

Les influences
internationales sur
1949-1968

L'ALIMENTATION MONTRÉLAISE

Colloque De l'histoire au patrimoine : état des lieux et perspectives,
ACFAS, 10 mai 2016.

Maude Labonté



Introduction

Notre recherche s'intéresse à l'histoire de l'alimentation et s'interroge sur les transformations des pratiques alimentaires, à l'introduction d'aliments, de mets et de recettes ethniques. L'historiographie nous permet de constater l'importance attribuée à l'exposition universelle de Montréal. Mais a-t-elle eu un réel impact sur les pratiques alimentaires? La particularité de la recherche proposée réside dans son approche du sujet, qui prend en compte les décennies de 1950 et de 1960, plutôt que de circonscrire la question des influences internationales et de l'ouverture sur le monde à 1967. En considérant cette période plus longue, nous pouvons nous intéresser à l'évolution des influences étrangères et ainsi alimenter la réflexion sur les transformations que connaît la cuisine. Notre objectif est de déterminer de manière générale les traces d'ouverture sur le monde à travers les recettes proposées aux foyers québécois.

Sources et méthodologie



129 numéros
(octobre 1949 à juin 1960)



99 numéros
(octobre 1960 à décembre 1968)



87 numéros
(octobre 1960 à décembre 1968)

Pour nos trois principales sources, *La Revue moderne*, *Châtelaine* et *Perspectives*, nous cherchons à repérer les traces d'influences internationales selon les critères suivants : le nom des recettes, les plats, les ingrédients, et les pratiques. Premièrement, nous comptabiliserons le nombre global de recettes dans chacun des numéros et détaillerons celles qui présentent des aspects ethniques.

Ensuite, une analyse plus fine accordera une attention particulière aux références chinoises et italiennes. Le dépouillement des aliments et des techniques utilisés dans les recettes à connotation italienne et chinoise nous permettra d'évaluer l'authenticité des recettes. L'évolution à travers le temps de certains plats, comme le spaghetti et le chop suey, sera aussi analysée. En somme, notre recherche reposera donc sur l'étude de recettes tirées de 315 numéros de *La Revue moderne*, *Châtelaine* et *Perspectives* et sera complétée par un survol de quatre livres de recettes.

Ingrédients

Plats

Pratiques

Jehane Benoit : vecteur de transmission

Jehane Benoit (1904-1987) dirige les pages culinaires de *La Revue moderne* à partir d'octobre 1949 jusqu'à août 1958. Elle écrit différentes rubriques culinaires dont la plus récurrente est « Cuisinons ».

Sa chronique « Ma fourchette voyage » permet aux lecteurs d'être transportés à travers plusieurs destinations. Elle les fait voyager dans le confort de leur foyer en leur présentant des traditions culinaires des quatre coins du monde. Elle leur permet également de goûter à ces nouveautés en leur proposant des recettes d'ailleurs.



Exemples de destinations :
France, Italie, Égypte



Présente une
tradition italienne :
Fiesta di San Giuseppe

Propose une recette
d'ailleurs
Adapte la recette pour
les gens d'ici

SOUCI PÉDAGOGIQUE



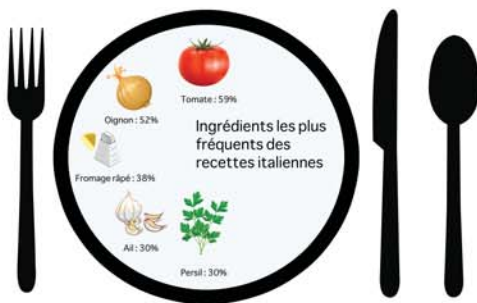
Techniques
Blanchir
Rissoler
Émincer

Outils
Cocotte
Chaudron
Lèche-frite

Aliments
Lardons
Gousse d'ail
Graisse végétale

Épices
Sauge
Basilic
Sarriette

Assiette italienne



Nom de la recette : marqueur d'authenticité

« Spaghetti aux choux-fleurs ou
Spaghetti con cavolfiore » « Nouilles au fromage blanc
ou Lasagne con Ricotta »

Ingrédients : substitution commode

Basilic ou sarriette Câpres ou cornichons au vinaigre

Technique : simple et adaptée

« Bouillir une boîte de nouilles [...] »

« [...] Placer sur un papier ciré, ½ tasse de chapelure fine, y mélanger ¼ de tasse de fromage râpé. Saucer les tranches de veau dans l'œuf battu et ensuite dans la chapelure fromagée. Faire dorer 3 morceaux à la fois dans un poêlon, de préférence à l'huile d'olive ou alors au beurre si vous préférez [...] »

Conclusion

En somme, Jehane Benoit est un vecteur de transmission culinaire étrangère important des années 1950. Elle transmet et diffuse ces nouveautés culinaires et contribue, grâce à ses recettes, à une transformation graduelle des habitudes alimentaires. En analysant ses chroniques, nous constatons son souci pédagogique envers le lecteur. En effet, sa chronique « Petit dictionnaire de la cuisine » propose des définitions pour aider le lecteur à comprendre la cuisine. Dans plusieurs de ses recettes, Jehane Benoit suggère de substituer certains ingrédients pour accommoder le lecteur. Elle simplifie également les techniques culinaires pour faciliter la préparation du plat. D'autres vecteurs de transmission seront étudiés dans notre mémoire dont Elaine Collett de *Châtelaine* et Margo Oliver de *Perspectives*. De plus, il sera intéressant de comparer les tendances concernant les recettes ethniques des années 1950 à celles des années 1960.

Source des images :
Couverture, *La Revue moderne*, Montréal, vol. 40, no 9, mai 1959.
Couverture, *Châtelaine*, MacClean Hunter, Montréal, juillet 1967.
Couverture, *Perspectives*, Montréal, vol. 5, no 48, 4 novembre 1967.
« Cuisine Éclair », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, no 6, p. 41.
« Cuisinons », *La Revue moderne*, Montréal, vol. 33, no 7, novembre 1951, p. 24.
« Jehane Benoit », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, no 6, p. 17.
« Ma fourchette voyage », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, no 6, p. 37.
« Petit dictionnaire de la cuisine », *Ibid.*, p. 35.
« Spécialité du mois », *Ibid.*

Source des extraits :
Jehane Benoit, « Ma fourchette voyage », *La Revue moderne*, Montréal, octobre 1949, vol. 31, no 6, p. 37.
Jehane Benoit, « Madame reçoit... », *La Revue moderne*, mars 1951, vol. 32, no 11, p. 41.