapaginales, commentaires de tous ordres, mais aussi illustrations et choix typographiques, tous les signes et signaux pouvant être le fait de l'auteur ou de l'éditeur, voire du diffuseur ». (Paul Aron et Claire Lelouch, « Péritexte », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 562.)

d'escorte. Ce discours est, en réalité, un métadiscours dans lequel se développe une seconde image du texte, qui en « matérialise l'usage social¹⁶⁸ » et en « oriente la réception¹⁶⁹ ». Donc, en plus de contribuer à la construction de la cohérence interne – du moins à son explication ou à sa justification – de l'anthologie et du recueil, le discours d'escorte participe d'un dialogue ouvert entre les parties et le tout, mais il agit aussi comme médiateur entre les parties et le tout et le public lisant. Paul Aron et Claire Lelouch rappellent d'ailleurs que les péritextes contribuent à l'élaboration de « ce que Genette nomme des “seuils”, c'est-à-dire des points par lesquels s'instaure la pragmatique d'une œuvre¹⁷⁰ » : de fait, la mise en discours des péritextes vient influencer la réception du texte par le lecteur ou la lectrice. Par exemple, l'utilisation d'ingrédients locaux spécifiquement identifiés comme les « bleuets du Lac-Saint-Jean » peut sembler bien anodine à l'intérieur même de la recette, si cette dernière n'est pas mise en relation soit avec des éléments du péritexte – une introduction qui explique une idéologie de consommation locale – soit avec d'autres recettes dont la cohérence de l'assemblage est expliquée par ce dernier – d'autres recettes qui utilisent des produits spécifiques, comme des fraises des bois de Trois-Pistoles ou de la rhubarbe de l'Île d'Orléans¹⁷¹.

¹⁶⁸ *Ibid.*

¹⁶⁹ *Ibid.*

¹⁷⁰ *Ibid.*, p. 563.

¹⁷¹ Je reviens un peu plus loin sur le sujet, alors que j'aborde *En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec* de Daniel Vézina.

2.3 Les Genres culinaires

La nourriture est beaucoup plus chargée en symboles qu'en glucides, lipides et protides. On mange plus de symboles que de chimie¹⁷².

Boris Cyrulnik, *De la parole comme d'une molécule*

Le discours d'escorte permet donc d'ajouter une foule d'informations complémentaires aux textes qu'il coordonne, notamment des éléments qui contribuent à la classification générique de l'ouvrage. Bien que leur caractère sériel leur présuppose une forme homogène, le secteur très concurrentiel dans lequel évolue le livre de cuisine¹⁷³ oblige les éditeurs à faire œuvre de créativité et à être sans cesse à l'avant-garde, puisque « [d]ès qu'un éditeur a une (bonne) idée, elle est immédiatement reprise par les autres, à quelques minimales variantes près¹⁷⁴ ». Ainsi, par exemple, plusieurs éditeurs tentent de changer le format des livres ou de varier le discours culinaire ambiant : si cela place d'abord davantage les ouvrages « dans le *one shot* créatif que dans les séries standardisées¹⁷⁵ », le fait que les idées qui réussissent soient reprises vient uniformiser l'offre. La forme du livre de cuisine devient donc à la fois de plus en plus éclatée et de plus en plus semblable : le recueil de recettes, en plus d'être toujours d'actualité, s'accompagne maintenant de plusieurs variantes, qui ont toutes le point commun de transmettre des indications pour la réalisation de préparations culinaires. Parmi les principales familles de codifications qui en découlent, je retiens notamment le recueil de

¹⁷² Boris Cyrulnik, *De la parole comme d'une molécule*, Paris, Seuil, 1995, p. 16.

¹⁷³ Dans un article de 2015, Françoise Hache-Bissette estime que la rotation des titres, très rapide, est d'environ trois mois, en France; elle y précise que les éditeurs commencent à parler d'une surproduction de livre de cuisine dès 1989. (Françoise Hache-Bissette, *op. cit.*, p. 100.)

¹⁷⁴ Françoise Hache-Bissette, *op. cit.*, p. 101.

¹⁷⁵ *Ibid.*, p. 105.

recettes, le livre de chef-fe, le livre pour enfants, l'encyclopédie de cuisine et l'album culinaire¹⁷⁶.

2.3.1 Le Recueil de recettes : l'unicité pratique

Le recueil et l'anthologie sont probablement les formes les plus communes et les plus simples du livre de cuisine : tous deux sont constitués d'une « sélection et [d']un rassemblement de textes par un ou plusieurs auteurs, ou un éditeur¹⁷⁷ », la différence majeure étant que le recueil « renvoie [...] à un acte créateur de l'écrivain dans la constitution de son œuvre¹⁷⁸ » alors que l'anthologie est une compilation cohérente de textes choisis dans un ensemble préexistant afin d'en proposer une nouvelle lecture liée à un aspect qui les unit (auteur, thème, lieu, époque, courant ou genre littéraire)¹⁷⁹. Ainsi, par exemple, *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault est une anthologie, puisque les recettes sont présentées comme étant « extraites du journal d'un ancien confiseur de Montréal¹⁸⁰ » ; ce florilège culinaire est compilé afin de mettre en valeur un auteur spécifique commun à toutes les recettes, soit le confiseur, et un lieu, c'est-à-dire le Canada français. D'un autre côté, *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée* de Ricardo Larrivée s'apparente plus au recueil puisque les recettes présentées sont créées spécifiquement pour y figurer. Si, comme l'affirme Viala, la question de la cohérence interne du recueil n'est pas un impératif, dans le cas du l'ouvrage culinaire, il y a

¹⁷⁶ Si la catégorisation et la terminologie que je propose pour les ouvrages culinaires me semble aujourd'hui juste et pratique, elle en est une toute personnelle. D'autres chercheur-es pourrait en proposer une autre qui serait, selon les critères qu'elles et ils mettent de l'avant, tout aussi valide.

¹⁷⁷ Alain Viala, « Recueil », *op. cit.*, p. 650.

¹⁷⁸ *Ibid.*

¹⁷⁹ Michèle Benoist, « Anthologie », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 17.

¹⁸⁰ Louis Perrault, « Sous Presse et paraîtra incessamment, la... », *L'Aurore des Canadas*, 10 avril 1840, p. 3.

généralement une ligne directrice qui en gouverne la composition – les recettes de *La Mijoteuse* sont à la fois unies par l'utilisation d'un outil de travail, la mijoteuse, et par leur auteur, Ricardo. Viala rappelle aussi que lorsque le recueil présente une cohérence interne, le geste poétique de l'assemblage, « variante élargie de la *dispositio* rhétorique, donne valeur aux blancs et à l'interaction des diverses pièces, selon le rêve mallarméen d'un "rythme total"¹⁸¹ » : les blancs et l'interaction entre les recettes viennent donc participer au discours d'escorte, c'est-à-dire qu'ils sont porteurs d'une couche de sens supplémentaire, sens qui vient s'ajouter à ceux du texte et du périphrase.

Ainsi, le recueil ou l'anthologie culinaires peuvent s'organiser autour d'un outil culinaire spécifique (Ricardo, *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée*; Louis-François Marcotte, *Saisis. Tome 2 : raviver le BBQ*), d'un lieu (Louis Perrault, *La Cuisinière canadienne*; Bouchra Atita, *Ma cuisine marocaine*), d'un ingrédient précis (Frédérique Chartrand, *Sirop d'érable : les 30 recettes culte*; Sophie Dupuis-Gaulier, *Recettes santé au chou kale*) ou, au contraire, d'un régime particulier (Jean-Philippe Cyr, *La Cuisine de Jean-Philippe. Ses 100 meilleures recettes véganes*; Carla Bardi, *Recettes sans gluten*), d'une catégorie de plats particuliers (Patrice Demers, *Les Desserts de Patrice*; Anonyme, *100 recettes de pâtes*). Ils peuvent aussi être consacrés aux réalisations culinaires d'une personnalité connue (Josée di Stasio, *À la di Stasio*; Daniel Pinard, *Pinardises*) ou encore s'adresser à un groupe social particulier (Anonyme, *200 recettes pour étudiants*; Geneviève O'Gleman et Alexandra Diaz, *Famille futée*). Ces modes d'organisation ne sont toutefois pas exclusifs. Par exemple, Jehane Benoît a écrit, en 1941, *Le Chocolat dans la ronde des heures* pour le compte de la compagnie Cadbury-Fry : l'ouvrage met donc en valeur à la fois un ingrédient précis, le chocolat Cadbury, et la cheffe elle-même¹⁸².

¹⁸¹ Alain Viala, « Recueil », *op. cit.*, p. 650-651.

¹⁸² Jehane Benoît avait déjà une certaine notoriété culinaire, du moins à Montréal, en 1941 : elle y a notamment ouvert l'un des premiers restaurants végétariens, le Salad Bar, au courant des années 1930.

La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée, publié en 2012, est aussi un recueil multifonctionnel de recettes, en ce sens qu'il est axé à la fois sur la réputation de chroniqueur culinaire de Ricardo et sur l'utilisation d'un outil spécifique, la mijoteuse. En plus de s'inscrire dans les logiques du livre pratique et du beau-livre, l'ouvrage se pose comme outil de marketing. En effet, à l'image des ouvrages promotionnels qui étaient jadis offerts par l'accumulation de coupons d'un produit particulier – par exemple *La Cuisinière Five Roses – pour pain et pâtisserie*, qui était offerte par la Lake of the Woods Milling Co. à l'achat de la farine Five Roses – *La Mijoteuse* s'inscrit dans une logique commerciale. D'abord, sa sortie en librairie se fait à une date rapprochée de la sortie de la gamme des mijoteuses de marque Ricardo : plutôt qu'offrir un livre à l'achat du produit, comme le faisait la Lake of the Woods Milling Co., il les vend séparément. Aussi, le fait que l'ouvrage soit signé « Ricardo » et non « Ricardo Larrivée » renvoie directement à son image de marque, ce qui redouble le fait que *La Mijoteuse* est destinée à ses « chères lectrices et chers lecteurs qui “mange[nt] du Ricardo¹⁸³” », opérant une synecdoque entre la partie et le tout. Ainsi, on peut manger du Ricardo comme on mange du St-Hubert ou du McDonald's, indépendamment du contenu de l'assiette¹⁸⁴. De plus, l'utilisation du seul prénom instaure de facto une relation de proximité entre le lecteur et la lectrice et le cuisinier, relation qu'il cultive aussi, par exemple, en intégrant sa femme et ses enfants dans ses émissions de télévision ou en racontant des anecdotes personnelles, notamment « la fois où [son] ado a débranché la mijoteuse pour brancher son iPod¹⁸⁵! ».

Cette proximité vient aussi influencer l'organisation de l'ouvrage : les soixante-huit recettes ne sont pas réparties selon l'ordre traditionnel du repas, de l'entrée vers le dessert, mais elles sont plutôt divisées selon le type d'occasion dans laquelle s'inscrit ce

¹⁸³ Ricardo, *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée*, Montréal, La Presse, 2012, p. 228.

¹⁸⁴ Le tour de force, ici, est de renverser la relation entre le cuisiné et le cuisinant : dans le cas du McDonald's et du St-Hubert, cités en exemple, c'est par les cuisiniers du restaurant que sont préparés les plats, alors que dans le cas de Ricardo, bien que les gens suivent ses recettes, c'est eux qui, ultimement, en réalisent la préparation.

¹⁸⁵ Ricardo, *op.cit.*, p. 12.

repas : la mijoteuse de tous les jours (section sous-titrée « recettes pour gens occupés »), même l'été (« recettes pour les jours ensoleillés »), pour recevoir (« recettes pour recevoir sans s'énerver »), à la cabane à sucre (« recettes pour les fans de cabane »), végétarienne (« recettes pour les végé et les pas trop végé ») et pour les desserts (« recettes pour finir en beauté »)¹⁸⁶. Cette répartition vient décoincer et personnaliser le rapport entre Ricardo et ses lecteurs et lectrices puisqu'elle renvoie à des situations juste assez vagues pour que tout le monde puisse s'y reconnaître, et juste assez spécifiques pour être exactement ce que les gens cherchent. À la fin de l'ouvrage, Ricardo propose tout de même deux index : un qui reprend sa division par chapitres et un qui offre le classement classique du livre de cuisine, soit selon l'organisation du repas (entrées, soupes, légumes, sauces, plats principaux – par viande – et desserts). Ainsi, les possibles malentendus créés par la première division subjective sont palliés par l'organisation objective des recettes. Cette double indexation montre que Ricardo est conscient d'inscrire son ouvrage dans un ensemble codifié, le livre de cuisine : le deuxième index contrebalance le manque de caractère pratique du premier et, ainsi, il vient s'inscrire dans un des standards génériques qui composent l'horizon d'attente et permet à différents publics d'utiliser le livre.

Les six sections de recettes s'insèrent au cœur d'un assemblage de treize chapitres : dans les trois premiers, Ricardo s'exprime à la première personne pour présenter la mijoteuse et en suggérer les caractéristiques idéales; le segment médian est consacré au choix des viandes en lien avec leur cuisson à la mijoteuse; à la fin, un tableau sur la cuisson des légumineuses précède cinq recommandations pour bien choisir sa mijoteuse et un guide qui permet d'« adapter [des] recettes ordinaires à la mijoteuse¹⁸⁷ ». Ces considérations viennent redoubler le caractère pratique du livre de cuisine : en plus de présenter des recettes pour la mijoteuse, un mode de cuisson qui est censé faire gagner du temps – « mijotez vos recettes les plus *in* et prélassiez-vous au lit¹⁸⁸ » –, Ricardo

¹⁸⁶ *Ibid*, p. 227-229.

¹⁸⁷ *Ibid*, p. 218.

¹⁸⁸ *Ibid*, p. 10.

offre des conseils qui permettent de bien s'équiper afin de les réaliser. Le « magnat des médias culinaires¹⁸⁹ » justifie d'ailleurs la publication de son livre par la nécessité d'un ouvrage qui réponde convenablement aux besoins des familles qui manquent de temps. Il reconduit par le fait même son image de marque, celle d'un père de famille attentif aux problèmes que rencontrent la consommatrice et le consommateur ordinaires plutôt pressés, l'automatisation de la production culinaire s'inscrivant tout à fait dans cette logique, puisque les gens peuvent maintenant vaquer à leurs occupations pendant que le repas se réalise pratiquement tout seul. L'auteur souligne d'ailleurs que « [p]endant que vous êtes pris dans un bouchon de circulation, en ski ou à la partie de hockey du petit dernier, la mijoteuse s'occupe de votre souper¹⁹⁰ ». En outre, par la réalisation notamment des « Joutes de veau aux figes » ou du « Lapin braisé au vin rouge et à la pancetta », Ricardo démontre que les recettes préparées avec l'aide de la mijoteuse, loin d'être fades et toujours pareilles, peuvent être sophistiquées. En plus d'être un outil pratique qui permet de sauver du temps et de l'argent, ce à quoi aspirent toutes les familles, la mijoteuse permet de réaliser des recettes assez gastronomiques pour recevoir et impressionner des convives sans faire d'efforts supplémentaires.

Par ailleurs, l'organisation de la recette en tant que telle est assez conventionnelle : à la suite du titre viennent des informations sommaires (temps de préparation, de trempage [si nécessaire], de cuisson, nombre de portions, mention « [s]e congèle » [le cas échéant]), puis la liste d'ingrédients et les quelques instructions de préparation. Ricardo indique aussi si la recette peut se « réchauffer » à la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée, et en combien de temps, par une pastille apposée près du titre de la recette. De plus, chacune des recettes comprend un aparté qui se veut parfois

¹⁸⁹ Mario Girard, « La Conquête du gentleman-trappeur », *La Presse*, Montréal, 14 septembre 2016, en ligne, <http://plus.lapresse.ca/screens/fd558b6b-d616-43ae-9fb42d9ba41af54f__7C__0.html>, consulté le 5 juin 2018.

¹⁹⁰ Ricardo, *op.cit.*, p. 14.

humoristique¹⁹¹, parfois pratique¹⁹² et d'autres fois, simplement personnel¹⁹³ : chacun d'entre eux contribue aussi à réaffirmer son image de marque. Ces apartés s'adressent directement au public lisant en employant le « vous », ce qui vient contrebalancer la nature impersonnelle de la narration de la recette (à l'infinif) en y intégrant une touche un peu plus personnelle.

L'iconographie utilisée dans *La Mijoteuse* contribue aussi à la création du discours familial propre à l'image de marque de Ricardo. À l'instar de la plupart des ouvrages culinaires, qui présentent des photographies des recettes réalisées, *La Mijoteuse* offre des photographies très esthétisées, souvent sur fond blanc, ce qui contraste avec les couleurs pastel utilisées pour les pages sur lesquelles figurent les recettes, tout en remettant le plat cuisiné au premier plan. Toutefois, alors que, généralement, sur les photographies, les mets sont parfaitement réalisés et soignés au maximum, l'iconographie, dans l'ouvrage de Ricardo, mise sur une esthétique dans laquelle plusieurs des plats sont entamés, comme si l'on n'avait pas pu leur résister le temps de prendre la photo. Par exemple, la photo qui accompagne la recette de « lasagne » représente ladite lasagne, encore dans la mijoteuse, mais avec une portion en moins – ce qui permet de bien en voir l'intérieur. Pareillement, une bouchée manque dans l'assiette de « joues de veau aux figues » et les « côtes levées » sont déjà séparées en côtes individuelles et montrées à côté d'un verre de bière à moitié plein. De plus, la présence des cordons d'alimentation/fiches électriques de la mijoteuse dans plusieurs des illustrations rattache Ricardo à l'idée d'une cuisine familiale, faite maison : rien de plus ordinaire et quotidien. Au surplus, plusieurs images exposent des piles d'assiettes (parfois dépareillées), des clés sur le comptoir à côté de la mijoteuse ou encore un potager derrière lequel on aperçoit une maison qui se fond dans le blanc du

¹⁹¹ « Lorsque l'horaire de la famille ressemble davantage à celui de la NASA, Houston, on a un problème... » (*Ibid*, p. 34.)

¹⁹² « Si vous prévoyez faire des lunchs avec les restes de bœuf Stroganov [...], réchauffez la viande et ajoutez le yogourt nature au dernier moment pour éviter que la sauce ne se sépare. » (*Ibid*, p. 36.)

¹⁹³ « Depuis longtemps, la carbonade flamande est un de mes mijotés préférés. Avec une purée de pommes de terre ou de chou-fleur, j'adore. » (*Ibid*, p. 40).

soleil d'été : toutes contribuent à l'esthétique de la proximité, de la maison, de la famille, et viennent alimenter le discours d'escorte.

Ainsi, si le succès de *La Mijoteuse* en librairie découle sans doute du fait que les recettes en tant que telles sont simples, mais efficaces, il faut postuler que la construction du récit de la famille ordinaire et plutôt pressée y est aussi pour quelque chose : les familles de la classe moyenne peuvent s'identifier aux préoccupations véhiculées dans l'ouvrage et y reconnaître leur quotidien et leurs besoins. Les ingrédients utilisés, sans être trop extravagants, ne sont pas non plus propres à une cuisine plus humble : Ricardo propose des recettes qui conviennent aux moyens financiers des familles, certaines plus dispendieuses, comme le « Lapin braisé au vin rouge et à la pancetta » et d'autres plus économiques, comme son « Goulash », pour lequel il précise d'ailleurs qu'« [à] 3,10 \$ la portion, c'est moins cher que manger au resto¹⁹⁴ ».

Le recueil de recettes, loin d'être un simple assemblage de recettes, contient donc une multitude de discours qui se conjuguent afin de lui construire une identité unique, qui s'intègre bien à la logique commerciale. Bien que ce sous-genre culinaire reconduise un « "moule" imposé par les contraintes éditoriales¹⁹⁵ », c'est-à-dire qu'il présente un assemblage de recettes plus ou moins organisées, il cultive un discours qui lui est propre sur la société dans laquelle il a été produit, et à laquelle il est destiné. Contrairement à *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault, dans laquelle les discours d'escorte viennent altérer – voire contredire – la réalité des recettes, dans *La Mijoteuse*, les différents discours d'escorte contribuent, en harmonie avec les différentes recettes, à la construction d'un même récit familial, dans lequel Ricardo est représenté comme un bon vivant et un bon père de famille. Il réussit ainsi à transposer les valeurs associées à son image de marque (famille, proximité) et à les utiliser dans la création de son recueil, afin de faire comprendre qu'utiliser la mijoteuse – idéalement *sa* mijoteuse – pour cuisiner, c'est consacrer plus de temps aux êtres aimés.

¹⁹⁴ *Ibid*, p. 53.

¹⁹⁵ Marie-Noëlle Aubertin, *op. cit.*, p. 1.

2.3.2 Le Livre de chef-fe : politiques culinaires

Déjà, en 2010, dans son mémoire de maîtrise, Marie-Noëlle Aubertin vérifie son hypothèse selon laquelle « les livres de chefs forment un genre particulier¹⁹⁶ » à l'intérieur même de l'ensemble des livres de cuisine. Elle y montre que « [l]orsque les chefs cuisiniers passent à l'écriture, le livre de cuisine se personnalise et s'articule autour d'un point de vue de praticien de la nourriture pour devenir *livre de [chef-fe]*¹⁹⁷ », dans lesquels les chef-fes mettent en valeur leur propre compétence culinaire, leur technique, leur talent et leurs réalisations. Ainsi, Aubertin considère comme un livre de chef-fe tout livre de cuisine produit à compte d'auteur et écrit par un-e chef-fe qui possède et opère un restaurant chic et rentable. Leur établissement culinaire devrait permettre à ces dernières de se désintéresser des considérations matérielles généralement liées à l'écriture¹⁹⁸. De même, elle fait remarquer que tous les livres publiés par des chef-fes n'entrent pas nécessairement dans l'ensemble *livre de chef-fe* : *La Mijoteuse* de Ricardo, par exemple, n'entre pas dans cet ensemble, parce que le livre n'est pas produit à compte d'auteur (il est édité par La Presse) et que Ricardo n'opérait pas encore ses succursales du Café Ricardo à l'époque de la publication. Aubertin présente plutôt *En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec* de Daniel Vézina et *Un privilège à votre table* de Diane Tremblay comme

¹⁹⁶ Marie-Noëlle Aubertin, *op. cit.*, p. 1.

¹⁹⁷ *Ibid.*, p. V.

¹⁹⁸ Selon elle, le fait, pour un-e chef-fe, d'opérer un restaurant chic et rentable atteste de sa compétence. Elle soutient que ce succès économique leur permet de se détacher des impératifs monétaires liés à la vente du livre et qu'ils et elles peuvent ainsi publier un ouvrage dans lequel ils arrivent à tenir un discours culinaire affranchi de tout impératif commercial, sans devoir se soucier de la reproductibilité des recettes ou de l'accessibilité des produits, par exemple. Vu sous cet angle, le livre de chef-fe s'apparenterait à ce qu'on pourrait qualifier de manifeste culinaire. Dans le présent mémoire, j'ai choisi de conserver l'appellation « livre de chef-fe » parce qu'elle m'apparaissait moins connotée.

Bien que les deux considérations évoquées par Aubertin soient plus de l'ordre de préoccupations éditoriales et commerciales et ne devraient pas, de prime abord, être utilisées afin d'étudier les codes littéraires présents, je soutiens que ces deux conditions participent à la construction de l'ethos du chef cuisinier et de la cheffe cuisinière. L'imaginaire du chef et de la cheffe est, quant à lui, bien présent dans les ouvrages ciblés et y participe à la construction de la notoriété et de l'autorité du personnage. Ainsi, le fait d'opérer un restaurant chic et rentable vient valider l'autorité des chef-fes et, du même coup, la légitimité de leur discours technique.

exemples¹⁹⁹. Ces ouvrages s'apparentent encore au recueil de recettes, mais cette fois, ils supposent que les chef-fes se libèrent de leur compétence technique afin d'engager un discours sur leur pratique. Ainsi, selon elle, « le livre de chef-fe s'inscrit doublement dans le champ littéraire, à la fois comme vestige du livre de recettes [...] et comme pratique en processus d'autonomisation²⁰⁰ », c'est-à-dire qu'il se détache peu à peu des codes spécifiques au recueil de recettes et qu'il s'articule autour de paramètres qui lui sont propres.

En 1997, Daniel Vézina devient le premier grand chef né et formé au Québec qui publie un livre de chef-fe : *En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec*. Cet ouvrage, comme le fait remarquer Aubertin, innove sur certains points, notamment la publication en couleurs, l'emploi d'un photographe professionnel pour réaliser les images, la disruption de l'ordre du repas et le niveau de difficulté du dressage des assiettes. Comme le veut la définition du livre de chef-fe, l'ouvrage n'est pas produit par une maison d'édition, mais bien à compte d'auteur, en l'occurrence par le Laurie Raphaël, soit le restaurant de Vézina, à Québec. Cette qualité professionnelle des chef-fes qui publient vient d'entrée de jeu restreindre le public : en raison de leur compétence et de leur désir de témoigner de leur pratique culinaire et de l'ancrer dans le temps, les recettes qui y figurent sont forcément complexes, les ingrédients recherchés, les préparations fastidieuses.

Les destinataires d'*En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec* ne sont pas clairement identifiés, ni par Véronique Bigras, qui signe la préface, ni par Vézina lui-même, qui écrit l'introduction : tous deux s'adressent aux lecteurs et lectrices en utilisant un « vous » de politesse. L'utilisation de ce pronom contribue à professionnaliser la relation instaurée entre le lectorat et le chef, à créer un climat de courtoisie tout en

¹⁹⁹ Elle s'intéresse aussi à *Au Pied de Cochon : l'album* de Martin Picard, mais je classe plutôt ce dernier dans un autre sous-genre, soit l'album culinaire. J'aborde le sujet plus loin dans le présent chapitre.

²⁰⁰ *Ibid*, p. 8-9.

gardant une distance polie entre les deux instances. Cette relation rappelle d'ailleurs celle qui est instaurée par le livre pratique, qui repose sur le respect mutuel entre l'expert et le profane, le professeur et l'élève. Vézina fait état de sa compétence technique par la simple publication de l'ouvrage et par la manière dont il s'adresse au public. Il écrit d'ailleurs qu'il offre ce livre afin de « partager [sa] vision de la cuisine avec vous [les lecteurs et lectrices]²⁰¹ » et de divulguer « les commentaires et les trucs du métier²⁰² » au commun des mortel-les. Le niveau élevé de complexité des recettes, le caractère précieux des ingrédients utilisés et le montage des assiettes contribuent aussi à mettre en valeur la compétence de Vézina. La recette de « Tian de thon et patates bleues à la fondue d'échalotes vertes et tatsoy, brochettes d'asperges blanches et vertes grillées²⁰³ » en est un exemple frappant : la recette est divisée en quatre grandes étapes, contenant elles-mêmes plusieurs sous-instructions (tian de thon, sauce à la tomate séchée, brochettes d'asperges grillées et cuisson et finition). La photographie qui accompagne la recette montre le résultat final, soit une pièce montée assez impressionnante, qui tient autant de l'architecture que de la cuisine.

Cet éthos du chef-enseignant et de sa compétence absolue est toutefois tempéré par l'invitation de Vézina à modifier les recettes qu'il propose selon les goûts et l'imagination des lecteurs et lectrices : il suppose donc aussi une compétence culinaire à son public. De plus, il exhorte aussi ses lecteurs et lectrices à s'amuser, alors qu'il écrit : « Ayez autant de plaisir à réaliser mes recettes qu'à les déguster²⁰⁴ ». L'usage de l'impératif donne l'impression qu'il oblige les gens à aborder la cuisine comme un jeu. Cette notion de plaisir est d'ailleurs présentée comme un motif essentiel de la pratique de Vézina, qui

²⁰¹ Daniel Vézina, *En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec*, Québec, Restaurant Laurie Raphaël, 1997, p. 5.

²⁰² *Ibid.*

²⁰³ *Ibid.*, p. 13.

²⁰⁴ *Ibid.*, p. 5.

est décrit comme un « adolescent rebelle qui “trippe” dans son art²⁰⁵ » et qui parle de « [sa] passion démesurée pour la cuisine et [de] l’amour incommensurable [qu’il a] pour elle²⁰⁶ ».

Ainsi, le livre de chef-fe est créé par un-e chef-fe afin de donner de la visibilité à ses idées sur la cuisine et de permettre à sa pratique de dépasser les limites physiques de son restaurant. Déjà, la préface permet d’apprendre à connaître le chef en fonction de sa pratique : Bigras y mentionne d’entrée de jeu que le souci de garantir un approvisionnement de proximité et la traçabilité des ingrédients, ainsi que la préoccupation de la fraîcheur des aliments sont trois éléments primordiaux pour Vézina. L’importance d’utiliser un bon produit, d’ailleurs, est réaffirmée à plusieurs endroits dans l’œuvre. Par exemple, dès l’introduction, le chef mentionne qu’il veut inciter son lectorat « à fréquenter les marchés publics où on peut choisir ses fruits, ses légumes avec soin, rencontrer et mieux connaître ces artisans qui produisent les denrées fraîches et souvent nouvelles et originales²⁰⁷ » et à « donner l’envie de “fouiner” dans les épicerie fines ou les épicerie asiatiques²⁰⁸ ». Même l’organisation narrative de l’ouvrage témoigne de cette préoccupation, alors que les quatre-vingt-quatre recettes ne sont pas triées selon la logique du repas ou selon la disposition alphabétique : c’est l’aliment principal qui compose le plat qui est placé en vitrine. Ainsi, la recette de « Napoléon de crevettes aux betteraves jaunes », plutôt que d’être rangée dans un onglet « Poisson/Fruits de mer²⁰⁹ » ou à la section alphabétique « N », est placée dans la division « Betterave », puisque

²⁰⁵ Véronique Bigras, « Préface », dans Daniel Vézina, *op. cit.*, p. 3.

²⁰⁶ Daniel Vézina, *op. cit.*, p. 5.

²⁰⁷ *Ibid.*

²⁰⁸ *Ibid.*

²⁰⁹ La tradition veut que l’ingrédient principal d’une recette soit la protéine - ici, les crevettes.

Vézina juge que c'est l'ingrédient qui est mis en valeur par sa préparation. Pareillement, le « Tian de thon » est rangé sous « Asperge », plutôt que sous « Thon » ou « T ».

L'esthétique de l'ouvrage rappelle aussi ce souci de l'aliment : si plusieurs des photographies, comme celle du « Tian de thon » paraissent impressionnantes, notamment en raison de la complexité du montage²¹⁰, plusieurs autres consistent en des plans rapprochés de divers ingrédients plutôt que le résultat de la préparation. L'image qui accompagne la section « Asperge », par exemple, est constituée de trois asperges en plan rapproché : le focus est placé sur la tête d'une des asperges et tout le reste se fond peu à peu dans un fond neutre. Le même procédé est répété plusieurs fois, notamment avec des bleuets, du basilic, des boutons d'asclépiade, et j'en passe. Cette primauté accordée à l'ingrédient est ce qui module l'œuvre : s'il mentionne le désir d'inciter ses lecteurs et lectrices à fréquenter les marchés publics et à rencontrer des artisans de la cuisine, Vézina prêche par l'exemple. Dès les premières pages de son ouvrage, il en consacre deux à Jean Leblond, maraîcher, et à ses produits, tout en écrivant : « Si un jour vous passez aux Éboulements, recherchez l'homme joyeux au rire légendaire²¹¹ ». Il incite à l'action et crée une sorte de mythe du maraîcher, retraité d'une profession libérale, qui a trouvé le bonheur aux champs, dans le travail du corps pour compenser celui de la tête. Vézina valorise, par le fait même, la noblesse de sa propre pratique. S'il incite à entretenir une relation de proximité avec des producteurs et artisans locaux, le chef ne se restreint toutefois pas à leur production : ses recettes utilisent des ingrédients rares et dispendieux, en témoigne par exemple celle de « Rôtisson d'autruche, sauce émulsionnée au foie gras, mousseline de patates bleues à l'huile de truffe blanche ».

Ainsi, le discours que tient Vézina dans l'introduction semble accorder la priorité à la proximité et la traçabilité des produits, mais ses recettes sont conçues pour mettre

²¹⁰ Plusieurs des plats présentés par Vézina sont montés dans l'assiette de manière quasi architecturale, sur plusieurs étages. À titre d'exemple, voir la photo qui accompagne le Tian de thon (*Ibid*, p. 12) ou celle qui est associée à la Pomme à la crème brûlée à l'érable (*Ibid*, p. 44), qui impliquent l'utilisation de pics en bois afin de soutenir la structure de la construction alimentaire.

²¹¹ *Ibid*, p. 7.

l'accent sur sa propre virtuosité, sur ses capacités à cuisiner des ingrédients rares et sur son habileté à les disposer de manière impressionnante dans l'assiette. Malgré tout, il s'efforce de présenter des producteurs locaux, notamment par la mise de l'avant de produits spécifiquement identifiés comme les « cailles de Cap-Saint-Ignace » ou le « saumon fumé de la Fée des Grèves », un fumoir de la région de Québec. Encore là, toutefois, la précision qu'il confère aux ingrédients contribue à en construire le caractère précieux : en plus de cuisiner des fraises, qui sont un produit local, ce sont spécifiquement des « fraises des bois de Trois-Pistoles » qu'il utilise, parce qu'elles sont tout particulièrement adaptées à sa recette. Tout au long de l'ouvrage, cette tension entre la proximité et le caractère précieux se fait sentir, que ce soit par les photographies, les recettes elles-mêmes ou les ingrédients employés.

Cette tension contribue toutefois à alimenter le discours politique qu'entretient Vézina sur la cuisine, alors que sa compétence valide sa prise de parole, qui, en retour, vient attester sa virtuosité. Par sa publication, le chef vise à ouvrir un dialogue, non seulement entre lui et son lectorat, mais, dans le cas présent, aussi entre les lecteurs et lectrices et les artisan-es et les producteur-es. Le livre de chef-fe, donc, présente le discours de chef-fes à la fois sur leur propre pratique et sur la cuisine en général : il leur permet de passer un message sur leurs préoccupations culinaires tout en agissant comme une salle de montre. Ce type d'ouvrage, donc, témoigne du meilleur de la cuisine d'aujourd'hui et pose les bases et les standards qui influenceront la grande cuisine de demain.

2.3.3 Le Livre pour enfants : ludique et didactique

Le livre de cuisine pour enfants, tout comme la littérature destinée aux jeunes publics en général, est un des rares genres littéraires à se définir en fonction de son destinataire et non de son contenu, c'est-à-dire que les ouvrages qui les composent sont « [é]crit[s] à l'intention des jeunes [et qu'ils] s'adresse[nt] à un lectorat dont l'âge maximal est

d'environ quinze ans²¹² ». Si elle peut n'avoir aucune autre visée que la simple distraction, Chantal Fontaine²¹³ croit que « la littérature jeunesse peut vraiment éveiller les esprits, élargir les consciences et contribuer à faire de nos enfants des adultes allumés, équilibrés, empathiques et citoyens du monde²¹⁴ ». Il s'agit d'un portail par lequel les enfants peuvent développer une expérience littéraire du monde et elle revêt ainsi une visée didactique. Dans le cas du livre de recettes pour enfants, cette prétention d'apprentissage est redoublée par la nature de l'ouvrage pratique, dont les fondements mêmes sont la transmission d'un savoir.

La littérature culinaire pour enfants, tout comme sa contrepartie littéraire, n'est pas une littérature mineure : comme le souligne Dominique Demers²¹⁵ dans son « Plaidoyer pour la littérature jeunesse », celle-ci est « bel et bien une littérature à part entière²¹⁶ », et « [é]crire pour la jeunesse c'est écrire tout court, ce qui signifie accepter l'enjeu de la création littéraire dans toute sa complexité et avec tous les défis – stylistique, narratologique, esthétique – que cela comporte²¹⁷ ». L'autrice Chrystine Brouillet, connue entre autres pour ses romans jeunesse, a d'ailleurs publié *C'est moi qui l'ai fait !* en 2001, un livre de cuisine destiné aux enfants, avec des illustrations de Christiane Beauregard.

²¹² Annie Cantin, « Enfance et jeunesse », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 227.

²¹³ « Chantal Fontaine est libraire chez Moderne et siège également au comité de lecture 0-4 ans de Communication-Jeunesse, en plus d'être membre du jury du Prix jeunesse des libraires du Québec. » (Josée-Anne Paradis, « La littérature jeunesse en 2016 : c'est quoi ? Le point de vue de la libraire », entrevue avec Chantal Fontaine, *Les libraires*, numéro 97, en ligne, <<https://revue.leslibraires.ca/entrevues/litterature-jeunesse/la-litterature-jeunesse-en-2016-c-est-quoi-le-point-de-vue-de-la-libraire>>, consulté le 22 mai 2018.)

²¹⁴ Josée-Anne Paradis, *op. cit.*

²¹⁵ Dominique Demers enseigne à l'université, « [é]crivaine pour la jeunesse et spécialiste de la littérature jeunesse ». (Dominique Demers, « Plaidoyer pour la littérature jeunesse », *Québec français*, n° 109, printemps 1998, p. 30.)

²¹⁶ *Ibid.*, p. 29.

²¹⁷ *Ibid.*, p. 28.

Ricardo a aussi tenté l'expérience, en 2015, avec *Mon premier livre de recettes*, qui correspond à merveille à son image de marque du bon père de famille.

Déjà, les titres des deux œuvres ont un point commun, soit celui d'utiliser un pronom personnel, possessif ou non (moi et mon) afin que l'enfant soit d'entrée de jeu, impliqué dans l'expérience culinaire. Cette implication se ressent aussi tout au long des ouvrages par l'utilisation de la première et la deuxième personnes grammaticales et par les adresses au « tu », ce qui permet d'ancrer les lecteurs et lectrices directement au cœur de l'expérience proposée par le livre. D'ailleurs, à la première page de son ouvrage, Ricardo, en s'adressant à l'enfant, précise que le livre lui appartient :

Le livre que tu tiens entre tes mains n'est pas à moi (même si mon nom est écrit dessus !). Il n'est pas non plus à tes parents. Il est à toi. Tu as le droit d'en faire ce que tu veux. Tu peux le consulter dans le désordre. Tu peux salir les pages, tu peux prendre des notes dedans. Tu peux plier le coin de tes pages préférées. Tu peux même le laisser fermé quand tu penses que tu te souviens d'une recette par cœur²¹⁸.

Le passage n'est pas sans rappeler les « droits du lecteur » tels que stipulés par Daniel Pennac dans *Comme un roman*²¹⁹ : Ricardo offre ainsi à l'enfant la possibilité de réellement s'approprier le livre, en transgressant des interdits qui lui sont généralement imposés dans la manipulation des livres. Par le langage, il place son lectorat en situation d'émancipation, dans laquelle il assume la responsabilité de ses décisions et de ses actions. De plus, le fait que le chef utilise la deuxième personne du singulier initie aussi un rapprochement entre les parties : la familiarité langagière instaure une relation de proximité entre eux, le « tu » étant le pronom utilisé dans le cadre des échanges familiaux ou amicaux. Cette liaison est d'ailleurs approfondie aux pages suivantes, alors que Ricardo se présente dans un rigolo questionnaire d'une quinzaine d'entrées, dans lequel il

²¹⁸ Ricardo, *Mon premier livre de cuisine*, Montréal, La Presse, 2015, p. 5.

²¹⁹ Daniel Pennac, *Comme un roman*, Paris, Gallimard, 1995, quatrième de couverture.

fait notamment part de son plus grand désastre culinaire, du plat qui lui rappelle son enfance, de la chose la plus bizarre qu'il ait mangée et de son mets préféré dans le livre²²⁰.

Les recettes présentées et les ingrédients utilisés confirment aussi que les enfants sont bien les destinataires de *Mon premier livre de recettes*. Ainsi, plutôt que de présenter des mets plus raffinés les uns que les autres, qui se démarqueraient par le caractère précieux des ingrédients et la maîtrise totale de la technique, Ricardo opte pour des plats simples, plus susceptibles d'intéresser les enfants. Pas de tartare de langoustine aux pamplemousses, donc, qui rejoindrait sans doute bien mal l'horizon d'attente des jeunes apprenti-es cuisinier-ères; le chef offre plutôt les instructions nécessaires à la réalisation de différentes recettes de macaronis, de pogos, de crêpes, de brownies ou de mini-pizzas, par exemple.

Ces recettes sont divisées en sections qui rappellent un peu l'organisation de *La Mijoteuse*, c'est-à-dire qu'elles ne sont pas placées selon l'ordre du repas, mais bien en rapport avec des situations spéciales de la vie auxquelles les enfants peuvent s'identifier. Ainsi, les cinq parties du livre s'intitulent : « Du sucré pour commencer », « Recettes en pyjama », « Quand tes amis débarquent », « Le Souper est prêtêêêêt ! » et « Comme au resto ». En reliant des recettes à des événements particuliers, Ricardo les associe un contexte que les enfants connaissent : les plats présentés dans la catégorie « Quand tes amis débarquent », par exemple, se partagent bien (bruschettas, assaisonnements à popcorn, mini-pizzas); ceux de la section « Comme au resto » rappellent les menus pour enfants de restaurants populaires (pogos, burgers, filets de poulet). Le chef démontre ainsi que toute occasion est bonne pour cuisiner et que chaque mets cuisiné devient spécial. De plus, il n'est pas anodin que l'ouvrage s'ouvre sur la section des desserts, les enfants étant généralement avides de produits sucrés²²¹. À l'index qui clôt l'ouvrage,

²²⁰ Il s'agit respectivement d'un échec à réaliser des quenelles de brochet pour un tournage, du pâté chinois, de têtes de grosses crevettes et de la manière de préparer un gâteau au chocolat sans salir un bol (parce que faire la vaisselle, c'est tellement adulte).

²²¹ L'inversion de l'ordre logique d'apparition de la section des desserts, qui devrait être à la fin, n'est pas sans m'évoquer les « repas à l'envers » que mes parents permettaient parfois, pour

toutefois, comme c'était le cas pour *La Mijoteuse*, c'est l'organisation séquentielle du repas qui prime : sauces/trempettes, petit-déjeuner, plats principaux (bœuf, œufs, pâtes/pizza, porc, poisson, sandwich, volaille) et desserts.

Les recettes elles-mêmes sont plutôt classiques : après le titre viennent des informations sommaires (temps de préparation, de cuisson et rendement), la liste d'ingrédients et les instructions de préparation. Pour chacune des recettes, Ricardo inclut un aparté, dans lequel il offre une mise en garde²²², un commentaire introductif²²³ ou encore explicatif²²⁴ : dans tous les cas, une chute humoristique vient réitérer le lien entre la cuisine et le jeu. Si ces apartés ludiques sont écrits au « tu », les instructions de préparation emploient cependant l'infinitif, ce qui rappelle aux enfants que la cuisine est aussi un art sérieux et précis et qu'ils-elles doivent suivre les directives. La distanciation opérée par l'infinitif vient aussi mettre en évidence la relation expert/profane du livre pratique puisqu'elle crée une distance entre l'une et l'autre des parties. De plus, la relation didactique entre le chef et les enfants se manifeste encore alors que plusieurs recettes sont accompagnées de petits conseils ou trucs culinaires : Ricardo explique, entre autres, qu'une lime qui passe dix secondes au four micro-ondes fournira plus de jus; il montre la différence entre la farine et la semoule et il explique que la crème ultra-froide permet de bien réussir la crème fouettée.

En résumé, Ricardo vise à transmettre une expérience positive et enrichissante de la cuisine aux enfants à qui il s'adresse : il veut les inciter à partager, à expérimenter et à

nous récompenser. Puisque commencer par le dessert étant une sorte d'interdit, je suppose que c'est, en partie du moins, la transgression des codes du repas qui crée le plaisir.

²²² « C'est une recette qui demande de la prudence, mais si tu fais attention avec la friteuse, tu vas pouvoir l'apprécier chez toi, plutôt que dans une ambulance, où ça serait pas mal moins bon. » (*Ibid*, p. 168.)

²²³ « Trois fois plus le *fun* qu'une *slush* ordinaire à une couleur, cette boisson glacée est si bonne que tu risques de finir la journée avec la bouche gelée. » (*Ibid*, p. 108.).

²²⁴ « Originaires du Mexique, ces tacos sauront donner de la personnalité à n'importe quelle fiesta... et te donner des gaz si tu ne rinces pas les haricots ! » (*Ibid*, p. 100).

développer leur autonomie, dans une ambiance ludique. D'ailleurs, tout au long de l'ouvrage, il tente de faire des blagues afin d'accrocher son jeune public. Par exemple, lorsqu'il propose trois raisons de parler de sa recette de croustade aux pommes au micro-ondes à son enseignant-e, Ricardo écrit : « 1. Parce qu'elle est super à faire à l'école / 2. Parce qu'elle est super à faire à l'école / 3. Parce qu'elle est super à faire à l'école²²⁵ ». Pareillement, dans le lexique, à la suite des définitions de feu doux, feu moyen et feu moyen-élevé, il indique « Feu infernal : Appelle les pompiers²²⁶ ». Ce côté ludique va de pair avec le côté plus didactique, aussi. Par exemple, Ricardo propose plusieurs pages de schémas présentant ce que sont les bons outils de cuisine (avec images et noms), la manière de bien tenir un couteau ou encore celle de couper des légumes. De plus, il inclut un lexique culinaire assez étendu qui explique plusieurs des termes employés tout au long de l'ouvrage.

Les illustrations présentées dans *Mon premier livre de cuisine* contribuent à la fois aux caractères ludique et didactique de l'œuvre. D'abord, la présence de personnages introduit une esthétique qui se rapproche de celle de la bande dessinée, du roman graphique ou de l'album pour enfants : chaque personnage est porteur d'un mini-récit qui vient se greffer à la trame narrative de l'ouvrage. Par exemple, alors que Ricardo explique comment bien couper des muffins anglais sans se blesser, un gardien de sécurité apparaît dans une position d'alerte, main tendue vers le lecteur. De même, l'illustration qui accompagne le chapitre « Le souper est prêtêêêêt ! » montre un garçon qui semble aller disposer les couverts sur la table; dans ses mains, il tient un napperon sur lequel figure l'étiquette de l'organisation de la coutellerie pour un convive, sous forme de carte aux trésors²²⁷. Cette image appuie très bien le processus d'autonomisation que prône

²²⁵ *Ibid*, p. 39.

²²⁶ *Ibid*, p. 190.

²²⁷ Un « X », accompagné de la mention « Vous êtes ici », représente la place du ou de la convive, devant qui sont placés la fourchette à salade, la fourchette principale, l'assiette et la serviette, tout juste sous la petite cuillère, puis le couteau et la grande cuillère, au-dessus desquels se trouvent le verre d'eau et la coupe. (*Ibid*, p. 123.)

l'ouvrage : elle réitère le message principal de l'œuvre, soit qu'« [a]ujourd'hui, c'est toi [l'enfant] qui t'occupes du souper. Enferme tes parents dans le salon, prends le contrôle de la cuisine et prépare leur un repas dont ils se souviendront longtemps²²⁸ ». De plus, si les images des livres de cuisine sont généralement soignées, celles de *Mon premier livre de cuisine* regorgent d'une multitude de couleurs et de textures, qui attirent l'œil et frappent l'imagination. Aux photos s'ajoutent aussi des dessins et polices de caractères ludiques : l'aspect visuel ainsi créé rappelle sans mal l'esthétique un peu désordonnée du scrapbook ou du collage enfantin, familiers aux destinataires de l'œuvre.

Le livre de cuisine pour enfant, donc, tout comme la littérature jeunesse n'est pas qu'un objet de distraction : il permet d'apprendre les bases de la gastronomie tout en s'amusant. Ainsi, il diffère des livres de cuisine pour adultes à la fois par son esthétique ludique, par la simplicité de ses recettes, par la grande place qu'il accorde aux trucs, astuces et conseils culinaires de base, ainsi que par une narration à la deuxième personne. C'est toutefois par la présence d'un discours émancipateur propre à stimuler ses destinataires qu'il se démarque réellement puisqu'il permet aux enfants de développer leur autonomie et leur débrouillardise.

2.3.4 L'Encyclopédie de cuisine : l'art du savoir

Lorsque j'ai pris la décision d'écrire ce volume [...], je me trouvais, je l'avoue, assez embarrassé, non pas sur le fond, mais sur la forme à donner à mon ouvrage [...] : je voulais être lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art²²⁹.

Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*

L'encyclopédie culinaire, tout comme sa contrepartie littéraire, est un « [i]nstrument semi-scientifique [qui] constitue une "entrée en matières" qui dispense le demandeur

²²⁸ *Ibid.*

²²⁹ Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre Éditeur, 1773, p. 104.

d'informations de lectures préalables²³⁰ ». L'ouvrage encyclopédique, qui se caractérise à la fois par ses dimensions explicative et figurative, « s'offre comme une voie d'accès, à travers une présentation raisonnée et une fragmentation en articles, à la connaissance fondamentale, totale ou partielle, de domaines de l'activité humaine et de la nature²³¹ ». Ainsi, l'entreprise encyclopédique se veut à la fois pratique pour les initiés – qui peuvent rapidement y vérifier une information – et utile pour les profanes – qui ont la possibilité d'y satisfaire leur curiosité. L'organisation alphabétique des entrées, « qui s'explique certes par son avantage pratique indéniable²³² », en fait d'ailleurs un outil efficace et facile à utiliser. De plus, la nature descriptive de l'ouvrage et son classement alphabétique en font un proche cousin du dictionnaire, qui, lui aussi, « inventorie les mots d'une langue, d'une discipline ou d'un domaine déterminés²³³ ».

Ainsi, si elle rappelle l'entreprise du *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoît, publiée en 1963, s'inscrit dans la visée de *L'Encyclopédie* de Denis Diderot et Jean le Rond D'Alembert. Tout comme celui des encyclopédistes français, l'ouvrage de Benoît vise à « exposer autant qu'il est possible l'ordre et l'enchaînement des connaissances humaines²³⁴ », cette fois dans le domaine spécifique de la cuisine canadienne, tout en partageant « les principes généraux qui en sont la base, et les détails les plus essentiels, qui en font le corps et la

²³⁰ Lieven Tack, « Encyclopédie », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 224.

²³¹ *Ibid.*

²³² *Ibid.*

²³³ Lieven Tack, « Dictionnaire », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala, *op. cit.*, p. 184.

²³⁴ Jean le Rond D'Alembert, « Discours préliminaire », dans Denis Diderot et Jean le Rond D'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société de gens de lettres*, Paris, Briasson, David, Le Breton et Durand, 1751, en ligne <<http://xn--encyclopedie-ibb.eu/>>, consulté le 28 décembre 2017.

substance²³⁵ ». Dès les premières pages de son encyclopédie, d'ailleurs, l'auteur écrit que c'est « un devoir pour toutes les mères d'apprendre à bien nourrir leur famille²³⁶ » et elle ajoute que c'est la raison pour laquelle elle veut partager avec elles son savoir relatif aux règles fondamentales de la cuisine canadienne. Ainsi, elle affirme que c'est par la connaissance scientifique que l'art culinaire peut réellement se développer, proposition redoublée par l'intention savante propre à l'encyclopédie; l'introduction de l'ouvrage est d'ailleurs titrée « Importance d'un savoir culinaire ».

Ainsi, *L'Encyclopédie* est écrite afin de « permettre à chacune de faire de la cuisine selon ses forces et ses aptitudes²³⁷ », pour que la cuisinière élève son art jusqu'à devenir « Dai See Foooh », c'est-à-dire « Grand Maître des Arts Culinaires [*sic*]²³⁸ ». L'intention de Benoît de prendre en charge l'éducation relative à la cuisine n'est pas sans rappeler la raison d'être des manuels d'art culinaire²³⁹. La cheffe indique d'ailleurs qu'elle a « la conviction qu'il est inutile de se procurer des recettes par centaines si l'on ne sait pas pourquoi il faut faire rôtir plutôt que braiser ou griller, c'est-à-dire si l'on ne connaît pas les principes fondamentaux de la cuisine²⁴⁰ ». C'est donc par souci de proposer un livre qui peut agir à la fois comme florilège de recettes et outil d'apprentissage qu'elle crée *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*. Elle y présente d'ailleurs un petit dictionnaire qui explique les termes utilisés, une table de conversion métrique, un chapitre sur l'arithmétique dans la cuisine, une section de conseils aux jeunes mariés dans laquelle elle

²³⁵ *Ibid.*

²³⁶ Jehane Benoît, *Encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Éditions Mirabel, 1963, p. 12.

²³⁷ *Ibid.*

²³⁸ *Ibid.*

²³⁹ L'encyclopédie culinaire, d'ailleurs, semble remplacer le manuel d'art culinaire des écoles ménagères. Ce dernier fait aujourd'hui partie d'une façon caduque d'enseigner la cuisine : le programme de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec ne propose plus de se rapporter à des manuels culinaires pour apprendre la cuisine, mais bien à divers ouvrages scientifiques consacrés aux techniques et sciences culinaires ainsi qu'à l'hygiène et la salubrité alimentaire.

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 9.

explique comment choisir ses accessoires culinaires, plusieurs menus correspondant à divers événements de la vie courante et une section de conseils pratiques. En tout, cinquante-quatre chapitres composent les 1149 pages de l'ouvrage : son caractère imposant s'inscrit à merveille dans la prétention d'exhaustivité propre à l'encyclopédie savante. Ainsi, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* vise aussi à dispenser le public lisant de toute autre lecture, qu'elle soit préalable ou subséquente, puisqu'elle se constitue en tant que système tout à fait indépendant et autosuffisant et qu'elle renferme en elle-même l'essentiel de l'information nécessaire sur la cuisine canadienne, son histoire et sa réalisation.

Si les cinquante-quatre chapitres s'articulent à peu près selon l'ordre du repas, soit des entrées vers les desserts et les boissons, l'index alphabétique présenté à la fin rappelle le caractère utilitaire de l'ouvrage pratique. De plus, l'organisation interne de chacun des chapitres n'est pas présentée en ordre alphabétique : le travail encyclopédique se fait réellement ressentir dans le caractère exhaustif de l'ouvrage et des informations qu'il présente. Dans chaque section consacrée à un aliment, par exemple, on aborde d'abord différents conseils et types de cuisson, des informations sur les portions et des indications de conservation et de service. Benoît décrit ensuite une méthode de préparation et de cuisson type, avant de présenter plusieurs recettes pour chaque aliment. Le souci de transmission de connaissances culinaires transparaît d'ailleurs dans la présentation des recettes : chacune des pages de l'ouvrage comporte trois colonnes dans lesquelles plusieurs recettes se succèdent, jusqu'à cinq ou six sur une seule page. Le format de ces recettes reste conforme aux standards du genre, c'est-à-dire qu'elles sont sujettes à la bipartition entre la liste d'ingrédients et les étapes de préparation. Dans certains cas, Benoît ajoute une description du plat ou de son origine historique ou culturelle, des conseils pour la conservation de la recette ou une astuce pour la faire à moindre coût. Contrairement à plusieurs autres chef-fes, elle incorpore ses trucs et conseils directement aux instructions de préparation : elle rend ainsi ses recettes plus compactes et gagne de l'espace.

Si l'ouvrage est consacré à la cuisine canadienne, Benoît précise que « nous avons surtout une cuisine québécoise²⁴¹ ». Ainsi, pour elle, tout comme pour Louis Perrault, l'expression « la cuisine canadienne » est, en réalité, une synecdoque pour la cuisine canadienne-française/québécoise. La majeure partie des recettes qu'elle présente, d'ailleurs, témoigne d'une cuisine populaire : les ingrédients sont simples et faciles à trouver, elle s'efforce à expliquer toutes les techniques qui sont plus complexes et cuisine avec des instruments qui devraient faire partie de l'attirail du ménage moyen. Toutefois, elle présente aussi quelques recettes exotiques. Par exemple, elle consacre quelques pages à la cuisine japonaise, particulièrement à la technique de la cuisson à table, tout en précisant que les plats japonais sont des mets qui « semblent avoir pris d'assaut notre monde²⁴² ». Elle se définit ainsi comme technicienne de sa propre cuisine nationale, mais prend position à l'avant-garde des nouvelles tendances culinaires : loin de sentir que sa tradition est menacée, elle souhaite s'en inspirer pour donner un nouveau souffle à la cuisine canadienne. Ainsi, elle « canadianise » quelques recettes japonaises : elle propose, par exemple, des équivalences pour certains ingrédients japonais (le saké par du sherry, le bouillon Dashi par du consommé de bœuf), substitutions qui ont pour effet de rapprocher ces plats exotiques du peuple canadien²⁴³.

Tout au long de l'ouvrage, quelques images sont aussi intégrées pour accompagner les recettes. Benoît y démontre un souci esthétique lié à la présentation : sa « Mousse aux tomates fraîches », par exemple, est moulée en forme de cœur²⁴⁴; son « Gâteau au chocolat à la crème sure – glace guimauve », quant à lui, est décoré d'un

²⁴¹ *Ibid*, p. 10.

²⁴² *Ibid*, p. 278.

²⁴³ Les substitutions permettent aussi l'accessibilité de la cuisine japonaise aux Canadiens, qui peuvent se procurer des produits locaux équivalents à moindre coût plutôt que de devoir aller dans une épicerie spécialisée.

²⁴⁴ *Ibid*, p. 374.

ruban bouclé et de bonbons disposés symétriquement²⁴⁵. Cette préoccupation de l'image se traduit aussi par la présence de photographies aux couleurs saturées, dans lesquelles on voit, par exemple, la couleur que devraient prendre les petits pains qui sortent du four ou l'explosion de couleurs de la salade de choux. La plupart des images, toutefois, sont en noir et blanc, ce qui réduit grandement le coût de l'impression et contribue à rendre l'ouvrage fini plus abordable : elles montrent l'importance que Benoît accorde à la présentation visuelle de chacun de ses plats.

Ainsi, l'encyclopédie culinaire forme un système hermétique autoréférentiel dans lequel toute l'information en lien avec un sujet particulier – dans ce cas, la cuisine canadienne – est présentée. Elle prétend à l'exhaustivité et présente à la fois les aliments, les bases de la cuisine tout comme des instructions nécessaires à la réalisation de mets plus complexes. L'intérêt de *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* réside directement dans la modernité de l'entreprise : elle consacre et reconnaît une cuisine spécifique au Canada, tout comme *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault l'avait fait un siècle plus tôt. Cette fois, par contre, la consécration vient d'une cheffe formée en France, qui se sert de sa compétence culinaire reconnue et attestée pour présenter, décrire et légitimer la cuisine québécoise. Ainsi, Benoît trace un portrait détaillé du paysage culinaire québécois, comprenant histoire, pratique et coutumes, par lequel elle espère relancer l'importance du savoir culinaire.

Si l'ouvrage s'inscrit dans la logique savante de l'encyclopédie, Benoît propose tout de même de s'éloigner de la rigueur scientifique afin de laisser une grande part à l'imagination en cuisine. Ainsi, elle précise l'importance de la finesse et du flair dans l'art culinaire, et encourage l'expression du sens artistique du cuisinier ou de la cuisinière. Elle écrit, par exemple, qu'« [u]ne purée d'épinards ou un peu de concentré de tomates ajouté à une purée de pommes de terre vous donnera des pommes de terre vertes ou roses, chacune avec une saveur bien différente. C'est non seulement agréable à l'œil, mais au

²⁴⁵ *Ibid*, p. 685.

palais également²⁴⁶ ». Elle suppose donc une extension de sa théorie dans le monde réel, une application pratique à ses instructions : elle incite à l'expérience et ouvre des possibles que d'autres ouvrages culinaires, beaucoup plus prescriptifs, n'osent pas aborder. Cette incitation à l'essai est toutefois tempérée par le fait qu'elle propose des substitutions aux recettes qu'elle présente, ce qui marque la prépondérance qu'elle accorde au savoir culinaire sur l'acte de cuisiner.

2.3.5 L'Album : la cuisine comme discours artistique

Si, avec sa folle suggestion de colorer la purée, l'ouvrage de Jehane Benoît propose que la cuisine devienne réellement un art dans la pratique, il en va tout autrement pour *Au Pied de Cochon : l'album*, premier ouvrage publié par le chef Martin Picard, en 2006, dans lequel cuisine et art se côtoient de tellement près qu'ils finissent par se confondre. Ainsi, là où le premier reste plutôt classique, dense et, avant tout, utile, l'autre se présente comme un livre éclaté, aéré, et pratiquement inutile, penchant plus du côté de l'art que de la cuisine. Le rapport à l'art de Picard, d'ailleurs, est avoué d'entrée de jeu, par la mention générique « album » dans le titre. Ainsi, l'ouvrage, qui a « les proportions d'une grande bouffe aux multiples services²⁴⁷ » est un véritable buffet artistique, un collage multidisciplinaire dans lequel cuisine, bande dessinée, cinéma et littérature côtoient les peintures de Marc Séguin. À l'inverse de l'organisation toute méthodique de *L'Encyclopédie* de Benoît, c'est la pagaille qui paraît régner dans l'album de Picard, pouvant s'assimiler à la fois l'entreprise plurielle d'un groupe d'amis, mais aussi le désordre qui règne dans une cuisine de restaurant à l'heure des services.

La mention « album » dans le titre, donc, évoque d'entrée de jeu la relation serrée entre le texte et l'image : Picard suggère dès lors que l'un et l'autre ont la même importance et qu'ils s'influencent mutuellement. Si l'album est un genre qui « semble

²⁴⁶ *Ibid*, p. 10.

²⁴⁷ Jean-François Boily, « L'Album de famille », dans Martin Picard, *Au Pied de Cochon : l'album*, Montréal, Restaurant Au Pied de Cochon, 2006, p. 55.

échapper à toute tentative de fixation de ses règles de fonctionnement²⁴⁸ », la constante est qu'il désigne « des livres dans lesquels images et texte s'articulent au service d'un même récit, de telle sorte que les images participent à la narration²⁴⁹ ». Ainsi, contrairement au livre illustré dans lequel les discours construits par le texte et l'iconographie évoluent en parallèle, dans l'album, ces deux discours sont entremêlés et indissociables puisqu'ils participent mutuellement à se construire l'un et l'autre.

C'est d'ailleurs le récit artistique qui prime dans l'album de Picard : la table des matières révèle que l'ouvrage est organisé à la manière d'un album de famille, c'est-à-dire par événements. Ainsi, les recettes sont structurées dans des sections qui se rapportent au temps des fêtes, à la cabane à sucre, à un voyage de pêche, à une épluchette et à la chasse. Le deuxième de couverture, déjà, donne le ton : la page, traditionnellement blanche, présente une toile de Marc Séguin, dédiée à Martin Picard « contre 2 bouteilles de champagne²⁵⁰ » ; il rappelle l'esthétique de l'album de famille, dans lequel il n'y a généralement pas de pages de garde, et la toile de Séguin, dans laquelle Picard remplace « 1 bouteille » par « 2 bouteilles » s'inscrit directement dans un esprit de famille. Le public lecteur comprend que, dans l'album de Picard, la priorité est accordée au souvenir, à l'émotion et à la sensation plutôt qu'à l'utilitaire.

L'art, dans l'ouvrage, participe à part entière à la transmission du message, en témoigne l'insertion de la bande dessinée de Jean-François Boily et Alexandre Brunel, *Un cochon errant*, dans laquelle les auteurs relatent le parcours d'un cochon dans l'histoire agricole québécoise, de 1959 jusqu'à la fondation du restaurant Pied de Cochon, à Montréal. Cette bande dessinée sert d'introduction au restaurant, qui est présenté par la suite. La première recette qui suit cette présentation est d'ailleurs celle des « Pieds de

²⁴⁸ Sophie Van der Linden, *Lire l'album*, Puy-en-Velay (France), L'Atelier du poisson soluble, 2006, p. 157.

²⁴⁹ Christine Houyel, Hélène Lagarde et Christian Poślaniec, *Comment utiliser les albums en classe*, Paris, Retz, 2005, p. 13

²⁵⁰ Martin Picard, *op. cit.*, deuxième de couverture.

cochon » : elle donne le ton au reste de l'ouvrage, dans lequel Picard réinvente la cuisine québécoise traditionnelle. L'album présente ensuite quelques vins disponibles au restaurant, ainsi que quelques photos d'événements marquants pour Picard et son établissement, qui font penser à une compilation de beaux moments passés dans un *scrapbook* familial : le chef y présente notamment une visite à l'atelier du peintre Séguin et le mariage du chef réputé Normand Laprise et Sophie Dorneau, qui l'avaient invité à cuisiner. Après la dernière page, celle des remerciements, se glisse un DVD complémentaire, sur lequel sont présentés la réalisation de quelques recettes avec des personnalités publiques québécoises (entre autres, Sylvie Moreau et Patrice L'Écuyer), en plus de quelques événements supplémentaires liés au Pied de Cochon et de rencontres avec des producteurs agricoles. L'ouvrage, finalement, se termine comme il a commencé, c'est-à-dire sur une autre peinture de Marc Séguin, qui représente Picard en bon diable, dans une assiette formée par l'enlacement de deux bras au bout desquels se trouve un cœur.

Les plats présentés par Picard et son équipe semblent tout à fait normaux, au départ : une cuisine traditionnelle réinventée, toute pleine d'excentricités. Si la plupart des recettes s'articulent sur le mode classique de la liste d'ingrédients suivie des instructions de préparation, leur excentricité, justement, rend souvent la recette « trop chère, trop longue et trop compliquée à réaliser pour [qu'elle puisse] faire partie de la vie courante²⁵¹ ». Par exemple, les « Bines et boulettes » demandent une préparation quasi surréelle pour la cuisinière ou le cuisinier moderne :

À l'aide d'une scie, inciser le dessus de la boîte crânienne des porcelets de manière à déloger les cervelles. Dans un bol, laisser couler pendant 3 heures un mince filet d'eau froide sur les cervelles pour les dégorger. [...] À l'aide d'un petit couteau, sectionner la base des oreilles. Trancher la langue et la peler. Retirer la peau de la tête du porcelet et détacher toute la chair du squelette²⁵².

²⁵¹ Marie-Noëlle Aubertin, *Ibid*, p. 22.

²⁵² Martin Picard, *Ibid*, p. 123.

Ainsi, cette recette, qui semble déjà un brin complexe pour quelqu'un qui possède un restaurant qui « utilise environ deux cochons entiers par semaine²⁵³ », est pratiquement irréalisable pour l'individu moyen, ce qui vient redoubler le caractère artistique de l'album de Picard tout en réitérant son inutilité pratique. Il s'agit là de l'équivalent de l'album de famille pour quelqu'un qui a beaucoup de talent et de moyens, ce qui en fait un lieu de mémoire voué à la surenchère et au luxe, dans lequel Picard pose comme étant exubérant au possible, comme un véritable m'as-tu-vu de la cuisine québécoise, attitude qui n'est pas sans faire écho à la truculence des plats qu'il présente. Ainsi, en tant que lieu de mémoire, l'ouvrage reproduit un peu l'intention documentaire propre à l'encyclopédie, quoiqu'à propos d'un sujet beaucoup plus précis, soit le restaurant Au Pied de Cochon. Donc, par la mise en récit, Picard tente d'intégrer sa petite histoire, celle du Pied de Cochon, à l'histoire véritable, soit l'histoire agricole et culinaire du Québec. Du même coup, il intègre la cuisine traditionnelle d'ici aux classiques français, anoblissant à la fois son récit personnel et la cuisine du Québec.

L'esthétique de l'album de famille transparait aussi dans les photographies présentées par Picard. Si quelques-unes des images présentent le résultat final des recettes, ce qui est plutôt conventionnel dans le livre de cuisine, d'autres montrent les plats en cours de réalisation, voire les étapes de préparation. Une bande, qui se trouve au bas de la plupart des pages consacrées aux recettes, offre une succession de quatre images qui s'assimilent à des instructions photographiques. Par exemple, la recette des « Oreilles de crisse » est déclinée en quatre étapes : d'abord, une main tient de la barde de porc avec couenne; ensuite, la barde, tranchée, repose sur une plaque de cuisson; puis une main tient une seule tranche de barde, maintenant translucide; finalement, on voit une écumoire qui a repêché les oreilles de crisse dorées du saindoux. L'apposition des quatre images crée donc une trame narrative qui, à la manière d'une bande dessinée, agit comme support visuel à la préparation de la recette et permet au public lisant et cuisinant de bien s'assurer d'exécuter les étapes à la perfection. Ainsi, les profanes n'ont plus

²⁵³ *Ibid.*, p. 69.

besoin de se demander ce que signifie « bien doré » : une photo l'indique. Un troisième type d'images se glisse aussi dans *Au Pied de Cochon : l'album* : elles s'apparentent plus à l'esthétique de l'album de famille. On y voit notamment Martin Picard et sa famille dans leur quotidien au restaurant, mais aussi des cuisinier-ères, serveur-ses, client-es et ami-es. L'album de Picard est avant tout une vitrine sur les humain-es derrière la nourriture, c'est ce qui le distingue de tous les autres livres de cuisine.

L'album culinaire, donc, est un ouvrage qui se situe réellement à mi-chemin entre livre de cuisine, le livre d'art et l'album de famille. Véritable collage de souvenirs et d'événements marquants, il fait converger en son sein une multitude de disciplines artistiques différentes, qui se conjuguent toutes à la cuisine, afin de la compléter. L'album de Picard instaure d'entrée de jeu une ambiance conviviale et une impression de familiarité avec son auteur. Cette proximité a d'ailleurs fait sa renommée : il est reconnu pour s'assurer de faire le tour des convives de ses restaurants le plus souvent possible, s'il est sur place. De plus, l'album agit comme un marqueur temporel : sorte de laboratoire de la tradition, il met en scène une mémoire qui travaille et tente de rendre collective – ou véritable – une histoire qui, au départ, n'était que l'apanage d'une poignée d'individus.

2.4 Conclusion

Bien que la littérature culinaire soit souvent associée à un formatage sériel causé à la fois par un certain moule éditorial et un impératif pratique, force est de constater que les livres de recettes sont uniques et mettent en scène la construction d'une identité alimentaire qui leur est propre. Si la recette en elle-même change peu – parfois de temps de verbe, parfois de pronoms – c'est tout le discours d'escorte qui entoure les recettes qui revêt une importance capitale dans la construction des idiosyncrasies de l'ensemble. La mention éditoriale d'album, par exemple, dans l'ouvrage de Picard, permet d'extirper l'ouvrage de la catégorie des livres de chefs, dans laquelle Aubertin le classe d'ailleurs, pour l'aborder sous l'angle de l'album : le rapport à l'art du chef prend alors une importance particulière, tout comme celui qu'il entretient avec sa famille, ses ami-es et

employé-es. Ainsi, les livres de cuisine, s'ils présentent d'abord et avant tout des recettes, sont porteurs de discours qui vont beaucoup plus loin que les simples préparations culinaires : véritables récits culturels, ils témoignent d'une identité culinaire particulière et figée dans le temps, identité que les chef-fes relaient en même temps qu'ils contribuent à la construire.

C'est donc dire que, même si les ouvrages culinaires présentés dans ce deuxième chapitre ne sont pas liés par une chaîne éditoriale historique comme le sont ceux qui apparaissent au premier, ils sont quand même unis parce qu'ils participent à la construction d'un récit culturel québécois. Dans *L'ADN de l'alimentation québécoise*, le chef Jean Soulard et le nutritionniste Benoît Lamarche soulignent d'ailleurs que l'alimentation québécoise est intimement liée à l'histoire. Ainsi, ils explorent d'abord les influences française, autochtone, britannique et américaine, puis l'évolution de cette culture culinaire métissée lors des XIX^e et XX^e siècles : ils soutiennent par exemple que l'intégration de la viande rouge au menu régulier des Québécois-oises se fait durant les deux guerres, puisqu'elle « est considérée comme l'aliment fortifiant idéal pour les valeureux soldats²⁵⁴ ». Ils font ensuite remarquer l'impact de l'industrialisation sur l'alimentation et l'influence du clergé : ils évoquent notamment une publicité de Catelli pour des fèves au lard en boîte dans laquelle l'entreprise « vante son produit tout à fait approprié pour le carême et le présente comme un mets typiquement canadien, comme ceux du "bon vieux temps"²⁵⁵ ». Pour ces deux siècles (XIX^e et XX^e), les auteurs relèvent aussi le rôle que joue le sentiment nationaliste canadien-français dans la cuisine québécoise, sentiment duquel découle une « idéalisation du cultivateur vivant simplement de sa terre²⁵⁶ ». Cette portion de l'histoire culinaire québécoise n'est pas sans évoquer le

²⁵⁴ Benoît Lamarche et Jean Soulard, *op. cit.*, p. 15.

²⁵⁵ *Ibid.*

²⁵⁶ *Ibid.*

motif de la littérature du terroir, publiée durant la même période, dans laquelle « [l']écrivain devient une sorte de promoteur du retour à la terre²⁵⁷ ».

Ce parallèle entre les préoccupations culinaires et littéraires, qui s'explique par leur appartenance à un même récit culturel, n'est pas unique. Dans la première moitié du XX^e siècle, l'avènement de livres de recettes publiés par des compagnies à titre d'objets promotionnels (*La Cuisinière Five Roses*²⁵⁸, *Recettes Ogilvie pour la cuisinière moderne*²⁵⁹) fait écho à l'émergence d'une littérature urbaine (Gabrielle Roy, Roger Lemelin); dans les années 1950 à 1970, les poètes du pays (Gaston Miron, Gérald Godin) et une littérature culinaire plus patrimoniale (*Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère*²⁶⁰, "Nouvelles" *Recettes d'autrefois*²⁶¹) ou territoriale (*Recettes culinaires du pays d'en-haut*²⁶², *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*²⁶³) s'inscrivent dans l'esprit du slogan « Maîtres chez nous » utilisé par le premier ministre Jean Lesage lors de la campagne électorale de 1962²⁶⁴; depuis 1980, l'apparition de livres de cuisine ethnique (*La Cuisine juive marocaine*²⁶⁵, *La Grande*

²⁵⁷ Maurice Lemire, « De Maria Chapdelaine au Survenant : la littérature du terroir », *Cap-aux-Diamants*, n° 65, printemps 2011, p. 20.

²⁵⁸ Lake of the Woods Milling Co. Ltd., *La Cuisinière Five Roses*, Montréal, Lake of the Woods Milling Co. Ltd., 1939, 152 p.

²⁵⁹ The Ogilvie Flour Mills Co. Ltd., *Recettes Ogilvie pour la cuisinière moderne*, Montréal, The Ogilvie Flour Mills Co. Ltd., 1922, 176 p.

²⁶⁰ Jehane Benoît, *Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère*, Montréal, Beauchemin, 1964, 26 p.

²⁶¹ Martha Lee Anderson, "Nouvelles" *Recettes d'autrefois*, Montréal, Home Economics Department, Church & Dwight Ltd., 1953, 17 p.

²⁶² Jacline Aveline, *Recettes culinaires des pays d'en-haut : recettes des grands-mères Lévesque, Lazure et Aveline*, Éditions de la Chouette, 1977, 123 p.

²⁶³ Cécile Roland Bouchard, *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*, Saguenay-Lac-St-Jean, Fondation culinaire régionale Saguenay-Lac-St-Jean, 1967, 245 p.

²⁶⁴ [s.n.], « Maîtres chez nous », *Archives de Radio-Canada*, en ligne, <http://archives.radio-canada.ca/sports/provincial_territorial/clips/1080/>, consulté le 24 septembre 2018.

²⁶⁵ Rivka Lévy-Mellul, *La Cuisine juive marocaine*, Montréal, Phidal, 1995, 192 p.

*Cuisine traditionnelle grecque*²⁶⁶) correspond à l'arrivée du courant des écritures migrantes (Dany Laferrière, Abla Farhoud). Ces tendances ressortent à l'analyse d'une liste montée par Simon Mayer, bibliothécaire à la Collection nationale de la Bibliothèque et Archives nationales du Québec, dans le cadre d'une sélection thématique sur le livre de cuisine au Québec présentée en octobre 2012²⁶⁷. Ainsi, la cuisine et la littérature n'évoluent pas indépendamment de l'histoire : l'une et l'autre s'influencent continuellement au rythme du temps. Le récit virtuel qui découle de leur mise en relation participe à la continue redéfinition de l'identité et à l'articulation d'un récit culturel québécois, au même titre que le serait la narrativisation d'un récit tiré d'autres éléments, comme le cinéma, le sport ou la musique.

²⁶⁶ Eleni Kalafatis et Susie Lamarche, *La Grande Cuisine traditionnelle grecque*, Montréal, Stanké, 1989, 342 p.

²⁶⁷ Simon Mayer, « À la découverte de la Collection nationale : le livre de cuisine au Québec », *BanQ*, en ligne, <http://www.banq.qc.ca/collections/collections_patrimoniales/bibliographies/livre_cuisine.html>, consulté le 28 mars 2015.

CHAPITRE III

L'ART DE RACONTER DES SALADES : DEUX MODALITÉS DE MISE EN RÉCIT DE LA CUISINE QUÉBÉCOISE PAR LA LITTÉRATURE

Loin d'être des objets autonomes et indépendants, les livres de cuisine s'inscrivent donc dans un ensemble culturel, au même titre que les objets littéraires, par exemple. Ainsi, au premier chapitre de ce mémoire, j'ai exploré la relation étroite qui s'établit entre l'histoire du Canada français et du Québec et l'évolution de *La Cuisinière canadienne* de Louis Perrault, tant par la teneur des adresses aux lecteurs et lectrices que par le caractère des recettes présentées. Ensuite, au deuxième chapitre, je me suis servi de différents ouvrages culinaires afin de souligner les codes génériques qui leur sont propres et de relever leur rôle dans la mise en récit de la société par et pour laquelle ils sont publiés. Le présent chapitre est, quant à lui, dans un dernier renversement, consacré à la mise en récit de la cuisine elle-même, par l'instrumentalisation explicite de la littérature et de l'histoire à même les livres de recettes. Ainsi, par l'étude de deux ouvrages culinaires, soit *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs* d'Anne Fortin et *Au pays du sirop d'érable* de Norman Miller, j'entends montrer que la cuisine, au même titre que la littérature et l'histoire – et que tous les autres domaines artistiques ou culturels, d'ailleurs – participe à la mise en place de balises culturelles qui contribuent elles-mêmes à la construction et au relais ou à la mise à distance d'un récit social commun. L'objectif de ce chapitre, donc, est de montrer que les livres de cuisine, malgré leur caractère pratique, peuvent se concevoir en tant qu'œuvres de fiction.

La notion de récit commun, tel que le décrit Micheline Cambron²⁶⁸, propose que

[t]out s'offre à nous comme le point nodal d'un enchevêtrement de récits. Il y a d'abord le plus manifeste, la narration de surface que portent certains textes – c'est le niveau proprement diégétique –, il y a ensuite le récit diffus, qui peut être refiguré par les diverses opérations de lecture et qui nous permet de narrativiser des éléments non diégétiques, et il y a enfin ce que j'ai ailleurs nommé le récit commun, lequel est essentiellement l'ensemble des choix paradigmatiques contraignants qui, dans une société donnée, à un moment donné, dessinent une sorte de grand récit traversant l'ensemble du discours social²⁶⁹.

Les livres de cuisine n'échappent pas à la règle : les recettes et les segments écrits (préfaces, présentations, conseils et autres adresses) constituent la narration de surface; le récit diffus est, pour sa part, construit virtuellement par la lectrice et le lecteur par les liens qu'ils font entre les divers éléments du discours principal et des discours d'escorte, qu'ils soient textuels ou iconographiques. Finalement, ils se posent à la fois comme source et résultat d'un récit collectif social, que Cambron nomme le récit commun, propre à une société donnée à un moment donné.

Si le récit de surface est le plus facile à repérer, puisqu'il est, depuis Aristote, « conçu comme un objet aux contours précis », c'est-à-dire « l'imitation d'une action une et entière ayant un début, un milieu et une fin²⁷⁰ », le récit diffus, quant à lui,

repose[e] en bonne partie sur une sorte de fonction dynamisante de la lecture, capable de narrativiser l'organisation paradigmatique ou, pour le dire autrement, sur une "intelligence syntagmatique" apte à intégrer sur un mode temporel les divers niveaux de paradigmes²⁷¹.

²⁶⁸ Elle l'aborde d'abord dans l'essai *Une société, un récit* et le revisite dans un article ultérieur intitulé « Du "Canadien errant" au "Salut des exilés" : l'entrecroisement de l'histoire et de la fiction ».

²⁶⁹ Micheline Cambron, « Du "Canadien errant" au "Salut aux exilés" : l'entrecroisement de l'histoire et de la fiction », *Études françaises*, vol. 27, n° 1, printemps 1991, p. 75.

²⁷⁰ Micheline Cambron, *Une société, un récit. Discours culturel au Québec (1967-1976)*, Montréal, L'Hexagone, 1989, p. 23.

²⁷¹ *Ibid*, p. 25.

Par exemple, pour reprendre les mots de Greimas dans *La Soupe au pistou*, la recette « développe un programme énonciatif particulier qu'[elle] fait émerger au niveau du faire, donc éventuellement au niveau narratif²⁷² ». Pour lui, le texte de la recette présuppose une actualisation de l'action dans le monde réel, au sens où il est attendu du lecteur et de la lectrice qu'ils réalisent les indications données par le livre. Ainsi, par exemple, alors que l'expression « Je te maudis » performe, en elle-même, une malédiction, l'indication « Brasser vigoureusement » est une exhortation qui ne brasse rien en elle-même : le lecteur ou la lectrice qui réalisent la recette deviennent, en quelque sorte les personnages du livre de cuisine, à l'extérieur du récit; des personnages tout-puissants, qui peuvent choisir, obéissants, de se conformer à la narration ou, récalcitrants, de s'y soustraire. En ce sens, ils sont un peu dans la position du comédien et de la comédienne, qui pourraient choisir de réciter le texte original d'une pièce de théâtre ou d'improviser sur scène – par oubli ou intentionnellement – sans nécessairement perturber le bon déroulement de la représentation. La conception de Greimas est toutefois limitée à l'actualisation de la recette, du moins aux prescriptions provenant de livres pratiques²⁷³. De son côté, Cambron suggère que c'est de la simple mise en relation d'éléments, aussi distincts soient-ils, que découle la narrativisation d'un récit virtuel²⁷⁴. Ainsi, ce n'est pas parce que la recette présuppose une réalisation concrète que cette réalisation est nécessaire, dans la mesure où tout texte n'a besoin que d'un lecteur ou d'une lectrice pour être mis en œuvre.

En plus de considérer que tout peut être récit, Cambron propose que ces récits, plutôt que d'être des objets clos, sont des « processus actif[s] dans l'organisation du

²⁷² *Ibid.*

²⁷³ Je pense, par exemple, au roman *La Modification* de Michel Butor dont la narration au « vous » identifie le lecteur ou la lectrice au personnage, mais ne présuppose pas une actualisation des actions dans le monde réel.

²⁷⁴ Micheline Cambron, *op. cit.*, p. 22.

discours social [et] une dimension constitutive de toute parole²⁷⁵ ». Pour elle, chaque récit se situe au confluent de l'enchevêtrement de tous les autres récits, qu'ils soient diégétiques ou non diégétiques. Le théoricien Paul Zumthor, sur lequel elle s'appuie, écrit d'ailleurs qu'« [i]l ne serait pas absurde de poser par hypothèse que toute production d'art, en poésie comme en peinture et dans les techniques plastiques, architecture comprise, est, au moins de façon latente, récit²⁷⁶ ». Il ajoute même que la musique l'est aussi sûrement, « de manière seconde et par renvoi²⁷⁷ ». Pour Cambron et Zumthor, qui s'inscrivent dans le prolongement des travaux de Greimas, Propp et Lévi-Strauss, le récit se définit « en termes de processus plutôt qu'en termes de produits²⁷⁸ » : il est créé par une dynamique constituante, mise en œuvre par l'association d'éléments paradigmatiques, qu'ils soient diégétiques ou non diégétiques. Par ailleurs, Cambron précise aussi que « réduire le récit à l'anecdote, à la "configuration", c'est oublier qu'il est un procès dont le sens se joue à la fois dans le texte et hors du texte²⁷⁹ ».

Le récit commun est donc un produit social qui agit à la fois comme témoin et relais des deux premiers types de récits : « il n'a pas d'existence propre, au sens où il ne se donne pas comme manifeste. Il ne peut être retrouvé qu'en creux, par les effets de sens qu'il draine, par l'intertextualité et par les normes d'acceptabilité qui peuvent en être induites²⁸⁰ ». De ce fait, le récit commun découle de la logique discursive qui peut être induite du discours culturel, lui-même constitué de

ce qui dans le brouhaha de nos pratiques quotidiennes passe par la médiation de la parole : l'ensemble des règles de la construction du sens

²⁷⁵ *Ibid.*, p. 11.

²⁷⁶ Paul Zumthor, *Introduction à la poésie orale*, Paris, Seuil, 1983, p. 50.

²⁷⁷ *Ibid.*

²⁷⁸ Micheline Cambron, *op. cit.*, p. 25.

²⁷⁹ *Ibid.*, p. 47.

²⁸⁰ *Ibid.*, p. 48.

consolidant à rebours les représentations du monde qui sont nôtres et ouvrant la voie à la profération d'autres paroles participant, selon des modalités diverses, des mêmes règles topiques et rhétoriques²⁸¹.

Cambron précise que le récit commun est « un récit diffus et structurant qui parcourrait souterrainement l'ensemble d'un discours culturel²⁸² », qui se nourrit de toutes les transgressions parce qu'il est récupérateur. Pour elle, ce récit est le substrat d'une sorte de cohérence du tout, pour laquelle aucune frontière n'existe : un lien absolu, une intertextualité interdisciplinaire et sociale. Ainsi, il faut considérer tout type de récit comme étant un échange social²⁸³, comme fragment et expression de l'identité culturelle « qui sert de lieu d'ancrage dans la longue durée et à son désir d'évolution dans la courte durée²⁸⁴ ». Cambron rappelle d'ailleurs que, plutôt que de se faire par l'un ou par l'autre, l'évolution culturelle advient à la fois dans la continuité et dans la rupture : le récit commun « se trouve composé d'un récit *et* des mécanismes de mise à distance déployés *contre* lui²⁸⁵ », rendant ainsi compte d'une identité narrative beaucoup plus complexe que celle proposée par le seul récit hégémonique, qui se donne pour réel.

3.1 Le Manger comme culture

S'il est possible de considérer que la cuisine peut être un rouage constituant et constitutif d'un récit commun, c'est parce qu'au même titre que la littérature et l'histoire, la nourriture est chargée d'un fort bagage culturel. L'historien alimentaire Massimo Montanari, dans son essai *Le Manger comme culture*, soutient d'ailleurs que « le manger est culture, parce qu'il a inventé et transformé le monde. Il est culture quand il est produit,

²⁸¹ *Ibid*, p. 39.

²⁸² *Ibid*, p. 42.

²⁸³ Denis Saint-Jacques, « La société dans la littérature ou la littérature dans la société ? », *Québec français*, n° 134, été 2004, p. 32.

²⁸⁴ Micheline Cambron, *op. cit.*, p. 180.

²⁸⁵ *Ibid*, p. 182.

quand il est préparé et quand il se consomme. Il est le fruit de notre identité et un instrument pour l'exprimer et la communiquer²⁸⁶ ». Ainsi, selon lui, « [l]a définition du goût fait partie du patrimoine culturel de la société humaine²⁸⁷ », c'est-à-dire qu'elle découle de facteurs variés, notamment économiques, politiques, religieux, ethniques ou esthétiques. À son tour, le goût contribue aussi à définir la culture de laquelle il découle : il est à la fois laboratoire de la tradition et de l'innovation, puisque « la façon de s'alimenter *dérive* d'une appartenance sociale déterminée et, dans le même temps, la révèle²⁸⁸ ». Montanari rappelle, par exemple, qu'

[e]n préparant un simple plat de spaghettis à la tomate, nous faisons la synthèse (dans un geste qui représente aujourd'hui un signe de l'identité italienne) de l'heureuse rencontre entre une technique de production mise au point dans la Sicile médiévale occupée par les Arabes, et un produit américain importé en Europe par les conquistadors espagnols²⁸⁹.

Ainsi, la tomate n'est pas native des régions méditerranéennes, pas plus que les pâtes : la première est importée d'Amérique et les autres proviennent plutôt de techniques culinaires de tradition arabe. Pourtant les spaghettis à la tomate, plus que d'être simplement associés à la cuisine italienne, en constituent un pôle majeur, un repas phare.

Comme le souligne le sociologue Yves Couturier, « [l]a communauté se crée par le travail de naturalisation de l'imaginaire²⁹⁰ », c'est-à-dire qu'au fur et à la mesure que les innovations culturelles sont acceptées et popularisées à l'intérieur d'une communauté, elles deviennent des traditions et s'intègrent aux bases sur lesquelles se fonde cette

²⁸⁶ *Ibid*, p. 7.

²⁸⁷ *Ibid*, p. 67.

²⁸⁸ *Ibid*, p. 90.

²⁸⁹ *Ibid*, quatrième de couverture.

²⁹⁰ Yves Couturier, « Mouvements croisés de l'imaginaire social et pratiques de résistance : refuser de se poser en objet d'intervention dans le cadre d'une ligne ouverte d'intervention psychologique », *Esprit Critique : Revue internationale de sociologie et de sciences sociales*, printemps 2003, vol. 5, n° 2, en ligne, <<http://www.espritcritique.org/0502/esp0502article05.html>>, consulté le 4 juillet 2018.

société. Ainsi, la naturalisation culturelle, en ce qui a trait au monde de la cuisine, consiste en l'assimilation d'ingrédients exotiques ou de techniques culinaires étrangères à un nouvel espace socioculturel²⁹¹. Ces ingrédients ou techniques, s'ils se normalisent avec le temps, deviennent les nouveaux fondements de l'identité. Ainsi, si je reprends l'exemple des spaghettis à la tomate de Montanari, la technique de fabrication des pâtes s'est d'abord naturalisée dans la Sicile médiévale, puis l'usage de la tomate s'est ensuite répandu en Italie avant de peu à peu s'intégrer au mode de vie de la population jusqu'à former une partie essentielle de la culture italienne contemporaine.

L'histoire de la popularisation de la pomme de terre en France est un autre exemple de naturalisation – forcée, cette fois – d'un ingrédient exotique. Lorsqu'elle est importée d'Amérique du Sud au XVI^e siècle par les Français, la patate est décrite comme n'étant « bonne qu'à nourrir les cochons et les prisonniers. Certains l'accusent même de transmettre la lèpre²⁹² ». C'est le pharmacien Auguste Parmentier qui, après avoir consommé le tubercule lors d'un séjour en prison, tente de la cultiver et constate à la fois son très bon rendement et ses qualités nutritionnelles. La légende veut que pour populariser la pomme de terre, Parmentier ait poussé le roi de France à faire garder les champs par des soldats, « laissant croire que la culture du tubercule est rare et destinée

²⁹¹ C'est, du moins, une extrapolation de la définition qu'en fait le sociologue Yu-Sion Live dans un article consacré au rôle de naturalisation des instruments de musiques dans la construction identitaire de peuples des îles de l'océan Indien, publié en 2010, soit que la naturalisation culturelle est « l'assimilation de l'instrument étranger dans son nouvel espace socioculturel ». Selon lui, la naturalisation d'un instrument de musique se déroule en trois temps : d'abord, le musicien, qui aime la sonorité de l'instrument, l'utilise sur des airs de sa culture; ensuite, l'instrument est adapté aux rites, croyances, coutumes et conditions de vie du musicien; finalement, l'instrument est reproduit dans des matériaux de substitution, soit ceux disponibles au lieu de résidence du musicien. (Yu-Sion Live, « Culture matérielle et formation dans les îles de l'océan Indien occidental: l'exemple des instruments de musique », dans Michel Latchoumanin [dir.], *Formation permanente et constructions identitaires dans les îles de l'océan indien*, Paris, Karthala, 2010, p. 151.)

²⁹² [s.n.], « Antoine Parmentier, apôtre de la patate », *Radio-Canada.ca. Arts et culture*, en ligne, <http://ici.radio-canada.ca/emissions/a_rebours/2013-2014/chronique.asp?idChronique=322790>; consulté le 3 juin 2018.

aux nobles²⁹³ », ce qui ne manque pas d'attiser la convoitise des citoyen-nes. Le soir, Parmentier fait retirer la garde afin que tous puissent aller voler ces plants de pommes de terre qui les intriguent. Ainsi, la patate est rapidement adoptée et popularisée dans tout le pays²⁹⁴.

C'est donc grâce à Parmentier que l'usage de la pomme de terre se normalise à Paris et devient partie prenante de la culture culinaire française. La naturalisation du tubercule culmine, d'ailleurs, avec l'invention du hachis parmentier, nommé en l'honneur du pharmacien. À son tour, ce plat revient au Canada²⁹⁵ et s'intègre à la culture québécoise sous le nom de pâté chinois, moyennant l'ajout d'une couche de maïs, légume du Nouveau Monde, entre la viande et les pommes de terre²⁹⁶. Il devient un pan structurant de l'identité québécoise tellement important qu'en 2007, suite à un sondage mené par le journaliste Fabien Deglise (*Le Devoir*) auprès d'un groupe d'« experts » (Hélène-Andrée Bizier, historienne; Bernard Landry, ex-premier ministre; Anne Desjardins, cheffe; Boucar Diouf, humoriste; Jocelyne Brunet, propriétaire de la Binerie Mont-Royal et Jean-Pierre Lemasson, sociologue de l'alimentation), il est sacré « plat national des Québécois²⁹⁷ ».

²⁹³ *Ibid.*

²⁹⁴ À ce sujet, consulter à la fois l'article de Radio-Canada ([s.n.], « Antoine Parmentier, apôtre de la patate », *op.cit.*), ainsi que l'histoire de la pomme de terre rapportée sur le site web du Comité National interprofessionnel de la Pomme de Terre ([s.n.], « Histoire : une histoire riche et mouvementée », *Pommes de Terres de France*, en ligne, <<http://www.cnipt-pommesdeterre.com/histoire/>>, consulté le 12 juillet 2018.

²⁹⁵ Non sans s'être aussi transformé pour devenir le *Shepherd's Pie* anglais.

²⁹⁶ Plusieurs légendes entourent l'origine du pâté chinois. Dans *Le Mystère insondable du pâté chinois*, Jean-Pierre Lemasson, sociologue de l'alimentation, écrit d'ailleurs qu'« [o]n attribue tantôt sa paternité aux Chinois ayant travaillé à la construction du chemin de fer du CN, tantôt aux habitants de la Nouvelle-Angleterre... Pourtant, rien n'est plus faux ». (Jean-Pierre Lemasson, *Le Mystère insondable du pâté chinois*, Montréal, Amerik Media, 2009, quatrième de couverture.)

²⁹⁷ Fabien Deglise, « Le Plat national des Québécois », *Le Devoir*, 15 décembre 2007, en ligne, <<http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fwww.ledevoir.com%2Fart->

Ainsi, la nourriture, plus que simplement s'intégrer à la culture, constitue réellement un pan important de l'identité culturelle d'un peuple : elle en révèle les mouvements migratoires sociaux sous forme d'influences de saveurs et d'utilisation d'aliments particuliers. Puisqu'elle condense des idéaux et des préoccupations collectifs, la cuisine, pensée comme objet discursif²⁹⁸, fait ainsi partie de ce récit commun, interdisciplinaire et social, dont parle Cambron. De plus, la cuisine revêt un double caractère scientifique, puisqu'elle est à la fois révélatrice d'une histoire sociale et résultat d'une expérience chimique, à la fois opération et objet final. D'un côté, par exemple, des publications comme *La Géopolitique du goût* de Christian Boudan²⁹⁹, *L'ADN de l'alimentation québécoise* de Lamarche et Soulard et *Les Particules alimentaires* de Maurice Bensoussan³⁰⁰ évoquent tour à tour le caractère social, identitaire et culturel de la cuisine; de l'autre, le diplôme en chimie de l'alimentation que Jehane Benoît a obtenu à la Sorbonne afin de se qualifier comme cheffe et des ouvrages comme *La Chimie des desserts*

de-vivre%2Falimentation%2F168690%2Fle-plat-national-des-quebecois>, consulté le 10 décembre 2018.

Les critères de sélection étaient « l'ancrage dans la tradition culinaire familiale québécoise, la transmission de génération en génération, l'enracinement historique », ainsi que la réalisation régulière de la recette dans les cuisines de la province et le plat devait être préparé avec des ingrédients locaux et se retrouver autant sur les grandes tables que dans les restaurants populaires. (Bernard Genest, « Lemasson, Jean-Pierre. *Le Mystère insondable du pâté chinois*, Montréal, Amérik Media, 2009, 139 p. ISBN 978-2-923543-13-0 », *Rabaska*, vol. 11, 2013, p. 231.)

²⁹⁸ Puisque la cuisine est un objet culturel, elle se pose comme un dialogue entre l'individu, la collectivité et l'autre : elle est, de fait, un acte de communication culturel, activé par la consommation, au même titre que la littérature, par exemple. À ce sujet, l'article « Le Design, un acte de communication ? » de Stéphane Vial propose des pistes de réflexion pertinentes quant à l'acte de communication entraîné par la création et l'utilisation d'objets usuels d'apparence non narrative. (Stéphane Vial, « Le design, un acte de communication ? », *Hermès, la revue*, 2014, n°70, « Le XX^e siècle saisi par la communication », p. 174-180.)

²⁹⁹ Christian Boudan, *La Géopolitique du goût*, Paris, Presses Universitaires de France, 2008, 488 p.

³⁰⁰ Maurice Bensoussan, *Les Particules alimentaires*, Paris, Maisonneuve & Larose, 2002, 185 p.

de Christina Blais et Ricardo Larrivée³⁰¹ rappellent son caractère scientifique. Ainsi, il faut peut-être considérer la cuisine comme étant à la fois scientifique et sociale : elle se situe à la jonction de deux récits traditionnellement posés comme incompatibles, entre narratif et scientifique.

3.2 Sciences culinaires, fictions culinaires

Aussi la science nous renvoie-t-elle au paradoxe que j'ai d'abord tenté d'exprimer : elle se nourrit de ce qu'elle récuse, elle affirme la primauté du non-récit et, par cette ruse, cherche à nous faire oublier qu'elle en adopte néanmoins la suprême liberté, celle de concevoir le monde³⁰².

Micheline Cambron, *Une société, un récit*.

[T]oute notre science est tout simplement un livre de cuisine, avec une théorie orthodoxe de l'art culinaire que personne n'a le droit de remettre en doute, et une liste de recettes auxquelles il ne faut rien ajouter, sauf par permission spéciale du premier Chef³⁰³.

Aldous Huxley, *Le Meilleur des mondes*.

Peut-être que toute notre science ne peut pas se réduire à un livre de cuisine, mais le livre de cuisine se donne assurément des allures scientifiques. Parce qu'il est consacré à un besoin essentiel du monde réel, il est, d'entrée de jeu, considéré comme un ouvrage pratique, dans lequel devrait circuler un discours technique bien terre-à-terre. Dédié à un acte tangible, reproductible et nécessaire, le livre de cuisine entretient sa propre illusion, et il est présenté comme le dépositaire d'un savoir véridique. Son mode narratif par étapes contribue aussi à cette stratégie qu'évoque Cambron, c'est-à-dire au paradoxe qui

³⁰¹ Christina Blais et Ricardo Larrivée, *La Chimie des desserts*, Montréal, La Presse, 2007, 224 p.

³⁰² *Ibid*, p. 10.

³⁰³ Aldous Huxley, *Le Meilleur des mondes*, Paris, Plon, coll. : « Feux croisés », 2013, p. 237.

veut qu'en mettant de l'avant un non-récit, la littérature culinaire en affirme la primauté sur le récit, tout en faisant oublier qu'elle adopte pourtant la suprême liberté de ce dernier, au détriment – ou en complément – de son utilité alléguée.

Le philosophe français Jean-François Lyotard classe d'ailleurs les discours en deux catégories conflictuelles, soit le « narratif » et le « scientifique ». Selon lui, « le premier serait proche d'un mode mythique de connaissance du monde, mode mythique qui serait récusé par le second – le discours scientifique – au profit d'une connaissance stratifiée, sectorielle, paradigmatique³⁰⁴ ». La première catégorie est généralement libellée comme étant fiction, alors que la deuxième est considérée comme réalité ou science. Pourtant, Cambron avance que « [l]a science construit son champ de la même manière que le conteur donne forme à son récit : elle établit les conventions qui circonscrivent le virtuel, elle choisit un possible et le fait advenir, lui donne, dans l'ordre du discours, un statut d'existant, si fugace soit-il³⁰⁵ ». Ainsi, pour elle, les bases et mécanismes du discours scientifique semblent être les mêmes que ceux des discours fictionnels : les récits qui les composent paraissent reposer sur des artifices narratifs similaires.

Il faut donc entendre que, même si le livre de cuisine est présenté d'entrée de jeu comme un ouvrage bien ancré dans le réel, il peut, à égale mesure, être porteur de fiction; que si les recettes présentées doivent, par souci utilitaire, être vraies, les récits qui les accompagnent ou qui en découlent peuvent être tout à fait imaginaires. Cambron rappelle d'ailleurs que « [d]ans l'ordre du discours [...], les notions de vrai et de faux sont largement tributaires du pacte pragmatique qui noue la situation communicative³⁰⁶ ». Puisque le livre de cuisine n'est pas censé être un ouvrage de fiction et qu'il présente un contenu lié à un impératif réel concret, se nourrir, tout ce qui s'y rattache devrait, par extension, être aussi pure vérité. Par le même principe, on suppose que les informations

³⁰⁴ Micheline Cambron, *op. cit.*, p. 9.

³⁰⁵ *Ibid.*

³⁰⁶ *Ibid.*, p. 22.

publiées dans *L'Actualité médicale*, journal des médecins francophones du Québec, devrait être de l'ordre du réel, alors qu'on peut douter de la véracité des allégations qui circulent sur la plateforme sociale Facebook. Pourtant, articles scientifiques comme publications Facebook s'articulent comme des récits, ils reposent sur une mise en œuvre du langage semblable et sur un principe de mise en intrigue similaire : c'est la notion de vérité qui est relative, puisque, comme le note Cambron,

il suffit qu'un récit puisse être *lu* pour accéder à un certain réel. Il n'existe donc pas de vrais et de faux récits, il n'existe que des actes de langage qui sont lus comme des récits et d'autres qui ne le sont pas. C'est pourquoi, lorsqu'il est question de récit, le caractère hétérogène des discours, la variété des genres ne joue pas³⁰⁷.

C'est donc la posture que prend le lecteur ou la lectrice par rapport à un texte donné qui détermine la teneur du récit qui y est véhiculé : un texte pourrait à la fois relever du domaine fictionnel (considéré comme un récit) que du domaine réel (considéré comme un non récit), selon l'angle d'approche pris par le lecteur ou la lectrice.

Les livres de cuisine n'échappent pas à cette logique : ils proposent des récits qui peuvent être réels ou fictifs. À ce titre, certains ouvrages culinaires, quoiqu'ils présentent de vraies recettes réalisables, peuvent véhiculer des récits fictifs qui s'arrimeront ou pas au récit commun propre à la culture de laquelle ils sont issus. La question est, somme toute, de savoir si ces actes de langage seront lus comme des récits ou non. Ainsi, si dans les deux premiers chapitres j'ai abordé les livres de cuisine comme objets scientifiques, porteurs de vérités sur le monde dont ils sont issus et auquel ils sont destinés, j'entends ici étudier les mécanismes de mise en récit de la cuisine québécoise par l'instrumentalisation de la littérature et de l'histoire et considérer que les livres de cuisine se construisent comme des fictions littéraires. Dans deux ouvrages, soit *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs* d'Anne Fortin et *Au pays du sirop d'érable* de Norman Miller, j'explore la relation entre la cuisine et le récit commun afin de déterminer comment, pour le premier, elle contribue à inscrire un effet de réel alors que, pour l'autre, elle participe à la construction d'une fiction qui tient davantage du conte.

³⁰⁷ *Ibid.*

3.3 Quand la réalité dépasse la fiction : le cas d'*Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs*

Publié en 2014 par Anne Fortin, propriétaire de la librairie gourmande du marché Jean-Talon de Montréal, *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs dans l'œuvre de Michel Tremblay* présente plus de cent cinquante citations en lien avec la nourriture, tirées de l'œuvre de Michel Tremblay, ainsi que plusieurs recettes et images, provenant à la fois « d'archives, [de] livres de recettes, [de] magazines et d'autres publications promotionnelles du début du XX^e siècle³⁰⁸ », conférant à l'ouvrage l'esthétique de l'album culinaire, ce qui le rattache au sous-genre présenté au second chapitre avec *Au Pied de Cochon : l'album*, de Martin Picard. Son appartenance à cette catégorie des livres de cuisine soulève de prime abord l'importance de la question de l'expression artistique dans l'ouvrage : doublement, ici, puisque l'ouvrage, en plus de s'intéresser à la cuisine telle que présentée en littérature, revêt les atours du beau-livre propres aux albums culinaires. L'éclatement esthétique et textuel, causé par la multiplicité des sources et l'abondance d'éléments iconographiques présentés dans l'ouvrage, n'est pas chaos absolu : dans cet éparpillement se crée une cohérence d'ensemble. Ainsi, les segments historiques, culinaires et littéraires se valident entre eux dans un seul mouvement, créant du même coup les assises d'un effet de réel sur lequel repose le récit.

Le sous-titre confirme à lui seul la vocation de l'ouvrage, c'est-à-dire « [u]ne traversée de notre patrimoine culinaire, 1913-1963 », révélant d'entrée de jeu son programme narratif, soit celui de passer par la littérature afin d'aborder l'histoire et la cuisine du Québec de la première moitié du XX^e siècle. Plutôt que s'intéresser directement aux ouvrages culinaires de l'époque, Fortin préfère toutefois écumer les romans de Michel Tremblay afin d'y étudier la représentation de la cuisine faite par l'auteur. Elle affirme avoir « la conviction que son œuvre [celle de Tremblay] présente un panorama de notre patrimoine d'une exceptionnelle authenticité³⁰⁹ ». Il faut donc aussi

³⁰⁸ Anne Fortin, *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs dans l'œuvre de Michel Tremblay*, Montréal, Flammarion, 2014, p. 7.

³⁰⁹ *Ibid.*

considérer *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs* comme un acte anthologique, c'est-à-dire à la fois comme une compilation culinaire et littéraire. Elle propose ainsi d'aborder la cuisine par l'intermédiaire de la fiction et permet de comprendre comment la culture module le rapport à la nourriture.

En comptant l'introduction et la conclusion, l'ouvrage de Fortin est divisé en huit grandes parties, qui couvrent toutes un pan de la culture culinaire québécoise. Dans l'introduction, elle explique son entreprise et fournit quelques informations sommaires sur les romans cités et sur les personnages qui les composent. Elle présente donc deux des grands cycles de l'œuvre de Tremblay, soit huit des neuf tomes de *La Diaspora des Desrosiers*, dans lesquels l'histoire se déroule entre 1913 et 1935³¹⁰, et les six tomes des *Chroniques du Plateau Mont-Royal*, qui se situent entre 1942 et 1963. Ainsi, les dates liminaires correspondent à la vie montréalaise de Nana (Rhéauna), qui arrive de la Saskatchewan en 1913 et meurt en 1963. Le temps de ces œuvres précède un peu celui des *Belles-Sœurs*, la pièce de théâtre de Tremblay, dont la didascalie initiale précise que « [l']action se déroule en 1965³¹¹ ». Fortin dresse ensuite l'arbre généalogique des Desrosiers, personnages de la première saga, et puis celui des Tremblay, propres à la seconde. Par la suite, la première section établit la différence entre la cuisine de tous les jours et celle des jours de fête, comprenant à la fois les excès et les privations religieuses; la deuxième présente l'influence des cuisines anglaise, française et américaine dans la création de la cuisine canadienne; la troisième introduit à la fois des plats vernaculaires, comme le « Pâté chinois » et le « Ragoût de pattes de cochon », et des plats véhiculaires, spécifiques à une région donnée, comme le « Chiard de la Gaspésie » et la fameuse « Tourtière du Lac-Saint-Jean »; la quatrième section fait connaître les aliments (fruits, légumes, soupes, sandwiches, viandes, desserts, boissons et conserves) qui composent principalement la cuisine canadienne; dans la cinquième, Fortin s'intéresse aux odeurs,

³¹⁰ Le dernier ouvrage, *La Traversée du malheur*, qui avance l'histoire à 1941, a été publié en 2015, soit un an après la parution de l'ouvrage de Fortin.

³¹¹ Michel Tremblay, *Les Belles-Sœurs*, Montréal, Leméac, coll. « Théâtre canadien », 1974, p. 11.

objets et marques que Michel Tremblay met en scène et qui se rapportent à la culture culinaire du Québec; la sixième présente des lieux emblématiques (commerces, restaurants et quartiers) du Montréal culinaire. L'ouvrage se termine finalement sur un mot de l'autrice, une bibliographie, l'index des recettes, triées par ordre alphabétique, et une table des matières en ordre chronologique.

L'œuvre de Tremblay, somme toute, est un prétexte que se donne Fortin pour accéder à la culture québécoise du début du XX^e siècle. Le titre, par une allusion religieuse, est d'ailleurs déjà évocateur de l'importance de la religion dans le Québec de cette période : *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs* rappelle, par exemple, certains passages de la Genèse, comme « Ainsi furent achevés les cieux et la terre, et toute leur armée³¹² ». La formulation de la phrase sous-entend donc un constat, elle donne d'entrée de jeu la cuisine des Belles-Sœurs comme véridique. De plus, la phrase « Ainsi soit-il », dans le monde religieux, est dite afin d'exprimer le souhait que ce qui la précède soit exaucé : c'est donc aussi une manière pour Fortin de faire advenir la cuisine présente dans les romans de Tremblay dans le monde réel. Si l'ouvrage culinaire présente son lot de citations tirées des sagas de Tremblay, la majeure partie est dédiée aux recettes, images, publicités et photographies historiques. Déjà, l'image utilisée sur la couverture est un dessin du pot *Mason*, très populaire avant les années 1950 pour la conservation des aliments, fait un clin d'œil à la mission de la conservation – ou à la survivance – de la culture québécoise dans laquelle s'inscrit *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs*³¹³. De plus, les trente-sept recettes présentées proviennent de vingt-cinq livres de référence différents, ce qui témoigne d'un souci d'érudition : d'un côté, des livres de cuisine québécois de

³¹² [s.n.], *La Bible*, Genèse 2, verset 1, traduction de Louis Segond, en ligne, <<https://www.info-bible.org/lsg/01.Genese.html>>, consulté le 2 décembre 2018.

³¹³ « À sa création, en 1858, le pot Mason était un signe de survivance. C'est grâce à lui que les familles avaient de quoi manger au cours des longs hivers. Avant les années 1950, les pots Mason, Ball, Bernardin, Crown et Kerr ont été populaires, mais la génération des TV Dinners qui suivit leur a fait manger la poussière jusqu'en 1990 ». (Émilie Folie-Boivin, « Des pots pour le dire », *Le Devoir*, 29 août 2014, en ligne <<https://www.ledevoir.com/opinion/chroniques/417079/a-la-folie-des-pots-pour-le-dire>>, consulté le 23 septembre 2018.)

l'époque, de l'autre, des travaux sur l'histoire alimentaire, en plus d'un manuel français, soit *Le Guide culinaire* d'Auguste Escoffier, référence majeure de la cuisine française³¹⁴. Les recettes présentées le sont de manière classique, c'est-à-dire que d'abord vient la liste des ingrédients et ensuite les instructions de préparation. Selon les codes propres aux ouvrages d'où proviennent les recettes, les indications sont tour à tour présentées en bloc ou par étapes : elles sont reproduites en respectant la formule originale.

Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs est donc un livre consacré à la fois à la littérature, à la cuisine, à l'histoire et il tente de réconcilier les trois domaines par la construction d'un récit unitaire malgré son apparent éclatement. C'est par l'esthétique du collage, c'est-à-dire un « [p]rocédé de composition consistant à assembler et coller sur un support des fragments de matériaux hétérogènes³¹⁵ », qu'un sens surgit. De fait, plutôt que d'essayer d'effacer ou de diminuer les traces de l'assemblage, « le collage rend évident cette hétérogénéité des matériaux qui composent la nouvelle œuvre d'art, et aussi la manière par laquelle ils se superposent et créent une nouvelle réalité³¹⁶ ». Cette réalité synergique découle de la mise en intrigue d'éléments disparates et chacune des parties se voit transcendée et sublimée par le tout, c'est-à-dire le récit ultimement produit.

Plutôt que d'opter pour l'uniformisation esthétique d'*Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs*, Anne Fortin met donc en évidence son caractère hétérogène : chacune des pages constitue un bloc graphique qui lui confère une unité de sens qui peut être à la fois considérée seule ou comme faisant partie de l'ensemble. Par exemple, la page 122

³¹⁴ Fortin met aussi la *Supplique au Pape pour enlever la gourmandise des péchés capitaux* de Lionel Poilâne en bibliographie, mais elle s'en sert que pour aborder le rapport entre nourriture et religion au Québec, et n'en tire de fait aucune recette.

³¹⁵ [s.n.], « Collage », *Larousse*, en ligne, <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/collage/17141?q=collage#17014>>, consulté le 17 juillet 2018.

³¹⁶ Juan Senís Fernández, « Du collage à l'album : Hybridité discursive et générique dans *Visión de Nueva York* de Carmen Martín Gaité », *Babel. Littératures plurielles*, n° 33, « Littératures et arts contemporains : l'hybridité à l'œuvre », 2016, en ligne, <<https://journals.openedition.org/babel/4428>>, consulté le 3 mars 2018.

présente une photographie de Tino Rossi, « première idole mondiale de la chanson, en tournée à Montréal », qui date de 1947; la page 123³¹⁷, jaune, explique l'apparition du gâteau renversé à l'ananas dans l'œuvre de Tremblay et en fournit deux extraits, dont un réfère à Tino Rossi; à la page 124, sur fond bleu, deux photographies en couleur du même gâteau renversé auquel manque une part; la page 125, sur fond beige, montre la photo d'une dame qui bat un mélange au batteur électrique et dresse la recette du gâteau renversé à l'ananas; sur fond beige pâle avec des images de bouteilles d'extrait de vanille réparties un peu partout autour du texte, la page 126 donne la recette du pouding-chômeur à l'érable, présente le plat dans l'œuvre de Tremblay et son origine historique.

C'est donc l'assemblage des textes et des éléments graphiques qui contribue à l'établissement de discours parallèles à l'intérieur même de l'ouvrage, qui sont, dans le cas présent, complémentaires. Ainsi, les pages 122 à 126, qui semblent, de prime abord, graphiquement incompatibles, se rapportent au même sujet, soit à la cuisine canadienne des années 1913 à 1963, telle que représentée dans l'œuvre de Michel Tremblay. Toutes les images sont d'ailleurs tirées d'archives, d'où leur esthétique en noir et blanc, ou en couleurs saturées délavées. La photo de Tino Rossi de la page 122, par exemple, est tirée des archives de la ville de Montréal, alors que l'image du gâteau renversé à l'ananas de la page 124 provient d'un vieux livre de recettes, soit le *Rawleigh's guide de bonne santé. Almanach, livre de cuisine*, de 1954. La relation entre les extraits de l'œuvre de Tremblay et les images d'archives contribue à donner un ancrage historique naturalisant aux recettes présentées, participant du même coup à l'effet de réel. Il s'agit là d'un des mécanismes employés par Fortin dans la construction du récit de la cuisine québécoise de la première moitié du XX^e siècle, telle que comprise à travers les pages de l'œuvre de Tremblay. *Ainsi cuisinaient les Belles-Soeurs* permet entre autres aux lecteurs et lectrices de suppléer à leur méconnaissance de l'époque : puisqu'ils et elles ne l'ont pas vécue directement, l'alliance des extraits des romans de Tremblay, des recettes historiques et des images d'archive ou d'apparence *vintage* constitue ce qui s'approche le plus de la réalité.

³¹⁷ Les pages 123, 124, 125 et 126 sont reproduites en Annexe F.

Le segment consacré au renversé à l'ananas fonctionne de cette manière. Fortin présente d'abord rapidement le gâteau, qu'elle qualifie de « classique des réjouissances familiales de l'époque ». Elle joint ensuite des preuves, qu'elle tire des romans de Tremblay. Après avoir précisé qu'il était sans doute le délice favori de Rhéauna (Nana), elle ajoute un extrait daté pour le prouver, soit :

[En 1913] Elle n'avait pas pensé à ça non plus. C'est vrai, elle va être toute seule avec sa mère le jour de sa fête. Pas de cadeaux de la part de ses deux sœurs, enveloppés en cachette et brandis à bout de bras comme des trophées, pas de gâteau renversé à l'ananas en boîte et aux cerises maraschino en pot, son favori, pas de sandwiches *fancy* sans croûte, coupés en triangles. Elle va pleurer³¹⁸...

Ainsi, par le travail de la citation, Fortin vient du même coup illustrer ses deux affirmations, soit que le gâteau à l'ananas est peut-être le préféré de Rhéauna, puisqu'il aurait dû être servi pour son anniversaire, et qu'il s'agit d'un plat traditionnel familial du début du XX^e siècle. Pareillement, avec un deuxième extrait de l'œuvre de Tremblay, elle vient raviver le souvenir d'une époque révolue en rappelant la popularité de Tino Rossi, qu'elle affirme d'abord en légende à la photographie, tout en attestant, encore une fois, de la popularité du gâteau renversé à l'ananas, cette fois quelque trente-quatre ans plus tard :

[En 1947] « T'es ben excitée, toé, pour une fille qui disait pas plus tard qu'à matin que Tino Rossi avait l'air d'un mort embaumé ! » « Y m'intéresse pas plus qu'à matin, non plus, mais le monde qui vont être là m'intéressent, par exemple ! Aie, les femmes en toilettes pis les hommes checqués comme pour aller aux noces ! » La grosse femme mâcha bien sa dernière bouchée de gâteau (un gâteau renversé à l'ananas, sa spécialité) avant de parler³¹⁹.

Par cet extrait, Fortin confirme à la fois l'importance culturelle de Rossi dans le Montréal de 1947, puisque sa venue est un événement pour lequel les spectateurs et spectatrices

³¹⁸ Michel Tremblay, *La Traversée du continent*, Montréal, Leméac/Actes Sud, 2007, p. 176-177, cité dans Anne Fortin, *op. cit.*, p. 123.

³¹⁹ Michel Tremblay, *La Duchesse et le roturier*, Montréal, Bibliothèque québécoise, 1992, p. 266-267, cité dans Anne Fortin, *op. cit.*

portent leurs vêtements chics, et la place prépondérante du gâteau renversé à l'ananas dans la culture culinaire québécoise, puisque certaines personnes en font leur spécialité culinaire. Après les images du dessert à la page 124, Fortin en présente une recette, qu'elle tire d'un ouvrage récent, c'est-à-dire *C'est moi qui l'ai fait !*, le livre de cuisine pour enfants de Chrystine Brouillet³²⁰. Toutefois, la portée historique de la recette est validée, de manière un peu factice, par le recours à l'allégation que « [s]a tante Aline lui cuisinait ce gâteau quand elle était enfant³²¹ », information qui réitère le caractère familial et traditionnel de la préparation. L'esthétique des images présentes dans le segment contribue aussi à historiciser le renversé à l'ananas : la photographie en noir et blanc et la coloration saturée des renversés rappellent l'esthétique des photographies de nourritures propres aux ouvrages de luxe de Jehane Benoît dont certaines pages sont en couleur et donnent une allure ancienne aux objets, les ancrent dans le passé, ce qui contribue à créer une impression de vérité historique aux informations qui leur sont apposées.

Plus qu'un simple retour sur le passé culinaire québécois, l'« exercice de mémoire³²² » que fait Fortin avec *La Diaspora des Desrosiers* et *Les Chroniques du Plateau Mont-Royal* permet aussi de voir comment les mutations sociales influencent le rapport à la nourriture. De fait, elle note qu'« à travers certains passages indicateurs de transition, Michel Tremblay marque les changements de goût chez ses personnages³²³ », au fur et à mesure que la société dans laquelle ils évoluent change. Elle écrit, par exemple, que dans les sagas familiales de Tremblay, « on observe Albertine passer du thé au café ou Thérèse

³²⁰ Curieusement, cette publication ne se retrouve pas en bibliographie, aux côtés des autres études ouvrages culinaires historiques. Il s'agit là, sauf erreur, de la seule occurrence d'un phénomène semblable dans le livre de Fortin. J'é mets l'hypothèse que c'est parce qu'il ne s'agit justement pas d'un ouvrage historique.

³²¹ Anne Fortin, *op. cit.*, p. 125.

³²² *Ibid.*, p. 186.

³²³ *Ibid.*

du poulet en casserole au poulet BBQ³²⁴ ». Bien que les romans ne présentent pas les événements qui entraînent ces changements dans le goût, il faut les lire comme étant les symptômes de réalités culturelles beaucoup plus grandes.

Le passage au café, d'abord, est un indicateur de l'entrée du Québec des années 1950 dans une ère industrielle : popularisé pendant les deux guerres mondiales, « où les soldats [sont] parfois bourrés de cette boisson pour rester éveiller dans les tranchées³²⁵ », le rituel du café, français, s'impose au détriment de celui du thé, d'origine britannique, notamment parce qu'il augmente les capacités de production et le niveau d'alerte des individus. Ainsi, le thé, « qu'on pren[d] souvent le temps de bien savourer³²⁶ », est associé au rite social du salon, dans lequel les gens prennent le temps de discuter, alors que le café se consomme sur le pouce et s'intègre bien à un train de vie pressé. De plus, comme le thé est moins cher, associé aux classes populaires, qu'on peut l'allonger plusieurs fois avec de l'eau chaude et qu'on peut s'en servir pour étirer diverses sauces, la consommation du café, en plus d'être moderne, suggère une certaine aisance financière : c'est une boisson au goût des gens qui ont des moyens financiers.

L'arrivée du poulet BBQ, quant à elle, est motivée par l'influence américaine grandissante³²⁷, alors que le poulet en casserole, de tradition française, perd en popularité, ce qui témoigne, encore une fois, de l'entrée du Québec dans une ère industrielle de

³²⁴ *Ibid.*

³²⁵ Anna Andersen, « De la 1^{ère} à la 3^{ème} vague : l'histoire du café au Québec », *Barista : microtorréfacteur*, en ligne, <<https://cafebarista.ca/blogue/de-1ere-a-3e-vague-lhistoire-cafe-quebec/>>, consulté le 18 juillet 2018.

³²⁶ *Ibid.*

³²⁷ Bien que la tradition de la rôtisserie remonte au Moyen Âge européen, elle s'est intégrée à la culture « du Sud des États-Unis, où les esclaves noirs organisaient des festins de viandes grillées, surtout du poulet, une des rares viandes qui leur étaient accessibles ». De là, la tradition a été redécouverte et s'est répandue jusque dans l'Ouest canadien, et puis au Québec dans les années 1930. (Billy Eff, « L'histoire d'amour entre le Québec et le poulet BBQ », *Vice*, en ligne, <https://www.vice.com/fr_ca/article/vbe4wm/lhistoire-damour-entre-le-quebec-et-le-poulet-bbq>, consulté le 17 juillet 2018.)

production et de consommation : le poulet BBQ est acheté à la rôtisserie alors que le poulet en casserole est fait à la maison³²⁸. Les rôtisseries viennent, malgré leur apparente distinction, concurrencer les restaurants plus populaires de hot-dogs et de frites :

Le Beau Coq Bar-B-Q était un établissement qui se voulait chic et de bon goût : l'éclairage y était tamisé, discret, les décorations peu nombreuses, le plafond en pente pour faire moderne, les murs foncés pour faire riche, la musique presque inaudible. Mais cette volonté de faire distingué dans une rue où régnaient depuis toujours la patate frite grasse et l'omniprésent hot-dog était démentie par la présence, à l'entrée, d'un énorme coq en plâtre [...]. C'était donc une colonne corinthienne couronnée d'un coq gaulois qui accueillait les clients du Plateau-Mont-Royal quand leur prenait la fantaisie de manger du poulet rôti³²⁹.

Preuve du changement qui s'effectue dans les habitudes de consommation, Tremblay va même jusqu'à qualifier l'envie de manger du poulet rôti de fantaisie. Ainsi, l'arrivée du poulet BBQ est associée, en quelque sorte, au rêve américain, à l'accessibilité d'une apparente richesse, d'un chic et d'un bon goût. La photographie qui accompagne l'extrait³³⁰, représentant la première rôtisserie Saint-Hubert, fondée en 1951 à Montréal, montre bien l'esthétique de la démesure propre à l'endroit : le nom de la rôtisserie est affiché en néons sur un panneau de type cinéma qui surplombe la rue; de là, un autre néon sur lequel est écrit « Bar-B-Q » s'élève jusqu'au toit, où culmine un immense coq en complet, tout en néons, qui salue en soulevant son chapeau haut-de-forme. Les vêtements portés par le coq, d'ailleurs, s'inscrivent à merveille dans l'extrait de Tremblay puisqu'ils témoignent de ce désir de prendre un repas populaire, le poulet BBQ, et de l'ériger en symbole de modernité et de bon goût.

³²⁸ Dès 1935, la compagnie de moutarde Keen's présente une recette de poulet BBQ « destinée aux mères au foyer qui tentent de varier leurs recettes ». ([s.n.], « La Bonne Moutarde dégage la saveur des volailles », *La Revue moderne*, Montréal, août 1935, n° 10, p. 39.)

Malgré tout, il ne s'est jamais réellement imposé dans les foyers : en raison des moyens techniques et du temps nécessaires à sa réalisation et de l'augmentation du train de vie causé par l'industrialisation, il est plus aisé d'aller le chercher directement à la rôtisserie que de le cuisiner.

³²⁹ Michel Tremblay, *Le Premier Quartier de la lune*, France, Babel, 1999, p. 227-228.

³³⁰ Voir l'Annexe G.

Somme toute, dans *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs*, Anne Fortin réinvestit l'œuvre de Michel Tremblay, afin de se servir de la fiction pour faire advenir la réalité, à la fois historique et culturelle. Un double travail s'effectue alors entre les recettes et photographies historiques et les romans : d'un côté, les premières participent à un effet de réel qui tend à amincir la frontière entre fiction et réalité; de l'autre, l'apposition des citations aux recettes tend à mythifier ces dernières, à leur construire une généalogie parallèle dans laquelle, en plus d'être nourriture, elles deviennent culture et patrimoine. Chacun des pans (culinaire, historique et littéraire) vient compléter et motiver les deux autres, construisant ainsi un enchevêtrement inextricable, une pelote de laquelle on ne peut que tirer des boucles à défaut de pouvoir en trouver les extrémités, c'est-à-dire le récit commun. Fortin rappelle d'ailleurs le caractère indivisible de la culture alors qu'elle clôt son ouvrage en écrivant que « [l]a volonté de Michel Tremblay de rendre au peuple sa langue lui a aussi permis, à son insu peut-être, de lui rendre sa cuisine³³¹ ».

3.4 La Cuisine fictive : le cas d'*Au pays du sirop d'érable*

Ainsi, le récit construit dans l'ouvrage d'Anne Fortin mise sur la fiction romanesque de Tremblay afin de tirer des informations culinaires et historiques qui s'assimilent à celles du récit commun et qui sont, par le fait même, reçues comme vraies. La conception qu'a Fortin de la première moitié du XX^e siècle québécois repose sur une mise en dialogue de photos d'archives, de recettes historiques et d'extraits de romans, ce qui en fait une fiction, bien qu'elle s'assimile au récit commun historique. Dans un procédé inverse, Norman Miller, dans *Au pays du sirop d'érable*, utilise les artifices du conte, de la légende et des histoires afin de faire advenir une fiction qui, si elle se met à distance du récit commun québécois, se rattache du moins à un récit touristique. Ainsi, l'avocat et directeur-fondateur de la Société des Transports de Montréal, originaire de Sainte-Rose-du-Nord, construit un ouvrage axé sur une mise en scène de la tradition – tantôt réelle,

³³¹ Anne Fortin, *op. cit.*, p. 186.

tantôt artificielle – et propose un « recueil original de recettes sur le sirop d'érable et la gastronomie traditionnelle québécoise³³² ».

Les cent onze pages de l'ouvrage contiennent cent vingt-deux recettes entrecoupées de trois types de segments narratifs, soit quatre contes, trente-trois légendes et quinze histoires – où le terme « histoire » désigne autant des récits historiques présentés comme réels que des récits dans lesquels la fiction est assumée. De prime abord, l'ouvrage de Miller s'assimile au travail d'un anthologiste, puisqu'il catalogue à la fois « des recettes de [sa] mère et de [ses] grands-mères, qui faisaient bon usage du sirop d'érable³³³ », et des segments de contes, de légendes et d'histoires.

Ainsi, *Au pays du sirop d'érable* s'ouvre sur une courte présentation du temps des sucres, laquelle est suivie d'une brève introduction au peuple algonquin et au récit de quelques coutumes et légendes qui leur sont propres, soit celles de « La Tente à suer amérindienne », de « L'Arbre de la vie » et du « Carcajou ». L'auteur présente ensuite des légendes en lien avec les érables à sucre et le sirop d'érable, et puis viennent les recettes, plus ou moins organisées : cocktails, confitures, plats de poisson, sauces et vinaigrettes, soupes, desserts, plats à base de pommes de terre, plats de légumes, volaille, viande, repas sur le pouce et, finalement, plats à base de pommes. Le classement ne semble obéir à aucune logique. Par exemple, l'ouvrage n'est pas subdivisé en occasions, pas plus qu'il n'est décliné selon l'ordre du repas, de l'entrée vers le dessert : ainsi, aux pages 64 et 65, sont tour à tour déclinées les recettes de « Purée de courge rôtie », de « Tomates cerises confites », de « Salade Bonjour ! » aux tomates et bocconcinis, « Vinaigrette de boutons de marguerite » – qui n'est pas conçue pour accompagner la salade qui précède – et de « Morue de Miguasha en papillotes ».

À travers les recettes surgissent toujours les segments narratifs sous-titrés contes, légendes et histoires, parfois reliés aux recettes et parfois moins. Par exemple, à la

³³² Norman Miller, *Au pays du sirop d'érable*, Montréal, Mots en toile, 2012, p. 5.

³³³ *Ibid.*

légende « Cabano », dont l'action se déroule sur les rives du grand lac Témiscouata, est apposée la recette de « Sauce témiscouataine » pour les pâtes, reliée par son nom à la région présentée dans la légende; au contraire, le segment historique « Carleton-sur-Mer et son barchois », plutôt que d'introduire la recette de poisson à laquelle on s'attend en raison de la position géographique de la ville dans la Baie-des-Chaleurs, est suivi de la recette de « Caramel à l'érable ». Comme les recettes ne bénéficient pas d'une courte présentation, leur rapprochement avec les segments narratifs, sur une même page ou dans une suite, n'est pas expliqué et aucune progression logique ne semble émaner de l'organisation de l'ouvrage. *Au pays du sirop d'érable* se clôt finalement sur une double indexation, soit une table des matières consacrée aux segments narratifs, triés selon leur ordre d'apparition, et une table des recettes dédiée aux préparations culinaires, classées par ordre alphabétique : la première table est donc organisée à la mode littéraire, alors que l'autre l'est conformément à l'usage du livre pratique.

Les recettes, quant à elles, souvent regroupées à plusieurs sur une page, sont déclinées de manière classique : vient d'abord la liste d'ingrédients, puis les instructions de préparation, rédigées à l'infinitif et par étapes. Même si elles ne semblent pas avoir de caractéristiques formelles particulières, les recettes contribuent tout de même à la poésie de l'ouvrage par leur dénomination. Déjà, la couleur dorée de la police de caractères rappelle celle du sirop d'érable et les qualificatifs utilisés dans les titres renvoient au territoire. Ainsi, une préparation comme le « Sabayon du Lac Saint-Jean », confectionné avec des bleuets, rappelle l'importance de la culture de la baie dans cette région; pareillement, les « Pommes au four Mont Saint-Hilaire » évoquent les vergers qui s'étendent au pied du mont. D'autres noms de préparations indiquent plutôt la proximité de l'auteur avec leur créateur-trices, comme la « Compote à la citrouille de grand-mère » ou la « Tarte à la farlouche de Marie-Louise ». Ces deux tendances dénominatives se rapportent aux deux pôles de l'ouvrage, c'est-à-dire, d'un côté, le territoire et, de l'autre,

la tradition – notamment familiale³³⁴. Ce qui fait des recettes présentées qu'elles sont ancrées dans la tradition ou le territoire, c'est d'abord le fait qu'elles se sont transmises de mère en fille jusqu'à Miller et, ensuite, qu'elles contiennent toutes au moins un ingrédient du Québec, que ce soit le sirop d'érable, le maïs, le vinaigre de cidre ou les boutons de marguerite, par exemple.

Leur mode de transmission, le bouche-à-oreille, n'est pas sans rappeler celui des littératures populaires, dont le conte, qui appartient lui aussi « à une narration transmise oralement, au même titre que les fêtes, les chansons, etc.³³⁵ » Pareillement, Miller précise que les recettes présentées lui viennent de sa mère ou de ses grands-mères; il indique aussi que ses tantes, cousines et voisines « chaleureuses et d'une riche expérience culinaire, ont mis la main à la pâte pour révéler certains des secrets de la gastronomie québécoise traditionnelle et ancestrale³³⁶ ». En associant les recettes à une filiation réelle, à un legs culturel reconduit de mère en fille, Miller atteste, en quelque sorte, leur provenance réelle et, en filigrane, de la véracité des segments narratifs. Ainsi, les paradigmes des fictions folkloriques semblent s'étendre à tout l'ouvrage de Miller, du mode de transmission jusqu'aux fondements mêmes des récits qu'il présente.

En présentant la ligne de transmission de ses segments narratifs, Miller vient jouer avec les codes des contes et légendes, « récits divers, mais le plus souvent à sujet ancien, qui présentent des faits extraordinaires comme historiquement vrais³³⁷ », puisqu'on ne peut autrement en documenter l'origine, perdue dans la mémoire collective.

³³⁴ Daniel Vézina a recours au même principe dans *En direct du Laurie Raphaël*. À ce sujet, revoir la section qui lui est consacrée au chapitre deux du présent mémoire, qui débute à la feuille 61.

³³⁵ Jean-Jacques Vincent, « Conte », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 146.

³³⁶ *Ibid.*, p. 5.

³³⁷ Isabelle Ladouar, « Légende », dans Paul Aron, Denis Saint-Jacques et Alain Viala [dir.], *op. cit.*, p. 420.

Par exemple, la légende « Le Coffre au trésor de Cap à l'original » débute par l'affirmation : « Un vieil homme du village de Saint-Simon dans le Bas-du-Fleuve m'a rapporté cette légende imprégnée de magie noire³³⁸ ». Bien que l'identité de l'homme reste secrète, Miller donne juste assez d'informations pour laisser présumer de la véracité de ses propos. De plus, le qualificatif « vieil » apporte une précision sur le statut de l'homme, qui laisse présumer qu'il est possible de lui faire confiance. En posant le vieil homme comme point de contact entre le monde réel dans lequel se trouvent le lecteur et la lectrice et un temps révolu, Miller télescope ainsi le récit à une mémoire ancestrale, forgée à travers l'expérience humaine. Pareillement, dans un aparté qui accompagne la légende « La Tente à suer amérindienne », il écrit :

Cette histoire réelle, qui a traversé les millénaires, me fut racontée par un vieux guerrier innu de la région de Sept-Îles, sur la Côte-Nord. Maintenant âgé, il enseigne aux jeunes Montagnais les coutumes et les traditions ancestrales de son peuple au temps des nomades dans les grandes forêts de conifères³³⁹.

Miller atteste d'abord la véracité par la mention « histoire réelle », en précisant que le récit a traversé les millénaires, l'ancrant ainsi dans des traditions et coutumes du monde réel, soit celles des Montagnais. Il érige ensuite le vieux guerrier innu en autorité, en raison de son expérience directe de la culture autochtone et de son rôle d'enseignant, qui ne veut que la survie de ses traditions et coutumes. Cette filiation millénaire de l'histoire racontée est instrumentalisée par Miller, qui la brandit comme une preuve garante de l'authenticité de l'histoire.

De plus, l'esprit de communauté créé par l'inclusion des tantes, en ce qui a trait aux recettes, et des ami-es, pour les contes, histoires et légendes, tout comme l'enchevêtrement des histoires blanches et autochtones, contribue à la conception d'une identité collective, à l'illusion d'une uniformité sociale qui donne du poids aux lieux communs présentés, puisqu'ils sont partagés et deviennent une vérité populaire. De

³³⁸ Norman Miller, *op. cit.*, p. 27.

³³⁹ *Ibid*, p. 8.

même, Miller pousse plus loin l'idée de communauté, alors qu'il écrit que les recettes qu'il présente sont celles d'un peuple « qui a su marier, qui marie et qui continuera à marier les traditions et coutumes britanniques et françaises avec celles des grandes nations autochtones³⁴⁰ ». Il procède ainsi à une réécriture majeure de l'histoire : s'il est vrai que la culture canadienne est composite de ces trois cultures – et de bien d'autres, d'ailleurs – leur métissage n'est pas le résultat d'une union harmonieuse et consentante, ce que l'auteur laisse entendre par l'utilisation du verbe « marier ».

Cette réinterprétation de l'histoire se fait aussi sentir à travers les recettes, qui ne sont pas toujours liées au territoire ou à la tradition. Par exemple, si les autochtones travaillaient réellement les produits de l'érable, leur intégration à la culture culinaire québécoise a tardé en raison de leur appartenance à une cuisine plus humble³⁴¹. Dans l'avant-propos, Miller associe la période actuelle à des temps immémoriaux lorsqu'il propose de « découvrir les origines de l'élixir des dieux amérindiens, tout aussi délicieux aujourd'hui qu'il y a sept ou huit mille ans³⁴² ». Il crée ainsi une fausse impression de continuité temporelle dans les habitudes de consommation des produits de l'érable, qui n'a réellement été redécouvert et intégré à la cuisine québécoise qu'au début du XX^e siècle. D'un autre côté, plusieurs des recettes données par Miller contiennent des ingrédients qui sont de récente importation au Québec : la « Morue de Miguasha en papillotes », par exemple, comprend des mangues; la « Compote méditerranéenne », des olives; la « Tarte folle de Nicoletta » de la noix de coco; plusieurs autres préparations incluent de la poudre de cacao ou encore de l'huile d'olive extra-vierge, ce qui vient un peu contrebalancer l'importance que donne l'auteur au territoire.

³⁴⁰ *Ibid.*

³⁴¹ À ce sujet, revoir les commentaires de Julie Parker cités à la feuille 16 du présent mémoire.

³⁴² Norman Miller, *op. cit.*, p. 5.

De fait, il présente le territoire québécois, ce « pays du sirop d'érable », comme une terre sans fin, sauvage, inhabitée et il propose d'ailleurs de transporter son lecteur « par l'imagination, dans l'immensité de son territoire³⁴³ ». Pour ce faire, les recettes, histoires, contes et légendes qu'il propose sont pratiquement tous associés à des villages, villes ou régions de la province. Ainsi, on y retrouve, entre autres, les « Carottes glacées de Kamouraska » associées à la légende du « Naufrage de Kamouraska » ou encore les recettes « Sauce Charlevoix » et de « Pouding chômeur du Plateau Mont-Royal », auxquelles s'ajoutent l'histoire de « Fermont et le mur-écran » et la légende de « L'Anseau-Griffon ». L'accumulation des noms de multiples endroits, desquels découlent des recettes et des contes, légendes ou histoires, participe à la construction de l'immensité du Québec, érigée en terre nourricière.

Si plusieurs lieux communs entretiennent l'idée que « [l]es Algonquins vivent en symbiose avec la forêt³⁴⁴ », la représentation du territoire sombre rapidement dans la fiction, notamment en ce qui a trait à une exagération de l'abondance des ressources. Miller mentionne à plusieurs reprises, dans des segments sous-titrés légende, que la forêt « apporte gîte, couvert et nourriture à profusion³⁴⁵ ». Dans « Le Peuple des conifères », il fait d'ailleurs un inventaire des possibilités permises par les ressources forestières : le territoire est érigé comme « une source intarissable de vie, un garde-manger perpétuel, une fabrique où tous les éléments naturels se changent en objets du quotidien³⁴⁶ ». Il n'y a qu'à tendre la main pour se nourrir et à tailler un arbre pour se désaltérer. Dans la même logique, dans un segment sous-titré « histoire », soit « Montréal et la pêche sportive », Miller présente la métropole comme une « ville où on peut pêcher au bout de

³⁴³ *Ibid*, p. 5.

³⁴⁴ *Ibid*.

³⁴⁵ *Ibid*.

³⁴⁶ *Ibid*, p. 7.

sa résidence, à quelques pas du centre-ville³⁴⁷ ». Pour alimenter l'exagération, il énumère aussi quelques espèces de poissons comestibles présents dans le fleuve : « barbote, perchaude, achigan, même le brochet et le doré, de belle grosseur³⁴⁸ ». La gradation des poissons, des plus petits aux plus grands, prépare le terrain pour l'affirmation suivante, soit celle que « [p]eu de villes de trois millions d'âmes offrent à leurs citoyens ce merveilleux sport de plein air qu'est la pêche, surtout depuis le perron de leur logement³⁴⁹ ». Ainsi, Miller laisse entendre, de manière hyperbolique, qu'au Québec, il n'est nul besoin d'aller à la nature, puisqu'elle est si abondante et giboyeuse que ce sont les ressources elles-mêmes qui se présentent aux habitant-es, qui peuvent les recueillir à même leur perron³⁵⁰. Dans le même segment, il décrit aussi les rapides de Lachine, « eaux bouillonnantes et tumultueuses³⁵¹ », lesquelles se ramifient en « une multitude de petits canaux et de marais [qui] accueillent, au milieu de joncs et de plantes humides diverses, les oies blanches du Canada, les bécassines, les bernaches et les hérons bleus³⁵² ». L'utilisation du terme « multitude » participe à la construction d'un territoire immense, tout comme l'énumération des différents oiseaux contribue à montrer le Québec comme une terre d'abondance³⁵³.

³⁴⁷ *Ibid*, p. 92.

³⁴⁸ *Ibid*.

³⁴⁹ *Ibid*.

³⁵⁰ La pêche, en bateau et à gué, se pratique, encore aujourd'hui, dans le fleuve Saint-Laurent, la rivière des Prairies et la rivière des Mille-Îles, qui bordent les îles de Montréal et de Laval.

³⁵¹ *Ibid*.

³⁵² *Ibid*.

³⁵³ La description idyllique du territoire et de l'abondance que fait Miller n'est pas sans rappeler les récits de voyage de Jacques Cartier, qui ne tarissait point d'éloges pour l'Amérique, dans le but d'obtenir du financement pour pouvoir mener d'autres expéditions. Cartier aussi s'est émerveillé de la quantité d'oiseaux présents sur le territoire : « Il y a pareillement force grues, signes, outardes, ouayes, cannes, allouettes, faisans, perdrix, merles, mauviz, turtres, chardonneraux, serins, lunottes, rossignolz, passes

Ainsi, plutôt que de se servir de la fiction pour faire advenir une mise en scène du réel, comme le fait Fortin, Miller s’y enfonce et construit une œuvre dans laquelle presque tout devient fiction : les caractéristiques des contes et légendes en viennent même à s’étendre aux recettes. Les recettes ne sont pas fictives, dans la mesure où elles comportent des ingrédients réels et qu’elles sont réalisables. Leur mise en récit, toutefois, les fictionnalise, au sens où elles sont parfois présentées comme traditionnelles, mais comprennent un ingrédient qui ne l’est pas, par exemple la mangue. De plus, dans *Au pays du sirop d’érable*, les recettes, tout comme les segments narratifs, sont rattachées à une généalogie à la fois de proximité, par leur passation orale, et merveilleuse, par la grandeur des éléments évoqués. Ainsi, par exemple, la méthode traditionnelle de la collecte de l’eau d’érable et de sa transformation en sirop est expliquée dans un segment sous-titré « légende », ce qui en fait une fiction alors qu’il s’agit d’un sujet documenté et vérifiable³⁵⁴, contrairement, par exemple, aux diverses légendes présentées sur la découverte du sirop d’érable par divers peuples autochtones, dont les origines se perdent dans un temps immémorial. La recette est donc, d’un côté, rattachée à une forme de merveilleux qui découle de l’association d’un ou de plusieurs de ses éléments au conte et, de l’autre, se rapporte à la légende, par l’évocation d’« événements authentiques, mais embellis³⁵⁵ », comme la pêche montréalaise qu’on peut réaliser à partir de son perron ou

solitaires et autres oiseaulx, *comme en France* et en grande habondance [sic] » (Jacques Cartier, *Voyages de découverte au Canada entre les années 1534 et 1542*, Québec, William Cowan et Fils, 1843, p. 40).

Cartier évoque aussi l’abondance de la végétation et des fruits et légumes sauvages : « Nous y dessandimes celuy jour en quatre lielx, pour voir les arbres, quelx sont merueilleusement beaulx et de grande odeur, et trouuames que c’estoinct cedres, iffz, pins, ormes blans, frainnes, sauldres, et aultres pluseurs à nous incongneuz, touz arbres sans fruitz. Les terres où il n’y a bouays, sont fort belles et toutes plaines de poys, grouaiseliers blans et rouges, frasses, franboysse et blé sauuaige, comme seille; quel il semble y abuoir esté semé et labouré. C’est terre de la meilleure tempérance qui soict possible de voir et de grande chaleur, et y a pluseurs teurtres et ramyers et aultres ouaiseaulx; il n’y a faulte que de hables [sic] ». (Jacques Cartier, *Relation originale du voyage de Jacques Cartier au Canada en 1534*, Paris, Librairie Tross, 1867, p. 24-25.)

³⁵⁴ L’ouvrage *L’érablière au fil du temps, à la découverte de tous les secrets des acériculteurs*, de Noël Vinet, par exemple, est conçu pour expliquer aux nouveaux acériculteurs comment réaliser le sirop d’érable (Noël Vinet, *L’érablière au fil du temps, à la découverte de tous les secrets des acériculteurs*, Sainte-Clotilde-de-Beauce, Noël Vinet, 2012, 250 p.)

³⁵⁵ Isabelle Ladouar, *op. cit.*, p. 420.

l'immensité d'un territoire aux ressources surabondantes. Dans l'ouvrage de Miller, donc, les frontières indéfinies des niveaux réels et fictifs, tout comme l'indétermination des genres de l'histoire, de la légende et du conte, contribuent à l'établissement d'un récit dans lequel toute vérité est relative : même les recettes, présentées comme traditionnelles, comportent des éléments qui ne le sont pas. Ainsi, contrairement à Fortin qui utilise la fiction pour tenter de faire advenir le réel, Miller se sert des contes et légendes pour prolonger la fiction et offrir une généalogie merveilleuse et légendaire aux plats qu'il présente.

3.5 Conclusion

Sans ses huskies, l'homme est ici perdu, isolé, dans un silence presque étourdissant³⁵⁶.

Guillaume Debré, *Au cœur de l'hiver québécois*

Les propos de Norman Miller ne sont pas sans faire écho à ceux tenus par le journaliste français Guillaume Debré dans son documentaire *Au cœur de l'hiver québécois*, diffusé sur TF1 en 2013. L'ouvrage, que le statut de documentaire devrait contraindre à une certaine réalité, se plaît à reconduire des clichés exotiques et des lieux communs folkloriques sur la vie au Québec. Ce récit, qui présente le Québec comme une aride terre d'hiver et ses habitant-es comme des gens initiés par leurs frères et sœurs autochtones à un mode de vie qui se veut en harmonie avec la nature, tient du mythe touristique : ce sont les touristes qui profitent de la mise en scène d'un Québec qui les conforte dans leur statut de civilisés, par la mise en scène d'un peuple de barbares soumis à la nature, qui pêchent de leur balcon et boivent l'eau d'érable à même les arbres qui parsèment l'immensité du territoire, qu'ils parcourent d'ailleurs en traîneau à chiens.

Il n'est pas anodin, à ce titre, de noter que la quatrième de couverture précise que Miller a quitté le métier d'avocat pour se réorienter dans l'hôtellerie : il possède

³⁵⁶ Guillaume Debré, « Au cœur de l'hiver québécois », *Journal de 20h*, TF1, 27 décembre 2013, en ligne, <https://binged.it/2qjqfFi>, consulté le 16 juillet 2018.

maintenant « un petit hôtel *Bed & Breakfast* d'une quarantaine de chambres qui accueill[le] des touristes américains et français³⁵⁷ », touristes qui sont, à n'en point douter, avides de l'imaginaire de la Nouvelle-France. Il est donc tout à son avantage d'alimenter un second récit qui, à défaut de se rapporter au récit commun, le met à distance par la convocation de lieux communs exotisants. L'anthropologue Bernard Arcand, dans l'essai *Du pâté chinois, du baseball et autres lieux communs*, d'ailleurs, souligne l'existence de plusieurs niveaux de récits communs avec un exemple culinaire : l'*Album Larousse des cuisines du monde* présente, pour aborder le Canada français, une recette de pudding de cochon. La préparation, selon lui, est à placer quelque part entre le foie de porc et les cretons classiques, et pourtant, il précise que « personne ici ne reconnaîtrait ce mets que [...] les Français tiennent pour notre plat national³⁵⁸ ».

Plus récemment, il est possible de constater la reconduction des mêmes lieux communs dans la tentative de Ricardo pour percer le marché français, soit la publication de son plus récent ouvrage *Ricardo. Un Québécois en cuisine !*, aux éditions Larousse. Dans un article sur *La Presse* +, le journaliste Mario Girard s'indigne de la reconduction de l'exotisme québécois par des clichés que fait le journaliste Julien Bouré du magazine *Elle à Table*, qui écrit au sujet de Ricardo. Girard en rapporte d'ailleurs certains propos, notamment qu'on y apprend

que Ricardo vit à proximité du “fort de Chambly, au bord d'un affluent houleux du Saint-Laurent qui a dû servir de décor à la geste de Jacques Cartier et aux guerres indiennes” et que sa maison a le confort du “gentleman-trappeur³⁵⁹”.

L'imaginaire de la Nouvelle-France évoqué n'est pas sans rappeler celui qui est convoqué dans *Au pays du sirop d'érable*. Ainsi, par exemple, alors que Miller affirme que les

³⁵⁷ Norman Miller, quatrième de couverture.

³⁵⁸ Bernard Arcand et Serge Bouchard, *Du pâté chinois et du baseball et autres lieux communs*, Montréal, Boréal, coll. : « Papiers collés », 1995, p. 11.

³⁵⁹ Mario Girard, *op. cit.*

Québécois-es savent que la saison des sucres arrive lorsqu'ils se « remémor[ent] les aventures des derniers coureurs des bois et des marchands de fourrures à la fin de la saison hivernale de trappe³⁶⁰ », Bouré avance qu'« [i]l y a chez lui [Ricardo], comme en tout Québécois, une vénération de la retraite dans l'érablière, équivalent autochtone de la palombière ou de la datcha³⁶¹ ». Chez Miller, comme chez Ricardo, c'est la mise de l'avant d'un imaginaire folklorique québécois, alimenté de lieux communs et de clichés exotiques, qui leur permet de toucher un public de touristes. Même si ce récit a toutes les apparences de reposer sur les artifices d'une mise à distance du récit commun, il faut peut-être le concevoir comme s'inscrivant dans un tout autre contexte, soit le récit commun touristique, au contraire d'Anne Fortin qui se repose sur l'imaginaire québécois. Au final, autant *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs* qu'*Au pays du sirop d'érable* se trouvent à la limite de la légende, en ce sens qu'ils contribuent à la construction et au relais « d'imageries collectives, d'un fonds culturel qui semble n'être plus pris au sérieux [...], mais qui est d'autant plus profondément inscrit dans l'inconscient collectif³⁶² ». D'un côté, Fortin reproduit l'imaginaire du « bon vieux temps », qu'elle n'a pas connu, alors que de l'autre, Miller reconduit le mythe touristique de la Nouvelle-France.

Comme Micheline Cambron l'écrit dans *Une société, un récit*, tout récit, qu'il soit présenté comme vrai ou faux, repose sur une mise en intrigue, narrative ou non. Dans cette optique, tout récit est fiction et la réalité est un concept arbitraire, une posture de lecture. Elle écrit d'ailleurs qu'« il serait confortable de croire que la fiction est la mise en récit d'un imaginaire et l'histoire la mise en récit du réel³⁶³ ». Pourtant, « la mise en ordre d'un 'réel' ne produit pas du réel, mais bien une modélisation du réel, pour tout dire, une

³⁶⁰ Norman Miller, *op. cit.*, p. 6.

³⁶¹ Julien Bouré, cité par Mario Girard, *op. cit.*

³⁶² *Ibid.*, p. 421.

³⁶³ Micheline Cambron, *op. cit.* p. 17.

fiction³⁶⁴ ». Dans un article intitulé « Du “Canadien errant” au “Salut aux exilés” : l’entrecroisement de l’histoire et de la fiction », dans lequel elle parle de la relation entre le récit historique et les œuvres de fiction, elle conclut que « le récit romantique se nourrit de l’actualisation que lui offre l’histoire des patriotes exilés et les événements rattachés à l’exil des patriotes trouvent dans le récit romantique des formes narratives propres à assurer leur pérennité³⁶⁵ ». De manière semblable, l’effet de réel créé dans les romans de Michel Tremblay par la présence de nourriture, par ce que Roland Barthes nomme la « franchise de l’allusion alimentaire³⁶⁶ », offre un canal de transmission culturel pour la cuisine québécoise à travers une œuvre de fiction, qui devient ainsi témoin de l’histoire. L’étude des ouvrages d’Anne Fortin et Norman Miller, au fond, démontre les possibles de la recherche en sociocritique : ce sont des lieux non traditionnels de la fiction desquels tirer une archéologie des représentations³⁶⁷. En raison de leur rapport aux besoins réels de l’être humain, les livres de cuisine sont généralement perçus comme des ouvrages pratiques, qui n’entretiennent pas de liens avec la fiction. Pourtant, la cuisine qui est présentée à l’intérieur de ces ouvrages ne se rapporte pas nécessairement au réel, mais bien à sa mise en récit. Ainsi, on peut réellement prétendre que les livres de cuisine sont des œuvres de fiction.

³⁶⁴ *Ibid.*

³⁶⁵ Yvan Lamonde, *op. cit.*, p. 108.

³⁶⁶ Pour Barthes, la description du contenu des assiettes, dans une œuvre de fiction, « constitue la marque même du romanesque : pour lui, rien n’aide mieux à asseoir l’effet de réel que de présenter un personnage soumis aux impératifs réels du corps ». (Roland Barthes, *Sade, Fourier, Loyola*, Paris, Seuil, 1971, p. 128.)

³⁶⁷ Au sens où l’entend Yvan Lamonde dans l’article « Quelle histoire nous racontons-nous ? : Fiction littéraire et histoire », soit dans le but d’établir une histoire synthétique et totalisante, notamment par l’étude des traces du réel dans les œuvres de fiction. (Yvan Lamonde, *op.cit.*, p. 114.)

CONCLUSION

[T]out homme bien portant peut se passer de manger pendant deux jours, de poésie, jamais³⁶⁸.

Charles Baudelaire, *L'Art romantique*.

C'est un poème ? – Presque, c'est la recette originale des *spaghetti al frutti del mare*³⁶⁹...

Johanna et Enzo Molinari, dans *Le Grand Bleu*

Dans son mémoire de maîtrise, Marie-Noëlle Aubertin oppose les livres de chefs et les livres de recettes en prétendant que les premiers sont des « objets d'art autonomes³⁷⁰ », alors que les seconds restent « intimement liés à leur vocation de guides pratiques ou de manuels d'instructions³⁷¹ ». À la suite de l'étude de plusieurs ouvrages culinaires, je conclus que cette vision du livre de recettes est quelque peu réductrice : tous les livres de cuisine sont uniques et véhiculent des discours variés, des idées artistiques et des représentations sociales qui leur sont propres, même les ouvrages pratiques, de production sérielle. Ainsi, ce qui semble, au premier abord, n'être rien de plus qu'un livre pratique destiné à présenter des recettes afin de combler les besoins du corps, est autrement plus complexe : le livre de cuisine profite de la porosité de certaines frontières et se situe au carrefour du réel et de la fiction, entre récit et non récit.

Abordé simplement selon des considérations pratiques, le livre de cuisine peut tout de même agir comme fenêtre sur l'histoire. Par exemple, l'ouvrage *La Cuisinière canadienne*, de Louis Perrault, s'est transformé au gré des rééditions, depuis sa publication

³⁶⁸ Charles Baudelaire, *L'Art romantique*, dans *Œuvres complètes*, tome III, Paris, Calmann Lévy, 1885, p. 287.

³⁶⁹ Luc Besson, *Le Grand Bleu*, France, 1988, 163 min.

³⁷⁰ Marie-Noëlle Aubertin, *op. cit.*, p. 104.

³⁷¹ *Ibid.*

originale en 1840 : d'abord devenue *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, puis les *Directions diverses*, elle a intégré les foyers canadiens sous la forme du *Manuel de cuisine raisonnée*, qui a lui-même pris la forme plus moderne de *La Cuisine raisonnée*. Ce faisant, les prescriptions qui accompagnaient les recettes ont aussi évolué : on peut y lire, en filigrane, la mise en place de la cuisine et de la culture québécoises, notamment l'évolution des moyens et techniques, l'intégration et l'abandon d'aliments et de mesures, le combat pour la reconnaissance du statut des femmes ou le métissage des cultures. Depuis l'édition de 2008 de *La Cuisine raisonnée*, toutefois, la boucle est bouclée : plutôt que de participer à la construction active de la culture québécoise, l'ouvrage fait maintenant état de l'existence d'un patrimoine culinaire québécois et en réactualise les symboles. Ainsi, *La Cuisine raisonnée* cimente dorénavant l'imaginaire culinaire traditionnel, en le liant au récit commun de l'évolution du Québec depuis 1840. Il faut donc admettre que l'entreprise de Perrault a été un succès sur toute la ligne : il a assuré la pérennité de la cuisine canadienne et, à ce titre, en est, en quelque sorte, le père fondateur.

Les livres de recettes, tout comme les œuvres littéraires consacrées, en plus de livrer une foule d'informations historiques, peuvent véhiculer des représentations de la société dans laquelle ils ont été créés et à laquelle ils sont destinés : ce sont des ouvrages fondamentalement sociaux. De plus, en tenant compte des codes autour desquels ils s'articulent, il faudra dorénavant considérer le livre de cuisine comme un genre à part entière, codifié, qui se décline en plusieurs sous-genres : le recueil de recettes en est l'occurrence la plus commune et la plus connue; le livre de chef, tel que présenté par Aubertin; le livre pour enfants, à la fois didactique et ludique; l'encyclopédie de cuisine, dépositaire du savoir culturel culinaire d'une société donnée; l'album, où la cuisine devient un cadre dans lequel exercer les arts plastiques. Si les variantes dans la déclinaison des ingrédients et instructions propres aux recettes sont assez limitées, c'est dans le discours d'escorte qu'advient réellement la littérature, dans le récit qui se tisse entre les préparations par divers éléments textuels et iconographiques. Il n'est ainsi pas étonnant de constater l'évolution parallèle des préoccupations représentées dans les œuvres littéraires consacrées et des œuvres culinaires, alors que plusieurs des courants

littéraires trouvent un pendant, bien qu'un peu différemment, dans le culinaire. Au sujet de la mouvance des produits du terroir en cuisine, par exemple, Aubertin ouvre elle-même une porte alors qu'elle note y voir « un transfert entre la valorisation de la terre ancestrale, en littérature, et la consécration d'un aliment provenant d'une campagne pure-parfaite-sauvage-et-québécoise, en gastronomie³⁷² ».

Plus que de simplement présenter des sujets communs, cuisine et littérature entretiennent toutes deux des liens plus ou moins flous entre réalité et fiction, par le biais de la mise en récit. Par exemple, dans *Ainsi cuisinaient les Belles-Sœurs*, Anne Fortin explore tout un pan de l'œuvre romanesque de Michel Tremblay afin d'en extraire les recettes que ce dernier met en récit avec sa mise en scène de la culture québécoise de la première moitié du XX^e siècle. Par l'instrumentalisation de diverses habitudes alimentaires dans la fiction, Tremblay les intègre à la culture par la littérature. À son tour, par un triple travail archivistique, Fortin met en évidence l'évolution du goût au Québec, en mettant en récit des extraits romanesques, des recettes traditionnelles et des pièces historiques (images d'archives, coupures de journaux, etc.) Quant à Norman Miller, qui procède à une démarche semblable à celle de Fortin, soit de s'appuyer sur la littérature afin d'aborder la cuisine – dans son cas des contes, histoires et légendes autochtones –, il s'inscrit dans le processus contraire, c'est-à-dire une mise à distance du récit commun québécois, afin de plutôt se coller sur ce qu'on pourrait qualifier de *récit commun touristique*. Ainsi, la mise en récit des segments culinaires, historiques et littéraires, dans son ouvrage, contribue à faire advenir une représentation exotisante du Québec. Cette représentation s'imbrique à merveille dans l'imaginaire touristique, qui s'inspire volontiers des mythes et représentations propres à la Nouvelle-France, par exemple celui d'un territoire immense où tous les produits sont en abondance et dans lequel tous les peuples vivent en paix.

Il faut donc conclure, après toute cette entreprise, que le livre de cuisine est un genre à part entière, qui se distingue de toute autre forme de publication livresque par l'unicité de ses caractéristiques formelles et des codes qui en régissent la mécanique. Le

³⁷² *Ibid*, p. 107.

livre de cuisine se retrouve, d'ailleurs, dans une position privilégiée et unique, dans le champ littéraire : considéré d'un côté, il est pratique et utile; vu de l'autre, c'est un beau livre qui tend vers l'art et l'inutilité concrète. Inutile, peut-être, mais nécessaire : cette position en fait un objet d'une extrême pertinence pour qui s'intéresse à la sociologie. Sa pratique le pose comme matière résolument sociale, parce que les rites qui entourent la prise d'un repas, plus que ceux qui régissent la lecture d'un roman, par exemple, en font un acte partagé, et nécessaire : quoi qu'en dise Baudelaire, le commun des mortels a autant besoin de sandwiches que de poésie, sinon plus, du moins biologiquement parlant.

De plus, la réalité commerciale, à laquelle il est soumis en raison des coûts liés à sa production (photos en couleurs, pages lustrées, tranche souvent reliée), oblige à constamment le renouveler afin qu'il soit toujours plus attrayant et donc toujours plus vendu. Françoise Hache-Bissette, que j'ai citée plus haut, affirme d'ailleurs qu'en raison de l'offre exponentielle, les livres de cuisine restent, en moyenne, trois mois sur les tablettes des librairies, contrairement aux romans qui ont la chance d'y établir résidence pour environ un an. Ainsi, les enjeux qu'ils sous-tendent se doivent d'être toujours à la fine pointe de l'actualité, ce qui les pose à la fois comme témoins privilégiés des réalités sociales et comme relais d'une culture donnée à un moment donné : le livre de cuisine devient, somme toute, un instantané culturel, porteur d'histoire et d'espoir.

Par sa pertinence sociologique, la littérature culinaire, plus que tout autre feuillet pratique ou manuel technique, est le véhicule d'un savoir culturel et vient bousculer les frontières du littéraire. L'étude de la mise en dialogue du discours principal des œuvres et de leurs discours d'escorte (qui ne sont pas présents, par exemple, dans un guide IKEA) révèle un rapport au monde beaucoup plus complexe que le seul lien de l'estomac et des papilles. Les livres de cuisine sont porteurs de récit(s) : ils sont à la fois fenêtre sur soi et sur l'univers, tout comme peut l'être un roman. Écrits en fragments, ils dépendent plus de ce que Cambron nomme une mise en récit virtuelle, effectuée par le lecteur et la lectrice, mais c'est là le propre des genres non narratifs, dont tout un pan de la poésie, souvent considérée comme la forme la plus pure de toute littérature. Ce qui nous ramène

à la question fondamentale que soulèvent bon nombre de penseur-es depuis Aristote : qu'est-ce que la littérature ?

Les Cuisines de l'imaginaire

Si le présent mémoire présente le livre de cuisine comme une fiction, il est possible de penser que la marche est encore haute avant l'avènement d'un genre romanesque culinaire. Pourtant, les frontières sont de plus en plus poreuses, de plus en plus d'ouvrages se situent entre cuisine et littérature et les exemples abondent. En 1964, par exemple, le poète surréaliste français Joseph Delteil publie *La Cuisine paléolithique*, un recueil informe de pensées, dans lequel se trouvent quatorze recettes pas comme les autres, par lesquelles l'auteur propose de préserver de l'oubli un truc, un détail essentiel ou un secret. Ainsi, sa recette de paëlla ne contient qu'un seul ingrédient, celui qu'il ne faudrait pas oublier : « Dans la recette de paëlla par exemple, à Dieu ne plaise que je vous montre toute l'architecture, que je vous lâche toute la liasse; je ne retiens que ce détail : le bois d'oranger³⁷³ ». En 2011, l'entreprise de l'auteur Pierre Szalowski et du chef Jean-Claude Appolo est différente : ils publient *Des mets & des mots : un roman en 40 recettes*, écrit à quatre mains, dans lequel les recettes sont un prétexte au récit et vice-versa. Dès la préface, les deux hommes rapprochent la littérature de l'art culinaire, en posant les deux figures (auteurs-trices et chef-fes) comme entités créatrices, qui partent « de rien, ou du commun, pour le magnifier³⁷⁴ ». Plus récemment, en 2017, l'écrivaine Kim Thúy écrit *Le Secret des Vietnamiennes*, dans lequel elle dresse le récit des femmes de sa famille, présente sa mère et ses tantes, tout comme la culture vietnamienne, et s'assure de transmettre des recettes familiales « afin que l'histoire continue³⁷⁵ ».

³⁷³ Joseph Delteil, *La Cuisine paléolithique*, Paris, Éditions de Paris, 2007, p. 23.

³⁷⁴ Giovanni Appolo et Pierre Szalowski, *Des mets & des mots*, Montréal, Intouchables, 2011, p. 9.

³⁷⁵ Kim Thúy, *Le Secret des Vietnamiennes*, Montréal, Trécarré, 2017, quatrième de couverture.

La relation entre création culinaire et création littéraire n'est pas nouvelle : outre l'avènement des études culinaires, dont tout un pan est consacré aux représentations culturelles et artistiques de la nourriture et des habitudes alimentaires, plusieurs auteur-trices s'intéressent aussi à la cuisine de l'imaginaire. Le chef français Thibaud Villanova, entre autres, s'inspire d'univers imaginaires pour créer des recettes : ses « Œufs Kryptonites », par exemple, rendent hommage à l'univers de *Superman*, avec une gelée de laitue, dont la couleur rappelle celle de la kryptonite. D'autres recettes vont plus loin que le simple renvoi thématique : il propose par exemple la recette de « Ragoût de lapin de l'Ancien », originellement préparée par le personnage de Sam Gamegie dans *Le Seigneur des Anneaux* de J.R.R. Tolkien. Dans le roman, toutefois, aucune recette n'est présentée, que le résultat final. Ainsi, Villanova vient, en quelque sorte, investir des blancs de lecture et prolonger la fiction : les amateurs de la saga de Tolkien peuvent désormais se cuisiner eux-mêmes le plat que préparent et mangent leurs personnages favoris. De la même manière, le chef français propose, entre autres, la recette de la potion de « Chance liquide », qui appartient à l'univers d'Harry Potter.

Plus que simplement s'inspirer de différentes cultures de l'imaginaire afin d'élaborer des préparations culinaires, le chef et son équipe attachent une importance particulière au réalisme de leur entreprise : ils s'assurent de respecter le cadre fictionnel relatif propre à l'univers fictif duquel ils tirent les recettes ou auxquels ils les associent. Ainsi, ils écrivent passer

de longues heures à imaginer chaque plat, à réfléchir chaque ingrédient, vérifiant qu'ils correspondraient au type de région où se déroulait telle ou telle scène, adaptant les techniques culinaires à l'époque historique ou uchronique de telle ou telle référence³⁷⁶.

Donc, en matérialisant dans le monde réel des recettes fictives, Villanova les extrait du cadre de la fiction qui leur était propre afin de permettre leur matérialisation dans le monde réel. D'un même mouvement, il vient à la fois effriter et renforcer le pacte fictionnel propre aux cultures de l'imaginaire desquelles les recettes sont tirées : il amincit

³⁷⁶ Thibaud Villanova et Maxime Léonard, *Gastronogeeek. 42 recettes inspirées des cultures de l'imaginaire*, Paris, Hachette Pratique, 2014, p. 4.

la frontière entre la réalité et la fiction, permettant, selon le point de vue, aux lecteurs et lectrices d'y entrer ou aux mets d'en sortir.

Ainsi, c'est par des mécanismes littéraires que le chef français appréhende la recette, notamment par le principe de l'écart minimal (Marie-Laure Ryan), selon lequel les mondes fictionnels sont en tous points semblables au monde réel, à moins que le texte ne l'indique expressément. Ainsi, selon elle, « [p]our qu'un texte projette un monde, ce monde doit être accessible à partir du monde actuel³⁷⁷ », c'est-à-dire que le lecteur ou la lectrice remplit les blancs de lecture en induisant ce qu'ils et elles connaissent du monde réel. Ils et elles projettent ainsi leurs connaissances préalables sur la fiction, afin d'en combler les angles morts. Donc, puisqu'« [u]n monde de fiction est une situation incomplète (Dolezel, 1989, p. 233)³⁷⁸ », Villanova peut se permettre d'inférer des informations relatives aux ingrédients disponibles ou aux techniques possibles, ce qui élargit d'autant plus le cadre de la fiction que ça y incorpore l'acte culinaire réel.

Ainsi, pour Villanova, la cuisine est intrinsèquement liée à la lecture : l'actualisation des cultures de l'imaginaire dans le monde réel est la base de sa pratique culinaire. S'il s'inspire de plusieurs œuvres phares des cultures *geek* américaine, anglaise et asiatique, le chef français n'accorde toutefois aucune référence à une culture populaire québécoise. Il faut alors se demander si c'est parce que la culture québécoise peine à transcender les frontières du territoire, ou parce que les productions culturelles d'ici sont associées à des imaginaires moins propres à générer des communautés de fans. L'entreprise d'Anne Fortin, si elle s'appuie sur l'œuvre romanesque de Michel Tremblay, n'est pas culinairement créatrice : elle ne crée aucune recette, elle les compile dans un acte anthologique. J'imagine un livre de recettes qui explorerait et investirait les

³⁷⁷ Marie-Laure Ryan, « Des mondes possibles aux univers parallèles », atelier retranscrit sur *Fabula.org*. En ligne, <http://www.fabula.org/atelier.php?Des_mondes_possibles_aux_univers_parall%26egrave%3Bles>, site Internet consulté le 26 février 2018.

³⁷⁸ Umberto Eco, « Quelques commentaires sur les personnages de fiction », *SociologieS*, section : « Dossiers, Émotions et sentiments, réalité et fiction », mis en ligne le 1 juin 2010, p. 6. [En ligne], site Internet consulté le 21 mars 2018.

productions culturelles québécoises : le « *Kraft diner* aux saucisses *hot-dog* de Séraphin », la « Bûche de Noël de Menaud », la « *Butterball* : dinde au beurre de la famille Paré ». L'idée n'est pas si inusitée : la Société des Alcools du Québec commercialise d'ailleurs, depuis le 1^{er} novembre 2018, deux vins pour commémorer les 25 ans de *La Petite Vie*, soit le « Clos de Thérèse », un vin « [t]ellement blanc, on dirait qu'il sort de la laveuse³⁷⁹ », et le célèbre « Château Ragoût », qui « [a]ccompagne à merveille steak, blé d'Inde ou patates³⁸⁰ ». Comme l'aurait dit Jean Perron, entraîneur du Canadien de Montréal entre 1983 et 1988, connu pour ses expressions colorées : « C'est la cerise qui fait déborder le sundae ».

³⁷⁹ [s.n.], « Les Grands Crus de "La Petite Vie" », *SAQ : Vins, alcools, spiritueux*, en ligne, <<https://www.saq.com/content/SAQ/fr/produits/suggestions/chateau-ragout-clos-therese.html>>, consulté le 25 novembre 2018.

³⁸⁰ *Ibid.*

ANNEXE A
RECETTE DE « BOEUF À LA MODE »
DE LA CUISINIÈRE CANADIENNE

Bœuf à la mode.

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez le de farine, bardez le et faites lui prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, tête de clous, clous de girofle, du thym, et de la marjolaine à votre goût ; il faut une chopine d'eau³⁸¹.

³⁸¹ Louis Perrault, *La Cuisinière canadienne, op.cit.*, p. 14.

ANNEXE B

RECETTE DE « BOEUF À LA MODE »

DE LA NOUVELLE CUISINIÈRE CANADIENNE

Bœuf à la mode. – Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais, pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalottes hachées bien menues, de petits oignons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre, et un peu de sel; posez votre tranche sur ces ingrédients; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux; faire mijoter pendant cinq ou six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement³⁸².

³⁸² Louis Perrault, *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, *op. cit.*, p. 30-31.

ANNEXE C
RECETTE DE «BOEUF À LA MODE»
DES DIRECTIONS DIVERSES

BŒUF À LA MODE.

Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-lui prendre la couleur à petit feu en le remuant; ajoutez une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clou, clou de girofle, du thym, et de la marjolaine à votre goût; il faut une chopine d'eau³⁸³.

³⁸³ Mère Caron, *op. cit.*, p. 25-26.

ANNEXE D

RECETTE DE « BOEUF À LA MODE » DU MANUEL DE CUISINE RAISONNÉE

3. BŒUF À LA MODE CANADIEN

Ingrédients :

2 à 3 lbs de bœuf,	½ lb lard,
1 oignon,	½ tasse farine,
1 chopine eau,	Sel, poivre, fines herbes

Mode de préparation :

Trancher la viande transversalement aux fibres. Couper le lard en carrelets ou en tranches. Hacher l'oignon. Mettre dans un chaudron un rang de viande, quelques tranches de lard, de l'oignon haché et des fines herbes. Assaisonner. Saupoudrer de la farine entre chaque rang. Alterner ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient entrés. Ajouter l'eau chaude. Laisser mijoter durant 4 heures. Servir avec jus de la cuisson³⁸⁴.

³⁸⁴ Sœur Sainte-Marie-Vitaline [dir.], *op. cit.*, p. 162.

ANNEXE E
RECETTE DE « BOEUF À LA MODE »
DE LA CUISINE RAISONNÉE

Bœuf à la mode

1,5 kg à 2kg (3 à 4 lbs) de bœuf
250 g (½ lb) de lard salé
ou 2 c. à soupe de gras
farine
2 oignons
pieds ou couenne de porc
500 ml. (2 t) de bouillon
fines herbes, feuilles de laurier, sel, poivre
carottes coupées en tronçons

Parer la viande (épaule ou surlonge de bœuf).

Mettre au fond d'une marmite épaisse quelques bardes de lard, puis y déposer la viande; l'enduire du reste du gras.

Saupoudrer de farine, ajouter quelques rondelles d'oignons (la moitié environ), le porc et le bouillon.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 3 à 4 heures.

Vers la mi-cuisson, assaisonner; avoir soin d'arroser souvent.

Environ 45 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les carottes et le reste des rondelles d'oignons.

- Le jus de la viande peut être coulé et servi en saucière.
- La viande se sert avec la garniture de légumes.

*6 à 8 portions*³⁸⁵.

³⁸⁵ Congrégation de Notre-Dame, *op. cit.*, p. 88.

ANNEXE F

PAGES 122 À 124 D'AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SOEURS

LES DESSERTS

TINO ROSSI



Tino Rossi, première idole masculine de la chanson, en tournée à Montréal, 1947.

LE GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS

Ce gâteau est un classique des rejoissances familiales de l'époque. D'ailleurs, il est de toutes les fêtes des Desrosiers et, sans l'ombre d'un doute, le préféré de Rhéauna. Comme elle sera d'écue de constater qu'on ne cuisinera pas son délice favori pour célébrer ses onze ans... Qu'à cela ne tienne, quelque trente ans plus tard, elle en aura fait SA spécialité.

[En 1913] Elle n'avait pas pensé à ça non plus. C'est vrai, elle va être toute seule avec sa mère le jour de sa fête. Pas de cadeaux de la part de ses deux sœurs, enveloppés en cachette et brandis à bout de bras comme des trophées, pas de gâteau renversé à l'ananas en boîte et aux cerises maraschino en pot, son favori, pas de sandwiches fancy sans croûte coupés en triangles. Elle va pleurer...

(1913 - La traversée du continent, p. 162-163)

[En 1947] « T'es ben excitée, toé, pour une fille qui disait pas plus tard qu'à matin que Tino Rossi avait l'air d'un mort embaumé ! » « Y m'intéresse pas plus qu'à matin, non plus, mais le monde qui vont être là m'intéressent, par exemple ! Aie, les femmes en toilettes pis les hommes checqués comme pour aller aux noces ! » La grosse femme mâcha bien sa dernière bouchée de gâteau (un gâteau renversé aux ananas, sa spécialité) avant de parler.

(1947 - La duchesse et le roulier, p. 268-269)



LES DESSERTS



Cette recette est extraite du livre *C'est moi qui l'ai fait!* de Chrystine Brouillet, prolifique auteure de polars, mais aussi fine gastronomes. Sa tante Aline lui cuisinait ce gâteau quand elle était enfant.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX ANANAS

(*C'est moi qui l'ai fait!*, 2001)

9 PORTIONS

75 ml (1/4 tasse) de beurre en morceaux
 250 ml (1 tasse) de cassonade
 1 ml (1/4 c. à thé) de gingembre en poudre
 1 boîte (540 ml/19 oz) d'ananas en tranches
 Cerises au marasquin (facultatif)

Gâteau

375 ml (1 1/2 tasse) de farine
 125 ml (1/2 tasse) de sucre
 12 ml (2 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
 2 ml (1/2 c. à thé) de gingembre en poudre
 1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
 60 ml (1/4 c. à soupe) de beurre ramolli
 1 œuf
 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'ananas
 2 ml (1/2 c. à thé) de vanille

Chauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans un moule rond de 22 cm (9 po), mélanger le beurre, la cassonade, le gingembre et faire fondre au four 5 min. Disposer des tranches d'ananas au fond du moule. Réserver le sirop. Si désiré, disposer une cerise dans le trou de l'ananas et entre les tranches. Mélanger ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel, le gingembre et le clou de girofle. Incorporer le beurre ramolli à l'aide d'un couteau à pâtisserie. Battre l'œuf, le sirop d'ananas et la vanille et l'ajouter au mélange. Étendre délicatement la pâte sur les ananas et cuire au four, 45 min, jusqu'à ce qu'un couteau en ressorte propre. Laisser tiédir, détacher les bords, placer une assiette au-dessus du moule et renverser le gâteau sur l'assiette.



ANNEXE G

PAGE 179 D'AINSI CUISINAIENT LES BELLES-SOEURS



BIBLIOGRAPHIE

Corpus primaire

- BENOÎT, Jehane, *Encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Éditions Mirabel, 1963, 1152 p.
- CARON, Mère Émélie, *Directions diverses données par la Rev. Mère Caron, sup. gen. des Sœurs de la Providence pour aider ses sœurs à former de bonnes cuisinières*, Montréal, 1865, 188 p.
- CONGRÉGATION DE NOTRE-DAME, *La Cuisine raisonnée*, Montréal, Éditions Fides, 2008, 416 p.
- PERRAULT, Louis, *La Cuisinière canadienne*, Montréal, Louis Perrault Imprimeur, 1840, 121 p.
- , *La Nouvelle Cuisinière canadienne*, Montréal, Librairie Beauchemin, 1865, 383 p.
- PICARD, Martin, *Au Pied de Cochon : l'album*, Montréal, Restaurant Au Pied de Cochon, 2006, 239 p.
- RICARDO, *La Mijoteuse : de la lasagne à la crème brûlée*, Montréal, La Presse, 2012, 229 p.
- , *Mon premier livre de cuisine*, Montréal, La Presse, 2015, 200 p.
- SAINTE-MARIE-VITALINE (sœur) [dir.], *Manuel de cuisine raisonnée adapté aux élèves des cours élémentaires de l'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal*, Québec, Imprimerie L'Action Sociale Ltée, 1919, 410 p.
- VÉZINA, Daniel, *En direct du restaurant Laurie Raphaël à Québec*, Québec, Restaurant Laurie Raphaël, 1997, 126 p.

Corpus secondaire

- ANDERSON, Martha Lee, "Nouvelles" *Recettes d'autrefois*, Montréal, Home Economics Department, Church & Dwight Ltd., 1953, 17 p.
- AVELINE, Jacline, *Recettes culinaires des pays d'en-haut : recettes des grands-mères Lévesque, Lazure et Aveline*, Éditions de la Chouette, 1977, 123 p.
- BENOÎT, Jehane, *Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère*, Montréal, Beauchemin, 1964, 26 p.

- BOUCHARD, Cécile Roland, *L'Art culinaire au pays des bleuets et de la ouananiche*, Saguenay-Lac-St-Jean, Fondation culinaire régionale Saguenay-Lac-St-Jean, 1967, 245 p.
- CHARIER, Sylvie, *Le Guide pratique des huiles essentielles*, Issy-les-Moulineaux, Marie Claire Éditions, 2017, 191 p.
- DUMAS, Alexandre, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre Éditeur, 1773, 1155 p.
- KALAFATIS, Eleni et Susie LAMARCHE, *La Grande Cuisine traditionnelle grecque*, Montréal, Stanké, 1989, 342 p.
- LAKE OF THE WOODS MILLING CO. LTD., *La Cuisinière Five Roses*, Montréal, Lake of the Woods Milling Co. Ltd., 1939, 152 p.
- LÉVY-MELLUL, Rivka, *La Cuisine juive marocaine*, Montréal, Phidal, 1995, 192 p.
- MENON, *La Cuisinière bourgeoise, suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de la dépense des maisons; contenant la manière de disséquer, connaître et servir toutes sortes de viandes*, Paris, Batilliot fils, 1801, 400 p.
- PERLEMUTIER, Gabriel et Léon PERLEMUTIER, *Guide pratique de l'infirmière*, Issy-les-Moulineaux, Elsevier Masson, 2014, 1841 p.
- THE OGILVIE FLOUR MILLS CO. LTD., *Recettes Ogilvie pour la cuisinière moderne*, Montréal, The Ogilvie Flour Mills Co. Ltd., 1922, 176 p.
- VILLANOVA, Thibaud et Maxime LÉONARD, *Gastronogeeek. 42 recettes inspirées des cultures de l'imaginaire*, Paris, Hachette Pratique, 2014, 143 p.

Études

- [s.n.], « Antoine Parmentier, apôtre de la patate », *Radio-Canada.ca. Arts et culture*, en ligne, <http://ici.radio-canada.ca/emissions/a_rebours/2012-2013/chronique.asp?idChronique=322790>, consulté le 3 juin 2018.
- [s.n.], « Apprendre au féminin : L'école normale classico-ménagère de Saint-Pascal-de-Kamouraska », *Musée régional de Kamouraska*, en ligne, <http://www.museevirtuel.ca/sgc-cms/histoires_de_chez_nous-community_memories/pm_v2.php?id=story_line&lg=Francais&fl=0&ex=00000827&sl=9155&pos=1>, consulté le 2 mai 2018.
- [s.n.], « Collage », *Larousse*, en ligne, <<http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/collage/17141?q=collage#1701>>, consulté le 17 juillet 2018.
- [s.n.], « Histoire de la Congrégation », *Congrégation de Notre-Dame*, en ligne, <<http://www.cnd-m.org/fr/histoire/cnd.php>>, consulté le 2 mai 2018.

- [s.n.], « Histoire : une histoire riche et mouvementée », *Pommes de terres de France*, en ligne, <<http://www.cnipt-pommesdeterre.com/histoire/>>, consulté le 12 juillet 2018.
- [s.n.], « Quelques explications sur la monnaie », *Centre d'archives de Vaudreuil-Soulanges*, en ligne, <<http://www.chlapresquile.qc.ca/histo/lettres-fc/monnaie.html>>, consulté le 5 mai 2018.
- ALLARD, Jeanne D'Arc (sœur), s. p., « L'Hôpital Saint-Eusèbe et l'œuvre des Sœurs de la Providence », *Culture et religion dans la région de Lanau dière*, vol. 54, 1987, p. 39-53.
- ANDERSEN, Anna, « De la 1^{ère} à la 3^{ème} vague : l'histoire du café au Québec », *Barista : microtorréfacteur*, en ligne, <<https://cafebarista.ca/blogue/de-1ere-a-3e-vague-lhistoire-cafe-quebec/>>, consulté le 18 juillet 2018.
- ARCAND, Bernard et Serge BOUCHARD, *Du pâté chinois et du baseball et autres lieux communs*, Montréal, Boréal, coll. « Papiers collés », 1995, 216 p.
- ARON, Paul, SAINT-JACQUES, Denis et Alain VIALA [dir.], *Le Dictionnaire du littéraire*, Paris, Quadrige/PUF, 2005, 704 p.
- ARON, Paul et Claire LELOUCH, « Péritexte », p. 562-564.
- BENOIST, Michèle, « Anthologie », p. 17-18.
- CANTIN, Annie, « Enfance et jeunesse », p. 227-228.
- DIAZ, José-Luis, « Biographie, biographique », p. 74-77.
- LADOUAR, Isabelle, « Légende », p. 420-421.
- PERRON, Annie, « Essai », p. 251-253.
- TACK, Lieven, « Dictionnaire », p. 184-186.
- , « Encyclopédie », p. 224-227.
- VIALA, Alain, « Recueil », p. 650-651.
- VINCENT, Jean-Jacques, « Conte », p. 145-146.
- AUBERTIN, Marie-Noëlle, « La Quête identitaire dans les livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale », mémoire de maîtrise, Département d'études littéraires, Université du Québec à Montréal, 2010, 133 f.
- AUCLAIR, Abbé Élie-J., *Vie de mère Caron, l'une des sept fondatrices et la deuxième supérieure des Sœurs de la Charité de la Providence, 1808-1888*, Montréal, [s.é.], 1908, 271 p.

- AUDET, René et Nicolas XANTHOS [dir.], « Ricoeur », *Penser la narrativité contemporaine*, en ligne, <<http://penserlanarrativite.net/documentation/bibliographie/ricoeur>>, consulté le 15 avril 2018
- BARTHES, Roland, *Sade, Fourier, Loyola*, Paris, Seuil, 1971, 187 p.
- BÉGIN, Luna, « *La Cuisine raisonnée* comme espace de représentations sociales québécoises », *RA5*, Montréal, hiver 2014, p. 1-14.
- BENSOUSSAN, Maurice, *Les Particules alimentaires*, Paris, Maisonneuve & Larose, 2002; 185 p.
- BERNIER, Silvie, *Du texte à l'image : le livre illustré au Québec*, Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, 1990, 335 p.
- BLAIS, Christina et Ricardo LARRIVÉE, *La Chimie des desserts*, Montréal, La Presse, 2007, 224 p.
- BOIVIN, Aurélien, « Regards sur la littérature québécoise », *La Francophonie dans les Amériques*, n° 174, 2015, p. 65-68.
- BOUCHARD, Roseline, « La Cuisine raisonnée : enseigner les arts culinaire et ménager aux jeunes filles », *Le Patrimoine immatériel religieux du Québec*, en ligne, <<http://ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=166>>, consulté le 17 avril 2017.
- BOUCHER DE LA BRUÈRE, Pierre, *Rapport du surintendant de l'instruction publique de la province de Québec pour l'année 1908-1909*, Québec, Charles Pageau, 1910, 544 p.
- BOUDAN, Christian, *La Géopolitique du goût*, Paris, Presses Universitaires de France, 2008, 488 p.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût : avec une lecture de Roland Barthes*, Paris, Hermann, 1975, 185 p.
- BRISEBOIS, Maryline, « L'enseignement ménager au Québec : entre "mystique" féminine et professionnalisation, 1930-1960 », *Recherches féministes*, vol. 30, no 2 : « Travail, temps, pouvoirs et résistances », 2017, p. 17-37.
- BROUILLETTE, Sylvie, « Les marchés publics à Montréal, 1840-1860 », mémoire de maîtrise, Département d'études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières, 1991, 134 f.

- CAMBRON, Micheline, « Du "Canadien errant" au "Salut aux exilés" : l'entrecroisement de l'histoire et de la fiction », *Études françaises*, vol. 27, n° 1, printemps 1991, p. 75-86.
- , *Une société, un récit. Discours culturel au Québec (1967-1976)*, Montréal, L'Hexagone, 1989, 201 p.
- CELLARD, Karine, *Leçons de littérature. Un siècle de manuels scolaires au Québec*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2011, 392 p.
- , « Sur quelques classiques de l'anthologie québécoise », *Voix et Images*, vol. 35, n° 2, hiver 2010, p. 43-55.
- CHARBONNEAU, Frédéric, *L'École de la gourmandise*, Paris, Desjonquères, 2008, 179 p.
- CHOUINARD, Annie, sous la supervision de Joanne Burgess, « Les femmes, l'univers domestique et la préparation des repas (1850-1930) », *Musée McCord*, en ligne, <http://collections.musee-mccord.qc.ca/scripts/explore.php?Lang=2&tableid=11&tablename=theme&elementid=93__true&contentlong>, consulté le 22 avril 2018.
- COBBI, Jane et Jean-Louis FLANDRIN (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496 p.
- COMBE, Dominique, *Les genres littéraires*, Paris, Hachette supérieur, coll. « Contours littéraires », 1992, 169 p.
- COULOMBE, Caroline, « Un siècle de prescriptions culinaires : continuités et changements dans la cuisine au Québec, 1860-1960 », mémoire de maîtrise, Département d'études québécoises, Université du Québec à Trois-Rivières, 2002, 158 f.
- COUTURIER, Yves, « Mouvements croisés de l'imaginaire social et pratiques de résistance : refuser de se poser en objet d'intervention dans le cadre d'une ligne ouverte d'intervention psychologique », *Esprit critique : Revue internationale de sociologie et de sciences sociales*, printemps 2003, vol. 5, n° 2, en ligne, <<http://www.espritcritique.org/0502/esp0502article05.html>>, consulté le 4 juillet 2018.
- CYRLNIK, Boris, *De la parole comme d'une molécule*, Paris, Seuil, 1995, 144 p.
- D'ALEMBERT, Jean le Rond, « Discours préliminaire », dans DIDEROT, Denis et Jean le Rond D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société de gens de lettres*, Paris, Briasson, David, Le Breton et Durand, 1751, en ligne <<http://xn--encyclopedie-ibb.eu/>>, consulté le 28 décembre 2017.

- DEMERS, Dominique, « Plaidoyer pour la littérature jeunesse », *Québec français*, n° 109, printemps 1998, p. 28-30.
- DESLOGES, Yvon, « Les Québécois francophones et leur 'identité' alimentaire : de Cartier à Expo. 67 », *Cuizine : The Journal of Food Studies / Cuizine : revue des études culinaires au Canada*, vol. 3, n° 1 : « Food, Language and Identity / Cuisine, langage et identité », 2011, en ligne, <<http://id.erudit.org/iderudit/1004727ar>>, consulté le 31 mars 2016.
- DESLOGES, Yvon et Marc LAFRANCE, *Goûter à l'histoire : les origines de la gastronomie québécoise*, Montréal, Éditions de la Chenelière, 1989, 160 p.
- DRIVER, Elizabeth, *Culinary Landmarks : A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*, Toronto, University of Toronto Press, 2008, 1008 p.
- , « Les livres de cuisine », dans Fiona A. Black, Patricia Fleming et Yvan Lamonde, *Histoire du livre et de l'imprimé au Canada : de 1840 à 1918*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2005, p. 430-433.
- DUMONT, François, « Anthologies de poésie québécoise », *Voix et Images*, vol. 12, n° 3, printemps 1987, p. 486-496.
- EFF, Billy, « L'histoire d'amour entre le Québec et le poulet BBQ », *Vice*, en ligne, <https://www.vice.com/fr_ca/article/vbe4wm/lhistoire-damour-entre-le-quebec-et-le-poulet-bbq>, consulté le 17 juillet 2018.
- FABRE, Édouard R., *Catalogue général de la librairie canadienne d'Édouard R. Fabre*, Montréal, Louis Perrault Imprimeur, 1835, 120 p.
- FARGE, Arlette, « Penser et définir l'événement en histoire. Approche des situations et des acteurs sociaux », *Revue Terrain*, n° 38, « Qu'est-ce qu'un événement ? », mars 2002, p. 67-78.
- FERNÁNDEZ, Juan Senís, « Du collage à l'album : Hybridité discursive et générique dans *Visión de Nueva York* de Carmen Martín Gaité », *Babel. Littératures plurielles*, n° 33, « Littératures et arts contemporains : l'hybridité à l'œuvre », 2016, en ligne, <<https://journals.openedition.org/babel/4428>>, consulté le 3 mars 2018.
- GALARNEAU, Claude, « Autrefois, le commerce du livre », *Cap-aux-Diamants*, vol. 2, n° 1, printemps 1986, p. 3-7.
- GERMAIN, Marie-Claude, « Cuisine, livre de », dans Pascal Fouché [dir.], *Dictionnaire encyclopédique du livre*, Paris, éd. du Cercle de la librairie, Tome 1, 2002, p. 700-704.
- GREIMAS, Algirdas Julien, *La Soupe au pistou ou La Construction d'un objet de valeur*, Paris, CNRS, coll. « Document de recherche », 1979, 16 p.

- HACHE-BISSETTE, Françoise, « L'Évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, Nouveau Monde, vol. 1, n° 24, 2015, p. 97-116.
- HAMON, Philippe, « Pour un statut sémiologique du personnage », *Littérature*, n° 6, mai 1972, p. 86-110.
- HOUYEL, Christine, LAGARDE, Hélène et Christian POSLANIEC, *Comment utiliser les albums en classe*, Paris, Retz, 2005, 183 p.
- JOUBE, Vincent, « Pour une analyse de l'effet-personnage », *Littérature*, vol. 85, n° 1, 1992, p. 103-111.
- K., « Menon », dans Ferdinand Hofer [dir.], *Nouvelle Biographie générale*, t. 34, Paris, Firmin-Didot, 1861, p. 998.
- LAMARCHE, Benoît et Jean SOULARD, *L'ADN de l'alimentation québécoise*, Québec, Éditions La Presse, 2018, 320 p.
- LAMONDE, Yvan, « Quelle histoire nous racontons-nous ? Fiction littéraire et histoire », *Les Cahiers des Dix*, n° 55, 2001, p. 103-115.
- LEMASSON, Jean-Pierre, *Le Mystère insondable du pâté chinois*, Montréal, Amerik Media, 2009, 140 p.
- LIVE, Yu-Sion, « Culture matérielle et formation dans les îles de l'océan Indien occidental : l'exemple des instruments de musique », dans Michel Latchoumanin [dir.], *Formation permanente et constructions identitaires dans les îles de l'océan indien*, Paris, Karthala, 2010, p. 145-154.
- MANNO, Giuseppe, « Les textes procéduraux sont-ils compatibles avec la notion de hiérarchie illocutoire ? », *Revue québécoise de linguistique*, Montréal, vol. 33, n° 1, 2009, p. 135-161.
- NESTLE, Marion, « Writing the Food Studies Movement », avec une réponse de W. Alex McIntosh, *Food, Culture & Society*, vol. 13, n° 2, 3 juin 2010, p. 161-170.
- PARADIS, Josée-Anne, « La littérature jeunesse en 2016 : c'est quoi ? Le point de vue de la libraire », entrevue avec Chantal Fontaine, *Les libraires*, n° 97, en ligne, <<https://revue.leslibraires.ca/entrevues/litterature-jeunesse/la-litterature-jeunesse-en-2016-c-est-quoi-le-point-de-vue-de-la-libraire>>, consulté le 22 mai 2018.
- PARKER, Julie, « 'La Cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage...' : témoin de l'émergence d'une cuisine nationale au carrefour des cultures au XIX^e siècle », mémoire de maîtrise, Département d'histoire, Université du Québec à Montréal, 2006, 114 f.

- PAUL-ÉMILE (sœur), s.g.c., « Mère Élisabeth Bruyère, fille de l'Église et femme d'œuvres », *Rapport – Société canadienne d'histoire de l'Église catholique*, vol. 29, 1962, p. 51-58.
- PORTEBOIS, Yannick, « *La Cuisinière canadienne, contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage [...]*, Montréal, imprimée et publiée par Louis Perrault, 1840, 114 pages », *Cuizine*, vol. 5, n° 1, mai 2014, en ligne, <<https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/2014-v5-n1-cuizine01327/1024282ar/>>, consulté le 20 février 2016.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Quairidge, 2002, 286 p.
- RICOEUR, Paul, *Temps et récit. Tome I : l'intrigue et le récit historique*, Paris, Seuil, 1983, 404 p.
- , *Temps et récit. Tome II : la configuration dans le récit de fiction*, Paris, Seuil, 1984, 298 p.
- ROBERT, Lucie, « L'histoire littéraire d'un 'pays incertain' : le cas du Québec », *Journal of Canadian Studies / Revue d'études canadiennes*, vol. 38, n° 2, printemps 2014, p. 29-34.
- ROBILLARD, Denise, *La traversée du Saguenay. Cent ans d'éducation : les sœurs de Notre-Dame du Bon-Conseil de Chicoutimi, 1894-1994*, Montréal, Bellarmin, 1994, 648 p.
- ROY, Camille, « La nationalisation de la littérature canadienne », conférence faite à la séance publique annuelle de la Société du Parler français au Canada, Université Laval, 5 décembre 1904, p. 31, en ligne, <<https://beq.ebooksgratuits.com/pdf/Roy-propos.pdf>>, consulté le 13 octobre 2017.
- SAINTE-MARIE-VITALINE (sœur), *L'œuvre d'un grand éducateur : le chanoine Alphonse Beaudet*, vol. 1, Montréal, Congrégation de Notre-Dame, 1947, 581 p.
- SAINT-JACQUES, Denis, « La société dans la littérature ou la littérature dans la société ? », *Québec français*, n° 134, été 2004, p. 32-33.
- TREMBLAY, Robert, « La formation matérielle de la classe ouvrière à Montréal entre 1790 et 1830 », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 33, n° 1, juin 1979, p. 39-50.
- , « La grève des ouvriers de la construction navale à Québec (1840) », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 37, n° 2, septembre 1983, p. 227-239.
- TUROW, Eve Paul, *A Taste of Generation Yum : How the Millennial Generation's Love for Organic Fare, Celebrity Chefs and Microbrews Will Make or Break the Future of Food*, New York, Pronoun, 2015, 130 p.

VAN DER LINDEN, Sophie, *Lire l'album*, Puy-en-Velay (France), L'Atelier du poisson soluble, 2006, 166 p.

VIAL, Stéphane, « Le design, un acte de communication ? », *Hermès, la revue*, 2014, n° 70, « Le XX^e siècle saisi par la communication », p. 174-180.

ZUMTHOR, Paul, *Introduction à la poésie orale*, Paris, Seuil, 1983, 320 p.

Divers

[s.n.], « La Bonne Moutarde dégage la saveur des volailles », *La Revue moderne*, Montréal, août 1935, n° 10, p. 39.

[s.n.], *La Congrégation des Sœurs de la Providence – Engagées dans le monde d'aujourd'hui*, en ligne, <<http://providenceintl.org/>>, consulté le 1 mai 2018.

[s.n.], « Cause pour la canonisation d'Émilie Tavernier-Gamelin – Béatification », <<http://providenceintl.org/archives-et-histoire-bureau-des-archives-providence/trois-grandes-femmes-providence/bienheureuse-emilie-gamelin/cause-pour-la-canonisation-demilie-tavernier-gamelin/>>.

[s.n.], « Les Sœurs de la Providence », <<http://providenceintl.org/qui-nous-sommes/>>.

[s.n.], « Vie pratique », *La Procure*, en ligne, <<https://www.laprocure.com/rayons/vie-pratique.html>>, consulté le 27 mai 2018.

ARCHIVES PROVIDENCE DES SŒURS DE LA PROVIDENCE, « Circulaire de mère Émélie Caron, supérieure générale de la communauté des Sœurs de la Providence », 28 décembre 1874.

ARSENAULT, Mathieu, « Ricardo, cet essayiste », *Le HuffPost*, 2 décembre 2013, en ligne, <http://quebec.huffingtonpost.ca/mathieu-arsenault/ricardo-cet-essayiste_b_4361767.html>, consulté le 18 juin 2015.

BAUDELAIRE, Charles, *L'Art romantique*, dans *Œuvres complètes*, tome III, Paris, Calmann Lévy, 1885, 442 p.

BESSION, Luc, *Le Grand Bleu*, France, 1988, 163 min.

CARTIER, Jacques, *Voyages de découverte au Canada entre les années 1534 et 1542*, Québec, William Cowan et Fils, 1843, p. 40.

-----, *Relation originale du voyage de Jacques Cartier au Canada en 1534*, Paris, Librairie Tross, 1867, p. 24-25.

- DAVIS, Jim, *Garfield*, tome 4 : « La Faim justifie les moyens », Paris, Dargaud, 1985, page couverture.
- DEBRÉ, Guillaume, « Au cœur de l'hiver québécois », *Journal de 20h*, TF1, 27 décembre 2013, en ligne, <https://binged.it/2qjqfFi>, consulté le 16 juillet 2018.
- DEGLISE, Fabien, « Le Plat national des Québécois », *Le Devoir*, 15 décembre 2007, en ligne, <<http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fwww.ledevoir.com%2Fart-de-vivre%2Falimentation%2F168690%2Fle-plat-national-des-quebecois>>, consulté le 10 décembre 2018.
- DERESIEWICZ, William, « A Matter of Taste ? », *The New York Times*, 28 octobre 2012, en ligne, <<http://www.nytimes.com/2012/10/28/opinion/Sunday/how-food-replaced-art-as-high-culture.html>>, consulté le 31 mars 2016.
- DUPONT, Éric, *La Fiancée américaine*, Montréal, Marchand de feuilles, 2012, quatrième de couverture.
- ÉDITIONS FIDES, « La Cuisine raisonnée fête ses 100 ans », *Facebook*, en ligne, <<https://www.facebook.com/editionsfides/posts/1995509910514336>>, consulté le 24 septembre 2018.
- FOLIE-BOIVIN, Émilie, « Des pots pour le dire », *Le Devoir*, 29 août 2014, en ligne <https://www.ledevoir.com/opinion/chroniques/417079/a-la-folie-des-pots-pour-le-dire>, consulté le 23 septembre 2018.
- GENEST, Bernard, « Lemasson, Jean-Pierre. *Le Mystère insondable du pâté chinois*, Montréal, Amérik Media, 2009, 139 p. ISBN 978-2-923543-13-0 », *Rabaska*, vol. 11, 2013, p. 231.)
- GIRARD, Mario, « La Conquête du gentleman-trappeur », *La Presse*, Montréal, 14 septembre 2016, en ligne, <http://plus.lapresse.ca/screens/fd558b6b-d616-43ae-9fb4-2d9ba41af54f__7C__0.html>, consulté le 5 juin 2018.
- HUXLEY, Aldous, *Le Meilleur des mondes*, Paris, Plon, coll. « Feux croisés », 2013, 276 p.
- LEGAULT, Francis, « Patrick Huard et Alexandre Taillefer », *L'Autre midi à la table d'à côté*, émission radiophonique, 7 janvier 2017, 9:13 min., en ligne, <http://ici.radio-canada.ca/emissions/lautre_midi_a_la_table_da_cote/2014-2015/chronique.asp?idChronique=425876>, consulté le 21 mars 2017.
- MAYER, Simon, « À la découverte de la Collection nationale : le livre de cuisine au Québec », *BAnQ*, en ligne, <http://www.banq.qc.ca/collections/collections_patrimoniales/bibliographies/livre_cuisine.html>, consulté le 28 mars 2015.
- PARENT, Kevin, « Seigneur », *Pigeon d'argile*, TACCA, 1995, piste 4, 4:21 min.

- PENNAC, Daniel, *Comme un roman*, Paris, Gallimard, 1995, 197 p.
- PERRAULT, Louis, « Sous Presse et paraîtra incessamment, la... », *L'Aurore des Canadas*, 10 avril 1840, p. 3.
- PETITCLAIR, Pierre, *La Donation*, comédie en deux actes, Bibliothèque électronique du Québec, coll. « Littérature québécoise », vol. 180, [1842], p. 83.
- SATRAZEMIS, Michael E. (real.), Matthew NEGRETE (aut.) et Channing POWELL (aut.), « Slabtown », *The Walking Dead*, série télévisée, Netflix, AMC, New York, 2 novembre 2014, 8 min 12.
- TREMBLAY, Michel, *Les Belles-Sœurs*, Montréal, Leméac, coll. « Théâtre canadien », 1974, 156 p.
- , *La Traversée du continent*, Montréal, Leméac/Actes Sud, 2007, 283 p.
- , *La Duchesse et le roturier*, Montréal, Bibliothèque québécoise, 1992, 336 p.
- , *Le Premier Quartier de la lune*, France, Babel, 1999, 310 p.
- VINET, Noël, *L'érablière au fil du temps, à la découverte de tous les secrets des acériculteurs*, Sainte-Clotilde-de-Beauce, Noël Vinet, 2012, 250 p.