



## Figures marquantes de la solidarité – 3<sup>e</sup> rencontre

Conférence prononcée le 1<sup>er</sup> novembre 2022 à l'auditorium de la Grande Bibliothèque

Invitée : Chrystine Brouillet, romancière

Animateur : Éric Bédard, historien

Texte publié le 13 juin 2023



Jehane Benoît à l'émission *Bonjour Madame* du 15 octobre 1958. Photo : André Le Coz, Archives Radio-Canada.

### Jehane Benoît. La grande dame de la cuisine

*- Va me chercher le Jehane Benoît, me dit ma mère un jour de juillet 1966. Tu es assez grande pour cuisiner avec moi maintenant.*

Le moment tant attendu était enfin arrivé : si on me jugeait digne de porter le livre le plus lourd de la maison, c'est que je n'étais plus une gamine. J'avais huit ans, je savais lire le nom de l'auteure et j'avais vu ma mère ouvrir ce bouquin des dizaines de fois. Je l'avais aussi repéré chez nos voisines et chez mes tantes. Toutes possédaient *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*. C'était la bible que les femmes de cette époque avaient tant attendue : plus de mille pages de recettes destinées à leur simplifier la vie en leur apprenant les règles qui permettraient d'offrir à leur famille une cuisine aussi saine que savoureuse. Car Jehane Benoît savait qu'il était important de bien comprendre les principes fondamentaux de la cuisson, de la conservation, afin de les appliquer en multipliant les variantes : Mme Benoît encourageait ses lectrices à faire preuve d'imagination, à ajouter « leur grain de sel » dès que la maîtrise des règles de base était intégrée. Intuition et connaissances signifiaient plus de liberté et, sans renier les traditions et les recettes classiques qui avaient fait leurs preuves, une certaine curiosité envers les cuisines de l'étranger apportait une touche d'exotisme bienvenue. Jehane Benoît



suggérait aussi bien un veau printanier qu'un bœuf Wellington ou encore l'inévitable ragoût de boulettes, une fricassée d'agneau ou du poulet frit (pour 10 ou 15 personnes !), ainsi que des desserts de toutes sortes, du shortcake aux fruits au Paris-Brest en passant par la tarte chiffon à la noix de coco et le kouglof. La clarté de ses explications garantissait la réussite d'un plat et... des ventes phénoménales : *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, c'est plus de deux millions d'exemplaires vendus en français et en anglais!

Mais comment ce succès a-t-il été possible ?

Par la personnalité unique, éclatante et remarquable de Jehane Benoît. Une visionnaire. Qui a eu la chance d'avoir un père avant-gardiste, qui ne l'a pas confinée aux seuls rôles d'épouse et de mère. Qui lui a permis d'étudier. À Montréal et à Paris. De premières années enrichissantes grâce à l'ouverture d'esprit de son père ont incité Jehane à suivre sa voie, à oser, à étonner, à tenter maintes aventures. Et cette formidable audace l'a fait connaître à travers tout le Canada et même au-delà des frontières. On a souvent comparé Jehane Benoît à Julia Child, mais si leurs statures pouvaient être équivalentes, notre Jehane nationale, par ses connaissances en chimie alimentaire et sa curiosité pour les cuisines étrangères, a présenté une plus large palette d'intérêts que l'Américaine concentrée uniquement sur la cuisine française.

De son vivant, Jehane Benoît était une célébrité. Ce fut donc une surprise totale de découvrir en faisant des recherches pour écrire ce texte qu'il y avait très peu de documents la concernant. Quel paradoxe que cette absence, que ce manque inexplicable d'intérêt concernant cette sommité qui a tant écrit ! On parle d'une cinquantaine d'ouvrages, de plus de 7000 recettes...Je m'autorise cette question : si un homme avait eu une telle réputation, un tel rayonnement, n'aurait-il pas eu droit à de nombreuses biographies et à une foule d'articles pour consacrer sa renommée?

Après avoir parcouru les rares documents, nous pouvons néanmoins supposer que Mme Benoît ne se serait pas attardée à ce fait : elle était beaucoup trop occupée dans ses multiples tâches pour se plaindre de cette injustice. Occupée à avancer, à découvrir, à apprendre, à goûter, à analyser, à comparer, à aimer, à donner, à transformer, à voyager, à comprendre la vie et à la chérir.



Ésioff-Léon Patenaude, oncle de Jehane Benoît, lieutenant-gouverneur de la province de Québec de 1934 à 1939. BAnQ Québec, Fonds J. E. Livernois Ltée, P560,S2,D1, P1817-2.

Et cela dès l'enfance. Car tant du côté paternel que du côté maternel, l'oisiveté est un mot vide de sens. Son grand-père Hilaire Patenaude, établi à Saint-Isidore-de-Laprairie, agriculteur et commerçant d'animaux, est suffisamment prospère pour payer des études « à la ville » à ses fils. C'est ainsi qu'Ésioff - qui deviendra plus tard avocat et lieutenant-gouverneur du Québec - et son frère Alfred - le père de Jehane - quittent la campagne pour s'installer à Montréal. Ce dernier, d'abord commis à la Banque d'Épargne, gravit rapidement les échelons et aura une carrière enviable dans les affaires bancaires. Mais ce métier pourtant exigeant semble lui avoir laissé assez de temps pour inventer une méthode d'apprentissage de la langue anglaise. Conscient

d'avoir pu s'imposer dans les milieux anglophones parce qu'il est bilingue, Alfred tient à faciliter l'étude de l'anglais et, dès 1918, sa méthode se retrouve dans plusieurs écoles de la province. Jehane, aux premières loges pour tester cet enseignement novateur, jouira ainsi d'une aisance totale à passer du français à l'anglais. C'est d'ailleurs dans la langue de Shakespeare qu'elle rédigera de nombreuses recettes.

La fillette a mis manifestement plus d'empressement à l'étude d'une langue qu'à celle de la couture qu'aurait pu lui transmettre sa mère, Marie-Louise Cardinal. Cette fille de boulangers, très coquette, est douée pour la décoration et la mode, mais Jehane ne partagera jamais ses passions. S'il exista toujours une distance entre Marie-Louise et sa fille, Jehane aura en revanche des souvenirs tendres de sa grand-mère Rose-Anna et de son oncle Joseph, qui fut le premier au pays à faire des croissants au beurre pour le commerce. Les deux branches familiales, l'une d'allégeance conservatrice et l'autre libérale, se rejoignent d'ailleurs sur ce point : l'importance de la bonne chère. Son grand-père Hilaire



Patenaude prône la tempérance, contrairement au grand-père Cardinal (un lecteur de ce Voltaire qui était à l'Index), mais ils aiment tous bien manger.

Jehane, née en mars 1904 à Westmount, ne profite des plats familiaux qu'à Pâques, à Noël et aux grandes vacances, étant envoyée au pensionnat de la Congrégation des sœurs des Saints-Noms-de-Jésus-et-de-Marie dès 1910, même si l'établissement est tout près de la maison! Elle étudie ensuite chez les Dames de Sacré-Cœur à Sault-au-Récollet, y est toujours au moment de l'Armistice de 1918 alors qu'elle espère être admise à l'université McGill.

Qui refuse sa demande : l'université McGill acceptait très peu de francophones, et Jehane n'a pas eu ce privilège.

Qu'à cela ne tiennent! Jehane se tourne résolument du côté français : elle veut découvrir Paris, rêvant secrètement d'y suivre des cours de théâtre. Elle dénicher ainsi un cursus scolaire qui ne se donne pas à Montréal. Et qui la protégera du mariage hâtif dont rêve sa mère pour elle. Jehane quitte donc la demeure paternelle pour obtenir son baccalauréat au couvent du Sacré-Cœur, où elle apprécie l'heure des repas au point de tenir un cahier de ses observations culinaires. Elle suit également des cours de cuisine au Cordon bleu, vénérable institution fondée en 1895. Et elle marche! Elle sillonne, elle arpente Paris avec un bel enthousiasme même si elle ne peut se retenir de frémir en constatant les ravages de la Première Guerre sur tant de jeunes hommes. Elle prise cependant les changements apportés dans la société : les femmes ont quitté le foyer pour aller travailler à l'extérieur.

Et elle-même qui n'a que 18 ans quand elle rentre au pays n'a toujours pas envie d'être une sage épouse à la maison.

Que faire pour échapper aux bons partis que sa mère voudrait lui présenter? Repartir pour Paris, qui célèbre la culture pendant qu'au Québec, les prêtres dénoncent en chaire les lieux de perdition que sont les théâtres... Paris, oui, mais pour y faire quoi? Y suivre un cours de chimie alimentaire à la Sorbonne. Rien de moins!

Et tenter aussi de se faire accepter dans la classe du célèbre comédien Charles Dullin... Elle doit ruser pour tromper la vigilance de sa mère, qui l'a accompagnée à Paris, mais elle réussit à rencontrer l'acteur à l'Atelier, dans le 18<sup>e</sup> arrondissement, où elle subit des

remarques désobligeantes sur son accent. Elle accepte de modifier sa diction, mais, les brimades se multipliant, elle finit par renoncer à brûler les planches. La déception est alors amère, car elle ignore à ce moment-là que ce qu'elle assimile lors de ces moments passés auprès de Dullin – tel articuler, placer, projeter sa voix – lui sera utile pour ses prestations à la radio et à la télévision.

Elle a nettement plus de facilité à la Sorbonne, où elle s'enchant de l'enseignement d'Édouard de Pomiane, auteur de 27 livres, chef, savant, médecin, qui lui explique les transformations physiques ou chimiques des produits lors de la cuisson. Il considère que la gastronomie est tout autant une science qu'un art et que les produits sont directement reliés à la santé. Et intimement liés aux conditions économiques : la Première Guerre a ainsi forcé les ménagères à faire preuve d'inventivité pour remplacer les éléments cruellement manquants, tels le beurre, le sucre ou la farine.



Le professeur Edward Pomian Pożerski (Édouard de Pomiane) donnant un cours à l'École supérieure de cuisine. Photo : Agence Rol, 1925, domaine public.



De Pomiane, d'origines russe et polonaise, croyait aussi que chaque pays avait sa propre cuisine. Comment se définissait la cuisine chez son élève montréalaise née dans une colonie de l'Empire britannique, mais vivant dans une province francophone? Jehane Benoît consacra toute sa vie à répondre à cette question qui continue aujourd'hui d'interpeller les grands chefs et les chercheurs. Tout en découvrant à l'université les propriétés mystérieuses des produits et les techniques permettant de les mettre en valeur, elle poursuit ses recherches sur le terrain en travaillant dans des restaurants parisiens ou en province, et se familiarise encore davantage avec la cuisine française et les secrets de son terroir, de ses vignobles.

Si elle se plaît infiniment dans ce pays, si elle a été flattée par la suggestion de son mentor qui lui proposait de s'installer définitivement à Paris pour faire carrière, elle repousse néanmoins son offre : mal du pays ou conscience qu'elle sera toujours l'étrangère dans la capitale où il y a déjà tant de chefs talentueux ?

Sans savoir ce qui l'attend, elle rentre au Québec, mais elle n'oubliera pas la conférence du fameux Escoffier, entendue à l'hôtel Carlton à Londres, qui a soulevé la question de la paternité des recettes et de la nécessité de protéger les droits de leurs auteurs. N'est-il pas l'inventeur à part entière de la fameuse pêche Melba, créée pour la cantatrice, et de la timbale Garibaldi? Elle gardera aussi en mémoire cette phrase d'Édouard de Pomiane : « Nous sommes ce que nous mangeons. »

Jehane, elle, est définitivement une artiste tout autant qu'une scientifique lorsque le paquebot accoste à Montréal. Elle a trouvé sa voie : l'art culinaire.

Et, quelques mois plus tard, un mari, Carl Otto Zimmerman, qu'elle épouse en avril 1926 dans une paroisse éloignée de Westmount, Sainte-Catherine d'Alexandrie. Ils auront l'année suivante une fille, Monique, née le 17 avril 1927. Très peu de témoignages existent concernant cette première aventure conjugale : on sait que Zimmerman était voyageur de commerce et on suppose qu'il était toujours auprès d'elle lorsqu'elle ouvre un restaurant à l'île Sainte-Hélène, en 1934, pour commémorer l'arrivée de Jacques Cartier au pays 400 ans auparavant. Madame Benoît s'exprimera très rarement sur cette première union. Peut-



être lui a-t-elle simplement permis de quitter la maison familiale et de balayer l'emprise de Marie-Louise Cardinal, qui manquait d'enthousiasme pour ses projets?

Jehane, heureusement, croit en elle et, tout en sachant parfaitement que l'enseignement culinaire a été jusqu'ici le fief des religieuses, elle ouvre son école de cuisine bilingue en 1935. Elle s'adresse moins aux jeunes filles qu'aux épouses qui veulent s'acquitter plus aisément des repas quotidiens comme des soupers plus élaborés. C'est à des citadines que Jehane Benoît enseigne, alors qu'à cette époque, le clergé et l'État, s'inquiétant du développement des villes et de l'exode rural, prônent l'importance des cours d'enseignement ménager qui donneront aux femmes les compétences nécessaires pour créer le foyer parfait qui pourra retenir les hommes à la campagne. On parle de « science » du ménage, on auréole d'une noblesse certaine l'acquisition de compétences. La femme est l'âme de la famille, c'est dans sa « nature » de se dévouer aux siens : c'est par elle que l'élite dominante entend promouvoir et préserver les valeurs traditionnelles... qui la garderont sagement à la maison. Où elle a tant à faire : la plupart des tâches féminines d'avant 1940 étaient reliées à l'alimentation : les repas bien évidemment, mais aussi le potager, les conserves, le poulailler, la crèmerie, la boulangerie. Avant la Révolution tranquille, on cuisait son propre pain et on barattait le lait pour obtenir du beurre. Et on attend de la ménagère qu'elle « ménage », qu'elle sache gérer les dépenses à bon escient pour faire face aux difficultés qu'entraînent la crise de 1929 ou le rationnement de la Deuxième Guerre.

Des inspecteurs d'école nommés par Duplessis en 1937 s'assurent que l'enseignement ménager perpétue les valeurs morales, religieuses et nationales au sein des familles canadiennes-françaises menacées par le modernisme : les enfants vont à l'école, les maris partent travailler en milieu urbain, on craint la désintégration de la structure familiale. Sans oublier les périls qui poignent à l'horizon, tels le communisme, le matérialisme américain ou l'émancipation des femmes, qui ont gagné le droit de vote à Ottawa en 1918, qui ont travaillé en usine durant la guerre et humé le piquant parfum de la liberté...

Dans ce contexte d'apostolat des valeurs chrétiennes, Jehane Benoît est résolument avant-gardiste lorsqu'elle ouvre, sans aucun soutien, son école laïque de cuisine. Mais elle a raison d'y croire : des annonces publicitaires dans les journaux et le bouche-à-oreille opèrent. L'endroit est tout d'abord fréquenté par des bourgeoises anglo-saxonnes attirées

par la touche française du séjour et des études de Jehane à la Sorbonne, mais les francophones les rejoignent rapidement, et 8000 élèves bénéficieront de ses cours donnés dans l'ouest de Montréal, tout près du Ritz. La popularité des cours du Fumet de la vieille France (appelé aussi School of Culinary Art) soulève un problème : il faut nourrir toutes ces étudiantes! Jehane Benoît a entendu parler d'une nouvelle mode aux États-Unis, où les clients des restaurants se servent eux-mêmes à un immense buffet. Pourquoi ne pas s'inspirer de ce système plutôt simple qui permet de gagner du temps en évitant aux élèves de sortir pour dîner tout en leur offrant une alimentation saine? Jehane, en élaborant le concept de son Salad Bar, tient là une bonne occasion de redorer le blason des fruits et des légumes souvent boudés.



Trois femmes attablées au Salad Bar, restaurant végétarien de Montréal, le 10 octobre 1940. Photo : Conrad Poirier, BAnQ Vieux-Montréal, P48,S1,P5940. Domaine public.



La bonne réputation de cette chaleureuse « cantine » innovatrice par son végétarisme ne tarde pas à faire le tour du quartier, et les hommes d'affaires, tout comme les maris des étudiantes, veulent aussi profiter des délicieuses salades de pommes de terre, de chou ou de carottes, que des sandwichs si variés, composés d'ingrédients de qualité. Si on y sert seulement dix clients à l'ouverture du Salad Bar, ils sont plus de mille à s'y présenter quotidiennement six mois plus tard, forçant l'embauche d'une douzaine d'employés.

La renommée du Salad Bar est telle qu'elle retient l'attention d'un jeune homme de 22 ans, Bernard Benoît, étudiant en dernière année à l'École des hautes études commerciales, qui se destine à une carrière dans le monde de la publicité et des affaires. En août 1940, poussé par son mentor, Bernard Benoît arrive à l'aube chez Jehane (qui vit alors dans le même édifice que son école de cuisine) pour lui présenter un projet de publicité radiophonique. Elle l'attend avec des brioches chaudes dont il n'oubliera jamais les arômes de beurre et de gingembre, ni le sourire empreint de douceur de celle qui les a préparés.

Le projet de publicité tombe à l'eau, mais Jehane, qui a été immédiatement séduite par la voix de Bernard Benoît, lui offre de la seconder sur un autre projet. Ce dernier accepte et saisit très vite que Jehane, cuisinant, enseignant et écrivant des recettes le soir avant de se coucher, a peu de temps à consacrer au volet administratif de son entreprise. Bernard possède les notions adéquates de comptabilité et de conduite des affaires pour la soulager de ce souci. Il partage rapidement la vie quotidienne de Jehane, l'accompagne au cinéma ou au restaurant. Leur sentiment amical se transforme en un sentiment amoureux et même si Bernard Benoît a 13 ans de moins qu'elle, ils deviennent amants.

Leur idylle est interrompue par la Deuxième Guerre : le Canada s'engage dans le conflit à l'automne 1940 et Bernard répond aux appels de l'armée canadienne et s' enrôle. Le service le garde quelques mois à Brockville, en Ontario, où Jehane parvint à plusieurs occasions à le retrouver, mais elle doit maintenant assurer seule le bon fonctionnement de son école et du Salad Bar, et se montrer toujours aussi efficace malgré l'angoisse qui l'étreint à l'idée du départ pour l'Europe de Bernard. Il s'embarque le 13 avril 1943 pour l'Angleterre.

Et peu de temps après leurs adieux, une autre épreuve frappe Jehane : un incendie se déclare au Salad Bar. Les appartements où vivent Jehane et sa fille, Monique, ne sont pas



touchés, mais l'eau et le feu ont fait des dégâts si considérables qu'il faudrait consacrer des mois et déboursier de fortes sommes pour tout reconstruire. En ces temps de restrictions, est-ce le moment de se lancer dans les dépenses? Jehane opte plutôt pour une formule qui suppose moins de responsabilités : elle donnera des cours particuliers, fera ses premiers pas à la radio en proposant des recettes adaptées à cette époque de rationnement. Elle a maintenant 40 ans, et peut-être ce sinistre est-il un signe du destin : pourquoi ne pas penser un peu à elle et à Bernard, et tenter de le rejoindre de l'autre côté de l'Atlantique? Si elle pouvait offrir ses services à une œuvre caritative telle la Croix-Rouge et faire ses preuves, on pourrait avoir besoin de ses compétences au loin, lui permettre de traverser l'océan...

Grâce à des amis, Jehane se voit confier un poste sur mesure pour elle : un poste d'auxiliaire dans un organisme de soutien alimentaire aux populations victimes de la guerre. Il est prévu qu'elle s'occupe des réfugiés en Angleterre. Mais elle ne quitte Montréal qu'en août 1945 et Bernard la rejoint enfin à Londres. Les années de guerre, les horreurs dont il a été témoin ont marqué celui-ci, mais son amour pour Jehane est intact et ils s'épousent le 23 août 1945. La nouvelle mariée peut, grâce à ce nouveau statut, circuler librement dans ces pays fraîchement libérés : elle revoit Paris, constate sur les visages de ceux qu'elle croise les stigmates de l'Occupation, et repart pour la Hollande, où Bernard a été dépêché. Elle y vit jusqu'en février 1946 et rentre à Montréal, où rien n'est plus comme avant. Elle doit se résigner à habiter durant quelques mois chez ses parents, avec ce mari tout neuf, doué pour les affaires et la publicité, qui entend bien profiter de l'essor économique de l'après-guerre pour concrétiser des projets qui mettront en lumière tous les talents de son épouse. Elle retrouve la radio, donne des conférences et écrit des livres de recettes pour des fabricants de produits alimentaires, et devient responsable des pages culinaires dans *La Revue moderne*.

En juin 1947, Jehane et Bernard fondent leur propre maison d'édition et de renseignements culinaires : de nouveaux produits arrivent constamment sur le marché et leurs promoteurs, conscients qu'ils seront adoptés si leur mode d'emploi est clair, précis et attrayant, font appel au sens pédagogique de Jehane Benoît. Elle délaisse alors le nom de Patenaude, qu'elle avait conservé jusqu'à ce jour, pour publier sous le nom qui fera connaître *Mes fiches culinaires*. Qu'elle traduira en anglais comme tous ses autres livres.

## quand **MADAME** retourne à l'école

PAR JACQUES NOLIN

La directrice des pages culinaires de la Revue Moderne a donné des cours d'art culinaire dans plusieurs cinémas montréalais, sous les auspices des magasins Steinberg, avec la collaboration de plusieurs manufacturiers de produits alimentaires et d'appareils électro-ménagers.

—Moi, prendre des cours de cuisine! disait l'autre jour Madame Chose à Madame Machin. Vous n'êtes pas sérieuse? Je pourrais leur en montrer à toutes ces expertes!

—Mais, de répliquer Madame Machin, il ne s'agit pas de changer les bonnes recettes que vous tenez de votre grand-mère. Au cours de cuisine de Madame Benoît que j'ai suivi au Rivoli, j'ai appris à faire usage des appareils de cuisine modernes, et à m'en servir dans la préparation de nombreux aliments aujourd'hui apprêtés ou frigorifiés d'après des méthodes insoupçonnées au temps de nos grand-mères.

Cette conversation avait trait à l'excellent cours gratuit d'art culinaire donné par Madame Jehane Benoît, rédactrice des pages culinaires de la Revue Moderne, dans plusieurs grands cinémas montréalais. En novembre et décem-

bre derniers, quelque cinquante mille ménagères de la métropole ont suivi ces cours. Il y avait salle comble tous les jours.

Madame Benoît a donné en tout 31 leçons au cours de cette série de conférences. Chaque leçon a duré au-delà de deux heures, soit de 1 h. 20 à 3 h. 30 de l'après-midi. Au cours français, cette année, c'est l'annonceur et comédien radio-phonique bien connu, Miville Couture, de Radio-Canada, qui a été le maître de cérémonies. Inutile de dire qu'il s'est acquitté de ses fonctions avec sa compétence coutumière au plus grand plaisir des auditrices. L'équipe de Madame Benoît comprend aussi Mlle Eliane Fortier, professeur de cuisine, et Mlle Rita Rochette, démonstratrice de la compagnie Silix.

C'est à la chaîne des épicerie Steinberg que revient le mérite d'avoir organisé



Le "professeur" Jehane-P. Benoit a donné en tout 31 leçons au cours de cette série de conférences.



Cette photo donne une idée du nombre considérable d'"étudiantes" qui assistèrent à ces cours.

Les cours d'art culinaire donnés par Mme Benoît attirent plusieurs milliers de personnes dans les cinémas et au Forum de Montréal. Extrait de *La Revue moderne*, janvier 1952, p. 17 (archives Châtelaine).

Alors que Bernard voyage beaucoup aux États-Unis pour son travail pour une société américaine, Jehane renforce sa présence sur les ondes de Radio-Canada : on l'entend trois fois par semaine à l'émission *Fémina*, dirigée par Louise Simard. Il y est question de recettes inspirées des traditions québécoises et étrangères, des méthodes qui garantissent leur réussite et d'histoire de l'art culinaire : la préparation des repas quotidiens peut s'enorgueillir d'une touche d'élégance. Sa chronique est si appréciée que Radio-Canada publie les recettes *Fémina*; les personnes intéressées peuvent acheter la brochure vendue

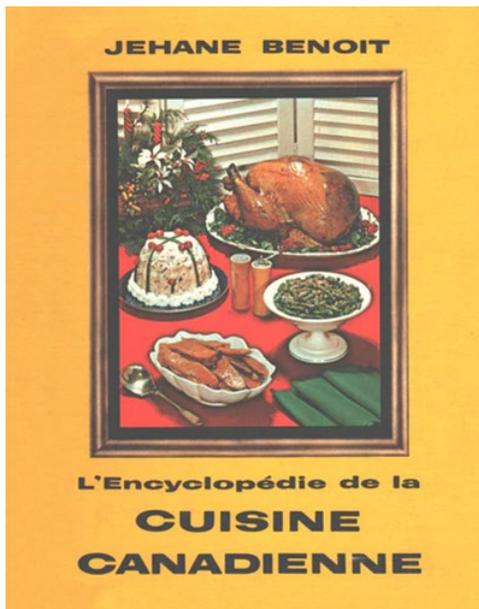


au coût de 25 cents. Elles seront 14 000 à en faire la demande. Forte de ce succès, Jehane Benoît propose au public qui la suit si fidèlement de lui envoyer des recettes originales qu'elle lira en ondes et qui viendront enrichir ses ouvrages. Sa renommée est telle que 10 000 personnes la rejoindront en 1955 au Forum de Montréal pour une « classe d'un jour ».

Après la radio, la télévision. Au réseau anglais de Radio-Canada, on connaît Jehane Benoît qui écrit depuis 1956 pour *Canadian Homes and Gardens* et pour le *Canadian*, et on retient ses services pour les émissions *Living* (avec Elaine Grand), *Open House* (avec Anna Cameron) et *Take Thirty* (avec Adrienne Clarkson). Comme ces émissions sont enregistrées en direct à Toronto, Jehane navigue constamment entre l'Ontario et le Québec où, là aussi, elle se déplace beaucoup, car Bernard acquiert à Sutton une ferme qu'il devra rénover, certes, mais qui rapproche Jehane de Monique, qui s'est mariée et installée dans la région où elle élève ses deux enfants.



Jehane Benoît à l'émission *Take 30* présentée sur les ondes de la CBC. Photo : Barry Wilson, 1964, CBC still photo archive.



*L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, première édition, Messageries du Saint-Laurent, 1963.

Jehane ne vivra pas à temps plein dans cette belle région avant quelques années, mais ces va-et-vient entre la campagne et la ville ne freinent pas son ardeur : en 1959, se rappelant du petit cahier noir de sa grand-mère maternelle où elle a découvert le secret de ses délectables fèves au lard – « un couvercle de pommes sucrées qui formait un caramel durant la cuisson » –, elle publie l'ouvrage *Recettes et secrets du cahier de ma grand-mère*. Dans la préface de ce livre, elle raconte sa foi en la « cuisine de chez nous [...] celle où les choses ont le goût de ce qu'elles sont et non point celle qui dissimule toutes les saveurs ». Tout en rendant hommage à l'ingéniosité de ses aînées, tout en étant désireuse de protéger leur héritage, Jehane a

tout de la femme résolument de son époque lorsqu'elle rédige des chroniques pour *La revue moderne*, dirigée par Léo Cadieux.

En parallèle de ces activités, elle collige des notes, des textes, des recettes dans l'espoir que ce matériel serve à la rédaction de sa fameuse encyclopédie. Bernard étant nommé à Paris au bureau de la compagnie Rheem, elle quitte tout en 1962 pour le suivre et retrouver la ville qu'elle aime tant. Elle ne craint pas de s'y ennuyer, car même si elle n'a pas apporté tous ces documents qui lui auraient facilité la tâche, sa formidable mémoire lui permet de se lancer dans la rédaction de cette encyclopédie en 52 chapitres. Dans un appartement voisin de la tour Eiffel, elle construit cette somme qui la consacrera, où elle intègre les produits de son pays à l'enseignement reçu en France, dont elle adapte et explique les termes, et où elle innove en célébrant le plaisir, notion moins présente dans les ouvrages publiés avant les siens qui insistent davantage sur les devoirs d'une bonne épouse. Jehane Benoît envoie par la poste des liasses de textes à sa secrétaire; étonnamment, tout arrive à bon port et *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* sort des presses en septembre 1963, au moment où les Benoît reviennent à Montréal. Rappelons-nous que deux millions



LA PRESSE, QUÉBEC, VOUS A SALUÉS EN 1964

**De nouveau, à la demande populaire!**  
en exclusivité chez **STEINBERG**

**JEHANE BENOÎT... la plus grande autorité canadienne en matière culinaire**

**L'Encyclopédie DE LA CUISINE CANADIENNE**

**JEHANE BENOÎT**  
L'Encyclopédie de la CUISINE CANADIENNE

12 sections que vous assemblez vous-même sous une reliure attrayante!

Une valeur incomparable!  
Fascicule no 1 49¢  
Fascicules 2 à 12 99¢  
Reliure pour 99¢

VOUS POUVEZ ACHETER EN UNE SEULE FOIS LES FASCICULES 1 À 12... OU UN FASCICULE PAR SEMAINE CHEZ... **STEINBERG**

Votre supermarché par excellence...

*L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* est aussi vendue en fascicules dans les magasins Steinberg. Publicité parue dans *La Presse*, 8 janvier 1964, p. 39.

d'exemplaires de ce livre ont été vendus au cours des décennies : offert en cadeau de mariage, puis aux jeunes gens qui quittaient la maison pour le marché du travail ou les études. Le coût de cet ouvrage de 1200 pages – vingt dollars à l'époque – pouvant décourager certaines personnes d'en faire la dépense, *L'Encyclopédie* était également vendue chez Steinberg sur une base hebdomadaire en fascicules qui permettaient d'échelonner les paiements.

En 1964, au décès de Carl Zimmerman, Jehane épouse religieusement, à Westmount, Bernard Benoît, même s'il a entretemps eu une liaison et un fils. Jehane ira jusqu'à accueillir l'enfant dans son domaine de Sutton, où elle s'installera définitivement plus tard. L'année suivante, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* est publiée en anglais. Le succès est encore au rendez-

vous et, à la demande du *Reader's Digest*, elle écrira *My Secrets for Better Cooking*, publié uniquement en anglais, diffusé au Canada, aux États-Unis et en Australie. Ses prestations à la radio et à la télévision se multiplient et même si elle est une invitée idéale pour *Femme d'aujourd'hui* ou *Bonjour Madame*, c'est moins sa présence à ces émissions qui augmente sa célébrité que ses apparitions dans des annonces publicitaires. Plusieurs compagnies engagent Jehane Benoît pour vanter dans des messages publicitaires les mérites de leurs produits, qu'il s'agisse d'ustensiles ou d'ingrédients. Elle est la porte-parole idéale : sans être une beauté, elle ne manque pas de charme, mais reste modeste dans sa mise. Et ainsi rassurante, crédible : ce n'est pas une séductrice qui enseigne l'art culinaire, mais une femme issue d'un milieu privilégié, qui s'exprime avec un accent distingué, avec une certaine recherche, mais sans aucune prétention.



Jehane est l'image de la réussite, aussi dynamique que réconfortante dans un monde en pleine effervescence. Les laitiers cessent graduellement de déposer les bouteilles de lait et de crème sur le pas de la porte des clientes, car celles-ci préfèrent arpenter les allées des nouveaux supermarchés où elles trouvent ces chaudrons, ce riz ou ce chocolat dont a parlé Jehane Benoît. Elles se procurent les plaquettes rédigées par Jehane pour Cadbury, Dow, Dainty Foods, Steinberg ou le Conseil canadien du mouton, qui peut compter sur elle pour rendre alléchante cette viande injustement décriée.

Qui pourrait s'acquitter mieux qu'elle de cette tâche? À Sutton, sur les flancs du mont Echo où Jehane s'installera définitivement en 1967, 1200 moutons s'ébattent sur un domaine magnifique de 499 acres : leurs pattes, leurs têtes et leurs museaux sombres incitent Bernard à baptiser ce troupeau « Noirmouton ». Ces ovins sont de la race Hampshire, de l'Écosse, et le grand-père Patenaude a été le premier à les faire venir au pays. Ils inspirent à Jehane des plats savoureux : incontournable navarin, côtelettes grillées, épaule barbecue en papillote, moussaka, poitrine à l'orientale. Dans *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, il y a quasiment autant de recettes consacrées à l'agneau qu'au bœuf, alors beaucoup plus populaire. Plusieurs d'entre elles, tel le curry d'agneau à la mode du Bengale, la casserole à l'arménienne ou le shish-kebab démontrent la curiosité de Jehane pour les cuisines étrangères. Adolescente, elle fréquentait le magasin des frères Basil, des Grecs qui lui font goûter des graines et des épices alors introuvables dans les épicerie québécoises. Elle réaffirmera ce goût pour l'ailleurs en 1982 en faisant paraître *La cuisine du monde entier*, regroupant des recettes venues des quatre coins du globe. Des recettes aux parfums envoûtants, aux noms qui faisaient rêver au moment où les files d'attente s'étiraient à l'Exposition universelle de Montréal, en 1967, devant les pavillons du Maroc, de la Thaïlande ou du Mexique, indiquant un intérêt nouveau pour l'exotisme et une cuisine plus raffinée. On est désireux de s'initier aux tajines, à la pastilla, aux rouleaux impériaux et aux tacos. L'univers de la gastronomie est en train de changer au Québec avec la création, en 1968, de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie, qui offre une formation spécialisée dans le domaine de la restauration.

L'accueil sympathique des Benoît à Noirmouton est vite reconnu : les journalistes et les techniciens de Radio-Canada aiment travailler dans ce cadre bucolique où ils ont la chance

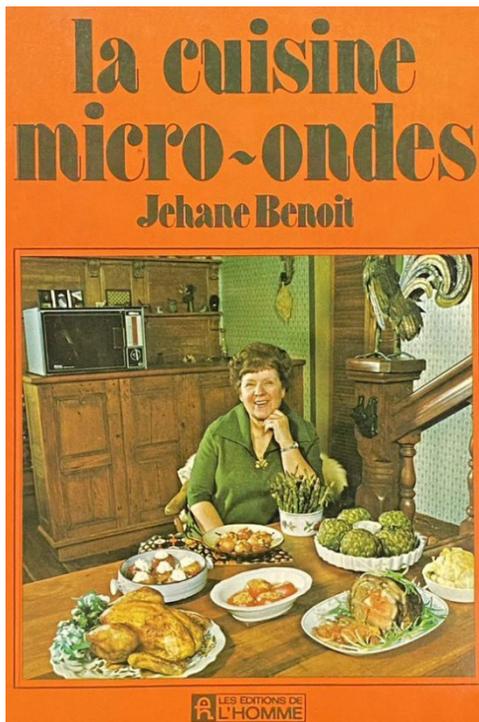


Jehane Benoît démontre son intérêt pour les cuisines étrangères aux dirigeantes de la Société de bienfaisance des femmes syriennes et libanaises. Photo : Michel Gravel, avril 1969. BAnQ Vieux-Montréal, Fonds *La Presse*, P833,S2,D373.

de profiter des talents culinaires de la maîtresse de maison, qui a trouvé là l'espace pour ranger quelque 3000 livres de cuisine. Les reporters et les photographes suivent Jehane au potager ou à la bergerie : la citadine s'est parfaitement adaptée à la campagne et appuie Bernard qui a souhaité dès l'achat de la ferme y tenir une boutique, et une table pour vendre les produits dérivés du mouton, la viande comme la laine. La notoriété de Jehane attire ses adeptes de la première heure et les touristes en balade en Estrie. Elle confie l'accueil des groupes qui descendent des autobus à son petit-fils et compte également sur l'aide précieuse de Sylvie Delbuguet, fille de Micheline et René, qui ont souvent reçu Jehane dès les années 1960. Chez la Mère Michel, leur restaurant français de la rue Guy à Montréal. René, photographe publicitaire, entretenait un rapport privilégié avec Jehane puisqu'il a réalisé les images des couvertures de plusieurs de ses livres.

Sylvie sera d'un soutien incontestable au moment du décès prématuré de Monique, la fille de Jehane, emportée par un cancer. Malgré son chagrin, Jehane continue à écrire, à travailler, les publications se succédant, dont une consacrée exclusivement à l'agneau et une autre au cidre. Elle a maintenant plus de 70 ans, mais demeure active et tout aussi populaire. En 1973, elle reçoit un hommage qui salue sa carrière : on la nomme Officier de l'Ordre du Canada. Fédéraliste depuis qu'elle a entendu, toute jeune, s'exprimer Sir Wilfrid Laurier, elle se réjouit doublement de cet honneur. Le gouverneur général Jules Léger accroche la médaille sur sa longue robe de soie brune. À la réception, elle retrouvera Pierre Elliott Trudeau, qu'elle avait connu dans sa jeunesse.

Un nouveau défi attend cette infatigable impératrice de la cuisine : expliquer l'intérêt d'un nouvel appareil, le four à micro-ondes. Plusieurs se méfient de ce four étrange, mais Jehane, qui préférait le four au gaz au four électrique pour sa rapidité, est évidemment



*La cuisine micro-ondes*, Les Éditions de l'Homme, 1976.

séduite par le formidable gain de temps qu'offre ce nouveau four. Reçue à l'émission *Au jour le jour*, elle explique son engouement : ce four lui permet pour la première fois d'appliquer toutes les données de la chimie culinaire. Elle réussit à convaincre rapidement les indécis en adaptant ses recettes pour cette nouvelle forme de cuisson qui est absolument sécuritaire, ne dénature aucunement le goût des aliments, et conserve mieux les vitamines. Il permet aussi de décongeler en quelques minutes les trois repas quotidiens qu'elle prépare pour son mari lorsqu'elle s'absente pour faire la promotion du four miracle, ou qu'elle est trop occupée par la rédaction d'un ouvrage, tel *La cuisine micro-ondes*, paru en 1976. Le fait qu'elle ait étudié en chimie culinaire lui confère un

certain statut de « savante » qui rassure la clientèle. Les représentants de la compagnie Panasonic, appartenant à Matsushita, ne s'y trompent pas : ils engagent Jehane Benoît pour favoriser la mise en marché du four à micro-ondes tant au Québec qu'au Canada anglais, qu'elle parcourt de 1975 à 1987. Les ventes grimpent sensiblement! La société tient même à mettre sur le marché un four aux initiales de la porte-parole.

Une porte-parole qui a toujours été fascinée par le pays du Soleil-Levant. Elle aime les œuvres nippones représentant des arrangements floraux et a même eu la chance de croiser le peintre Fujita quand elle étudiait à Paris. Son association avec la compagnie Matsushita lui permet de réaliser un rêve : visiter ce pays, ses temples, en apprendre davantage sur la spiritualité bouddhiste, se promener dans les jardins empreints de calme et de sérénité. Et, bien sûr, elle souhaite accroître ses compétences en cuisine japonaise, dont elle avait fait connaître la fondue et le tempura dans *L'Encyclopédie*. Elle fera, entre 1975 et 1986, trois voyages au Japon où elle sera accueillie avec une grande déférence, qu'elle mettra avec humour sur le compte de son âge avancé : leurs hôtes seront très surpris d'apprendre, lors



de son dernier séjour, que leur visiteuse, qui se déplaçait malgré une récente opération à la hanche, avait 82 ans bien sonnés.

Alors que la majorité des gens prennent leur retraite vingt ans plus tôt, Jehane Benoît accepte de relever le défi que lui propose la Metric Commission : faire la promotion du système métrique, qu'elle maîtrise depuis ses études parisiennes. Et à nouveau, à travers tout le pays, elle s'adresse à des auteurs de livres de cuisine, à des groupes communautaires, à des professionnels reliés à l'économie domestique, et démystifie pour eux ce système, prouve sa simplicité.

Elle met aussi son talent de pédagogue au service des enfants : elle est arrière-grand-mère quand elle décide de rédiger un livret de cuisine au micro-ondes destiné aux plus jeunes. Elle ralentit toutefois son rythme de travail pour accéder aux désirs de Bernard qui s'inquiète de sa santé. Ayant lui-même éprouvé des ennuis, il est conscient de la fragilité de Jehane, qui a perdu du poids. Au début de novembre 1987, une défaillance cardiaque la conduit à l'hôpital, mais elle semble se rétablir et peut retourner à la maison. Elle se sent même assez bien pour envisager de préparer le dîner de Bernard avec l'aide de la femme de son petit-fils quand elle s'écroule, victime d'un infarctus. Son mari accourt à son chevet, mais les ambulanciers ne peuvent la sauver, et elle décède à son arrivée à l'hôpital, le 24 novembre.

Elle est enterrée au cimetière de Sutton. Et regrettée au Québec et partout au Canada; n'a-t-elle pas attiré l'attention de la célèbre auteure Margaret Atwood qui la qualifiera de « elfin little dynamo »?

Vingt-cinq ans plus tard, une exposition lui est consacrée au musée de Sutton, et les nombreux témoignages expriment une affection véritable pour cette femme qui a remarquablement su définir la cuisine québécoise.

Dans l'avant-propos de *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, qui, à sa réédition en 1991, sera intitulée *Encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoît*, l'auteure posait une question : « Avons-nous une cuisine canadienne? Oui, mais nous avons surtout une cuisine québécoise [...] La cuisine d'un pays témoigne de sa géographie, de son histoire, de



l'ingéniosité gourmande de son peuple et de ses atavismes. S'y ajoute une longue période de tâtonnements et d'expériences. »

Plus de 50 ans après la rédaction de cet avant-propos, il est stupéfiant de constater à quel point la définition de notre gastronomie par Jehane Benoît est toujours aussi pertinente. Un mot la résume : métissage. Héritage des Amérindiens, qui firent connaître aux colons le maïs, les fruits et les herbes ainsi que les techniques pour fumer les viandes. Héritage du savoir-faire français, qui permit d'adapter les plats selon les besoins du pays. Héritage anglais de l'époque coloniale, où on cuisait le « sea pie » (devenu six-pâtes, puis cipaille) et où on importait cassonade et mélasse. Et, enfin, héritage des contrées voisines telles les Maritimes, qui savaient si bien utiliser les produits de la mer, et la Nouvelle-Angleterre et ses citrouilles accommodées à l'infini. Comme l'écrit l'historien Michel Lambert, « la cuisine québécoise est la fusion unique d'aliments, de recettes originaires d'ici et d'ailleurs ainsi que d'une sensibilité gustative consensuelle issue de nos cultures fondatrices, chargée d'émotions liées à notre histoire familiale et collective ». Ce que Jehane Benoît a parfaitement compris et mis en valeur.

Rollande Desbois, éminente chroniqueuse en gastronomie, ajoute que « Jehane Benoît a apporté les précisions, les explications nécessaires aux recettes qui se transmettaient de mère en fille de génération en génération ». Préciser les traditions, mais aussi simplifier ou synthétiser : de l'école française, Jehane retient la structure d'un plat et le détail qui fait chanter, l'utilisation des vins et des liqueurs fortes, mais elle démocratise le tout en balayant les fioritures, en vulgarisant ce qu'elle a appris durant ses cours de chimie à la Sorbonne. Des voisins américains, elle retient la façon de gagner du temps en tirant parti de ces produits qui arrivent dans les nouveaux supermarchés : soupes, sauces en conserve, chili, mayonnaise.



Jehane Benoît attablée à sa maison de Sutton. Photo : René Delbuguet, Musée des communications et d'histoire de Sutton/Succession de Jehane Benoît. Cette photo figure sur la page de couverture de *La Cuisine canadienne*, Éditions du Jour, 1979.

Hybride, oui, avec un pied en Europe et l'autre en Amérique. Chevauchant deux époques : les méthodes classiques et l'usage d'une technologie moderne. Et deux milieux : rural et urbain. Rien n'échappe à Jehane Benoît, qui a ce don de tirer parti de tout. N'a-t-elle pas



donné, dans la première version de son encyclopédie, cette fameuse recette autochtone de ragoût d'écureuils? Et suggéré cent façons d'éviter le gaspillage, consciente qu'on jugeait à l'époque la valeur d'une mère de famille à son ingéniosité en matière d'économie

domestique? Aujourd'hui, des chefs réputés respectent ainsi tout le potentiel d'un aliment, tel Normand Laprise, qui utilise les feuilles, les racines, les graines, l'eau d'une tomate et qui profite des récoltes pour faire les conserves dont il aura l'usage tout l'hiver. Jehane Benoît a consacré une partie importante de ses livres aux méthodes de congélation, de stérilisation et de conservation des aliments : marmelades, confitures, gelées d'herbes, marinades, chutney, catsup, mincemeat, conserves de viande, de volaille, de poisson.

Lorsque Jean Soulard, qui fut chef au Château Frontenac durant deux décennies, a quitté la France pour s'installer au Québec, il s'est étonné de voir l'encyclopédie de Jehane Benoît dans tous les foyers, et lorsqu'il a décidé d'écrire à son tour *Le Soulard de la cuisine*, une somme de 1100 recettes, il a consulté l'ouvrage de la grande dame de la cuisine, qui l'épate encore aujourd'hui par sa modernité. Il établit ainsi plusieurs parallèles entre l'enseignement de Jehane Benoît et notre actuelle gastronomie, qui revisite ces classiques québécois qu'elle avait établis, qui s'intéresse à tous ces légumes oubliés, céleris-raves, salsifis, choux, topinambours, que Jehane Benoît n'a jamais méprisés. Il retient également la très belle part qu'elle a faite à l'agneau : en s'entêtant à présenter des recettes, en élevant elle-même des moutons, elle a contribué à faire connaître cette viande qui est aujourd'hui très populaire. Il salue aussi son entêtement à présenter les abats sous toutes leurs formes. Même si certains séduisent encore difficilement une vaste clientèle, ils sont mieux représentés sur les cartes des restaurants. Même constatation pour la viande sauvage, qu'aimait mettre en valeur Jehane Benoît : on a définitivement adopté au Québec le canard, et la gourmandise a poussé plusieurs d'entre nous à préparer une pintade au chorizo, un civet de lièvre, un tartare de caribou, des cailles aux cerises.

Alors qu'on s'interroge de plus en plus sur la pêche responsable, Jehane Benoît proposait une variété de recettes de poissons dont plusieurs n'appartiennent pas à des espèces menacées. Et elle consacrait un chapitre à l'importance de l'alimentation pour la santé bien avant qu'une multitude d'ouvrages paraissent pour nous prémunir contre le cancer, la crise cardiaque ou l'embonpoint. La notion de santé a évolué depuis la rédaction de



*l'Encyclopédie*: certaines recettes nous sembleraient trop lourdes maintenant, comme la suggestion d'une fondue bourguignonne pour un souper élégant suivie d'un copieux dessert (!), tout comme les quantités parfois évoquées, davantage destinées à des travailleurs de force qu'à des internautes rivés à leur ordinateur, mais elle a été tout de même une pionnière en ouvrant le Salad Bar, devançant la mode du végétarisme. Et alors que nous nous branchons sur Internet pour dénicher une recette rapide à exécuter, que nous nous abonnons aux revues culinaires, rappelons-nous que Jehane Benoît, souhaitant que ses recettes soient à la portée de tous, les proposait en fascicules chez Steinberg.

Y a-t-il un aspect de la gastronomie qui a échappé à Jehane Benoît? Il semble que non... Visionnaire, cette femme passionnée a participé aux mutations de la société québécoise avec un indéniable talent et une générosité sans égale. Retenons ses mots riches de sens et d'enthousiasme, lorsqu'elle affirme que la cuisine est un art au même titre que la peinture, la sculpture ou la danse.

Nous n'en doutons pas!