

Créateurs de traditions

Valérie Gaudreau

Number 130, Fall 2011

Le goût de l'identité

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/65399ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Éditions Continuité

ISSN

0714-9476 (print)

1923-2543 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Gaudreau, V. (2011). Créateurs de traditions. *Continuité*, (130), 36–40.

Créa de trad



Démonstration culinaire de Jehane Benoit au Salon national de l'agriculture, Place Bonaventure, Montréal, photo de Gilles Langevin, 1970. Jehane Benoit a étudié la chimie alimentaire à la Sorbonne de Paris. Pour elle, comprendre les principes de l'art culinaire est un préalable pour laisser libre cours à son imagination.

Source : BAnQ, Centre d'archives de Montréal, série Office du film du Québec, E6,S7,SS1,D703684



Des pionniers ont introduit l'amour de la bonne bouffe dans nos chaumières et nos restos. Gardiennes de la tradition ou artisanes d'une gastronomie en constante évolution, certaines figures s'imposent dans la petite histoire, ancienne ou récente, de notre cuisine.

par Valérie Gaudreau

Tentez l'expérience : demandez à des gens de votre entourage de nommer une personnalité qui définit la cuisine d'ici. Parions que le nom de Jehane Benoit surgira rapidement.

Considérée comme la « grande dame de la cuisine québécoise », l'auteure de *L'encyclopédie de la cuisine canadienne* (1963) est une incontournable de notre table. Grâce à ses émissions de télé et à ses livres, la cuisinière née Jehane Patenaude en 1904 était dans toutes les maisonnières.

« Tout le monde a Jehane Benoit chez soi ! » lance Jean Soulard, chef exécutif du Château Frontenac et auteur, notamment, de

400 ans de gastronomie à Québec. « Son livre a constitué l'ABC culinaire de plusieurs générations. C'est fabuleux. La cuisine de Jehane Benoit était simple, mais correspondait à celle que les gens faisaient dans ce temps-là », poursuit-il.

Au moment de l'entrevue, Jean Soulard mettait justement la touche finale à l'ouvrage *Le grand Soulard de la cuisine*, un dictionnaire de 1100 recettes à contre-courant, « dans l'esprit de Jehane Benoit », dit-il. « C'est un livre où le texte domine, accompagné d'illustrations, sans photos. »

Jehane Benoit, qui a été décorée de l'Ordre du Canada en 1973, s'est aussi intéressée à une petite bête qui allait s'imposer dans la plupart des cuisines du Québec : le four à micro-ondes. En 1975, elle publie *Madame*

teurs itions



Au cœur du virage entre tradition et modernité, Serge Bruyère a fait souffler un vent de fraîcheur sur la cuisine québécoise.



Benoit's Microwave Cook Book, qui paraîtra l'année suivante sous le titre *La cuisine micro-ondes*. Un signe de plus que la dame, décédée en 1987, a toujours su rester près du quotidien des Canadiens.

Si Jehane Benoit est une incontournable, gageons que dans plusieurs cuisines de Val-d'Or à Amqui, d'autres livres ne sont jamais très loin : ceux de la série *Qu'est-ce qu'on mange?*, publiés par les Cercles de fermières du Québec. Le troisième titre, avec ses 820 recettes qui invitent à « déguster les délices de notre mémoire culinaire collective », s'est écoulé à plus d'un million d'exemplaires depuis 1994.

Fondés en 1915, en temps de guerre, alors que les gens désertaient les campagnes, les Cercles de fermières voulaient revaloriser les tâches rurales. « L'art culinaire en faisait partie », indique Louise Lagarde, présidente des Cercles de fermières depuis juillet dernier. À la fois clubs sociaux au féminin et gardiens de la tradition, les Cercles ont toujours encouragé leurs membres à partager des recettes avant de publier, en 1978, *Les recettes des Fermières du Québec*.

« C'est notre petit livre noir. Il a été réédité plusieurs fois. Au départ, l'objectif était surtout d'assurer l'autonomie financière des Cercles », poursuit M^{me} Lagarde, selon qui le regroupement comptait 78 000 membres en 1970. Aujourd'hui, 37 000 membres composent les 697 Cercles, regroupés en 25 fédérations.

En 1987, *La table en fête* connaît un succès populaire qui se poursuivra en 1989 avec la parution du premier tome de *Qu'est-ce qu'on mange?* Cinq tomes paraîtront jusqu'en 2000.

LE TOURNANT BRUYÈRE

Si Jehane Benoit et les Cercles de fermières ont assuré la présence de quelques « bibles » dans les cuisines du Québec, d'autres ont œuvré à briser le moule de la gastronomie québécoise dans les restaurants. Dans cette catégorie, le nom de Serge Bruyère s'impose.

En 1980, en plein cœur du Vieux-Québec, le Lyonnais d'origine a fondé À la table de Serge Bruyère, considéré à l'époque comme le restaurant de référence au Québec. Décédé en 1994 à l'âge de 42 ans seule-

Le chef Jean Soulard s'est intéressé à l'histoire de la cuisine québécoise, entre autres pour la rédaction de 400 ans de gastronomie à Québec.

ment, Serge Bruyère nous a laissé un petit livre qui fait date. Titré du nom du restaurant, l'ouvrage est paru en 1984. Une douzaine de chefs qu'il a formés ont rendu hommage à l'homme et à l'ouvrage dans *Serge Bruyère : ses recettes originales et revisitées*, paru en 2007 à l'initiative de la Fondation Serge-Bruyère, qui soutient la relève culinaire.

Jean Soulard a connu ce pionnier avant-gardiste. Il conserve un souvenir ému de celui qui a opéré un rafraîchissant virage entre la tradition et la modernité. « Bruyère s'est retrouvé à un tournant de la cuisine, alors qu'on s'éloignait des vieux classiques programmés qui roulaient depuis le début du siècle. Dans les années 1970 est apparue

GIGOT D'AGNEAU À LA MODE DU RUCHER

Gracieuseté des Cercles de fermières du Québec, voici une recette primée de Laurette Lévesque de Marieville, tirée de *Qu'est-ce qu'on mange ? Volume 3. Le Québec en 820 plats.*

Portions : 8
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 2 heures
Degré de difficulté : faible

Énergie : 247 calories
Lipides : 6 g
Glucides : 24 g
Protéines : 24 g
Cholestérol : 88 mg
Fibres : 0,8 g

Ingrédients

1 gigot d'agneau de 2 kg (4,5 lb)
2 ml (1/2 c. à thé) de sel
2 ml (1/2 c. à thé) de poivre
125 ml (1/2 tasse de miel)
1 gousse d'ail, coupée en très petits morceaux
2 pommes vertes, évidées et tranchées
2 ml (1/2 c. à thé) de cannelle

Instructions

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
Placer le gigot sur la grille d'une lèche-frite, puis le frotter de toutes parts avec le sel et le poivre.

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, le badigeonner de la moitié du miel.

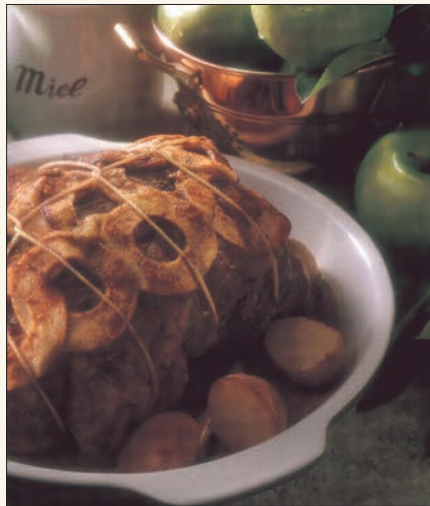
Pratiquer plusieurs entailles sur le gigot, avec la pointe d'un couteau, puis y insérer les morceaux d'ail.

Couvrir le gigot de tranches de pommes et les y maintenir à l'aide de cure-dents.
Badigeonner les pommes du reste du miel et les saupoudrer de cannelle.

Cuire le gigot de 1 heure 45 minutes à 2 heures, en l'arrosant souvent, jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule ne soit plus que légèrement rosé.

Déposer le gigot dans un plat de service chaud. Décorer de feuilles de menthe fraîche.

Servir avec des pommes de terre nouvelles et des petits oignons sautés au beurre, ou avec une purée de pommes de terre et navet à la crème et une salade croquante de céleri-rave taillé en fins bâtonnets.



ce qu'on a appelé la "nouvelle cuisine", qui laissait plus de place à l'imagination. On l'a vue en Europe d'abord, puis Bruyère a repris cette idée ici dans les années 1980. On sortait du coq au vin et de l'escalope parmigiana. Un gratin de palourdes aux épinards ou l'utilisation de la moutarde de Meaux, à l'époque, c'était nouveau. »

CHEFS D'AUJOURD'HUI

Quinze ans après sa mort, Serge Bruyère est toujours considéré comme le mentor d'une génération. Les Daniel Vézina, Jean Soulard et Marie-Chantal Lepage ont tous assuré la présidence de sa fondation.

Cette dernière, chef exécutif au Château Bonne Entente, poursuit la tradition, tout en s'imposant comme l'une des rares femmes chefs au Québec. En 2000, elle a été la première femme élue chef de l'année par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec. Lorsqu'on lui demande ce qui la motive dans son métier, Marie-Chantal Lepage explique que « revisiter les classiques est une belle façon de rendre hommage à notre tradition culinaire, et ce, dans le respect des produits qui nous sont offerts ».

La qualité des produits et du travail des artisans d'ici. Voilà ce que tous les chefs interrogés par *Continuité* ont souligné. « La motivation des producteurs est extraordinaire. Une de leurs forces, c'est leur proximité avec les chefs », indique Marie-Chantal Lepage.

Une proximité qu'apprécie aussi Normand Laprise du réputé restaurant Toqué!, ouvert en 1993 rue Saint-Denis à Montréal, et ayant pignon sur rue place Jean-Paul-Riopelle depuis 2004. À 50 ans, ce chef salué internationalement réinvente une cuisine bien de chez nous. Pas étonnant pour un

CONFÉRENCE RÉGIONALE DES ÉLUS DE
LA VALLÉE-DU-HAUT-ST-LAURENT



bg

BRIÈRE GILBERT + ASSOCIÉS ARCHITECTES

50 côte DINAN | bureau 101 | QUÉBEC | CQ | G1K 8N6 | T. 418 694 9041
1435 St-ALEXANDRE | bureau 910 | MONTRÉAL | QC | H3A 2G4 | T. 514 875 1168



Photographie: Brière Gilbert architectes

Ebenisterie Pelletier & fils

Gardien du patrimoine
depuis 1890



Balcons, portes, fenêtres
et projets spéciaux.

Récipiendaire du
*Prix de l'artisan de
l'Opération patrimoine
architectural de
Montréal 2010.*



450-793-4550 www.ebenisteriepelletieretfils.com



ethnoscop Archéologie et patrimoine culturel

- Expertise en archéologie
- Relevé architectural
- Travail sur le terrain
- Recherches en laboratoire
- Mise en valeur



Siège social:

88, rue de Vaudreuil, local 3
Boucherville, Québec, J4B 5G4 450 449-1250

Bureau de Montréal:

2312, rue Jean-Talon
Montréal, Québec, H2E 1V7 514 728-2777

Bureau de Québec:

375, rue Laviolette
Québec, Québec, G1K 1T4 418 564-7264

Sans frais:

1-877-449-1253

Courriel:

ethnoscop@qc.aira.com

2 formations en patrimoine

Pour transformer le milieu de manière
harmonieuse tout en respectant l'identité
des lieux.

« Patrimoine et territoire : une nouvelle approche »

Une formation qui vise à faire connaître les principes de base de la typomorphologie et les moyens que cette approche d'analyse offre pour mieux comprendre la formation des milieux bâtis et leur évolution. L'objectif est de faire comprendre la relation étroite qui devrait exister entre les études de caractérisation du milieu et les pratiques de préservation du patrimoine architectural et paysager, tant urbain que rural.



« Paysages culturels : enjeux des milieux ruraux »

Une formation qui vise à présenter l'outil de la caractérisation du milieu. Celui-ci permet d'aborder la gestion des paysages culturels et du patrimoine territorial en tablant sur la connaissance pointue des règles ayant présidé à leur formation (base documentaire et analytique). Les participants auront une meilleure compréhension de la logistique d'une telle étude et des résultats auxquels sont en droit de s'attendre ceux qui y ont recours.

Ces formations sont offertes par le Conseil des monuments
et sites du Québec (CMSQ)

Information : 418 647-4347 p. 207 ou 1 800 494-4347
www.cmsq.qc.ca ou education@cmsq.qc.ca

Formations offertes sur demande ou consultez notre calendrier :
cmsq.qc.ca/formation/calendrier.htm

Durée : 1 journée • Nombre de participants : 15

Culture,
Communications et
Condition féminine

Québec





Marie-Chantal Lepage, une des rares femmes chefs au Québec, aime rendre hommage aux traditions culinaires d'ici en revisitant les classiques.

Photo : Frédéric Bergeron



Pour le chef Normand Laprise, il est primordial de rester près des producteurs, de conjuguer les différents savoir-faire.

Photo : Hans Laurendeau

homme qui a été élevé sur une ferme du Bas-Saint-Laurent. Aujourd'hui, malgré tout le *glamour* associé à sa prestigieuse adresse, Normand Laprise cuisine encore avec les conserves de tomates ou de petits fruits qu'il prépare à la fin août. « Grandir sur une ferme m'a donné un côté pragmatique. Le "cannage" pour l'hiver était une nécessité. Je garde cette tradition de ne rien gaspiller », explique-t-il.

Comme chef, Normand Laprise reste toujours près du producteur, qu'il s'agisse d'un maraîcher ou d'un pêcheur. « Je suis impressionné par leur savoir-faire. Mon savoir-faire à moi, c'est d'interpréter le leur. »

Outre Normand Laprise, plusieurs autres chefs mériteraient d'être cités comme porteurs de traditions. Parmi eux, le jeune François Blais, 37 ans, a largement contribué à la renommée mondiale de l'Auberge Saint-Antoine de Québec et de son restaurant Panache, ouvert en 2004. Celui qui a quitté l'établissement en 2010 s'est toujours fait un devoir de réinterpréter les traditions. « Au Panache, disait-il à l'émission *Recettes de chefs* sur la chaîne TV5, je prépare des légumes cultivés dans le potager du restaurant, sur l'île d'Orléans, et d'autres spécialités venues des quatre coins du Québec. Mais aussi des recettes qui vous rappellent vos souvenirs d'enfance : hachis parmentier, macaroni au fromage de l'Île-aux-Grues, pouding au pain, beignets glacés à l'érable... Le tout revisité avec une touche actuelle. » Salué comme chef de l'année par la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec en 2009, François Blais a ouvert cet été le Bistro B sur l'avenue Cartier à Québec.

UN GOÛT DE CHEZ NOUS

Quel que soit l'avenir de la gastronomie québécoise, une chose est certaine, la valorisation des produits locaux continuera de définir notre cuisine, qu'elle soit maison ou des grandes tables.

« On ne peut pas faire de la bonne cuisine si on n'a pas de bons produits, affirme Jean Soulard en guise de mot de la fin. Dans les années 1970, on travaillait très peu avec les produits de saison sous prétexte qu'on avait six mois d'hiver. Aujourd'hui, on a une sélection extraordinaire! »

Valérie Gaudreau est journaliste.



Le jeune chef François Blais se fait lui aussi un devoir de réinventer les traditions.

BOULIMIQUES DE LIVRES

Les Québécois sont de plus en plus fous de bonne bouffe. Et leur intérêt pour la cuisine se traduit... jusque sur les tablettes des libraires.

Les statistiques de l'édition au Québec le confirment : de 105 en 1999, le nombre de publications annuelles sur la cuisine n'a cessé de grimper pour atteindre 202 en 2009, selon Bibliothèque et Archives nationales du Québec.

Une tendance lourde qui ne semble pas s'essouffler. « Chaque année, on se demande si ce marché va ralentir, mais non. On voit qu'il y a de grands collectionneurs de livres de recettes », observe Martine Pelletier, directrice de l'édition aux Éditions La Presse, qui compte dans leur catalogue quelques gros joueurs comme Ricardo Larrivée, Jean Soulard, Jérôme Ferrer et Daniel Vézina. Tous ces titres sont des *best-sellers*, indique M^{me} Pelletier, selon qui les chefs québécois sont maintenant devenus des *superstars*, à l'instar des Gordon Ramsay et Jamie Oliver de ce monde.

Ces dernières années, ces publications au graphisme et aux photographies soignés ont aussi permis d'atteindre un nouveau public, estime-t-elle : les jeunes hommes, intéressés par des figures viriles et branchées comme le chef montréalais Chuck Hugues, ou par l'humour décapant d'un Bob le chef, qui veut donner le goût de cuisiner des plats uniques et économiques.