

SON EXPERTISE EN ALIMENTATION ET EN ART CULINAIRE SUR LE PLATEAU MONT-ROYAL



LOUISE
DESMARAIS,
SŒUR DU BON-
CONSEIL

L'Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal, fondé par Marie Gérin-Lajoie en 1923, a comme préoccupation majeure l'éducation familiale et sociale et l'action sociale. En 1936, la communauté met sur pied l'École d'éducation familiale et sociale au 1215, boulevard St-Joseph Est à Montréal. Son objectif est de «promouvoir la formation de la femme à tous les degrés de l'enseignement, et de la préparer aux carrières de l'enseignement ménager, des industries domestiques et du service social catholique» (*Prospectus*, 1939). D'où deux volets de formation bien distincts: les sciences familiales et les sciences sociales.

Dans le cadre du présent dossier «Le Plateau Gourmand», nous traiterons de l'expertise de l'École dans les domaines de l'alimentation et de l'art culinaire.

Les sœurs du Bon-conseil ont d'abord offert un cours régulier en alimentation et en art culinaire pour la formation des futures enseignantes et des techniciennes dans toutes les branches des industries domestiques. À cela, se sont ajoutés les cours post-scolaires de cuisine pratique, les démonstrations culinaires, un programme de perfectionnement durant l'été et finalement la création d'une École de spécialisation en art culinaire en 1956.

Pratiques culinaires (1930-1970)
Dès 1930, des cours post-scolaires pour les dames et les jeunes filles sont



Démonstration culinaire pour la fête de Pâques, 1962. (Studio Lefavre et Desroches, photographes).

inaugurés au 5035, rue de Laroché. Les élèves apprennent les méthodes de base et les lois élémentaires de la gastronomie avant d'exécuter les recettes au laboratoire. Ces cours de plus en plus élaborés préparent aux fabuleuses démonstrations culinaires.

Démonstrations de fantaisie (1937-1970) Les démonstrations attirent des auditoires nombreux et variés, semaine après semaine, année après année; on se procure son billet de saison un peu comme au théâtre ou aux matchs de hockey, il ne faut pas en manquer une...

Passées maîtres en cuisine, Sœur Jeanne Charbonneau et ses compagnes, formées en cuisine de fantaisie à New York chez Houtman, adaptent les

démonstrations à divers auditoires. Les préparations culinaires sont composées de spécialités canadiennes et de mets étrangers. Les recettes conviennent alors aux personnes qui veulent préparer des mets savoureux et recherchés pour les repas des jours de fêtes, Noël, Pâques, St-Valentin, etc., en y soignant la présentation et la décoration à la manière d'une artiste.

Cours d'été (1948-1964) Les professeurs ne connaissent pas de répit. Aussitôt l'année scolaire terminée, «plus de 165 d'entre elles suivent des cours d'été en art culinaire, organisés à l'intention des professeurs des 38 écoles supérieures d'enseignement ménager de la province de Québec». (*La Presse*, 7 juillet 1949). Les cours sont dirigés par les religieuses

de Notre-Dame du Bon-Conseil, renommées en la matière, aidées de M. Henri Bernard, spécialiste français. (La Presse, 3 juillet 1952).

Spécialisation en art culinaire (1956-1971) Ce cours d'une année a pour objet de former des techniciennes spécialisées en art culinaire. Les élèves obtiennent un certificat de compétence conféré par le Ministère de l'Éducation. Ce certificat permet de se diriger vers les emplois suivants: enseignante, assistante des diététistes, responsable des cafétérias, hôtesse de restaurants, démonstratrice au service des compagnies d'équipement culinaire et de produits alimentaires, préposée à la recherche dans les cuisines des hôpitaux, des compagnies, etc.

Mettre la main à la pâte
Saisir l'importance d'une bonne alimentation, apprendre à faire la cuisine, connaître la valeur alimentaire des ingrédients utilisés, tout cela fait aussi partie de la formation des religieuses du Bon-Conseil tenues de faire un stage en cuisine, pendant le noviciat, quelle que soit leur future orientation de travail (enseignante, travailleuse sociale ou autres).

Les religieuses qui se spécialisent en art culinaire participent régulièrement aux conférences, aux congrès d'éducation et à des expositions. Selon le témoignage de Sœur Rose-Aimée Bourgeois qui porte constamment le souci de se tenir à la pointe de l'évolution dans son domaine, «cuisiner est un art qui comprend plusieurs volets: la compétence au niveau des techniques, la connaissance de la valeur alimentaire des produits, l'agencement des saveurs et la capacité de présenter bellement les mets les plus simples».

Éducatrice un jour... Enseignante retraitée bénévole dans une École secondaire, Gertrude Thibodeau, SBC, a gardé le souci de l'éducation familiale et sociale des jeunes. En plus d'offrir une écoute exceptionnelle aux élèves, elle propose aux finissants et finissantes de Secondaire V, une formation d'étiquette à table (mise en place d'un couvert, tenue à table, etc.) pour les préparer au repas servi à la salle à manger de l'hôtel à l'occasion de leur bal de finissants, ainsi qu'à leurs futures activités sociales.



SŒUR ANGÈLE

Entrée chez les Sœurs du Bon-Conseil en 1957, Sœur Angèle a une feuille de route impressionnante. Elle a été responsable de la cuisine et a donné des cours post-scolaires d'art culinaire dans nos Centres Sociaux. Après avoir enseigné à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec pendant seize ans, elle s'oriente vers la recherche technologique et passe ensuite en communication. Depuis 1985, Sœur Angèle transmet son amour de la cuisine par les médias. Elle participe comme animatrice ou comme chroniqueuse à de nombreuses émissions de télévision et de radio. Elle a publié plusieurs ouvrages de recettes culinaires et collaboré à la production de brochures pédagogiques (<http://www.bonconseil.qc.ca/sœurangele/bibliographie.pdf>).

Excellente ambassadrice des produits du terroir québécois, elle a l'art de faire connaître les produits frais et locaux dont elle se sert pour concocter de bons repas en présentant des recettes simples, à la portée de tous.

Dans la tradition des Sœurs du Bon-Conseil, Sœur Angèle poursuit aujourd'hui le travail des pionnières en développant et en améliorant tout ce volet alimentaire et culinaire qui fait partie de notre histoire, de notre culture et de notre identité.



Cours d'art culinaire pratique à l'École d'éducation familiale et sociale, 1961 (Archives : Institut Notre-Dame du Bon-Conseil)