

LES LIVRES DE RECETTES D'ANTAN

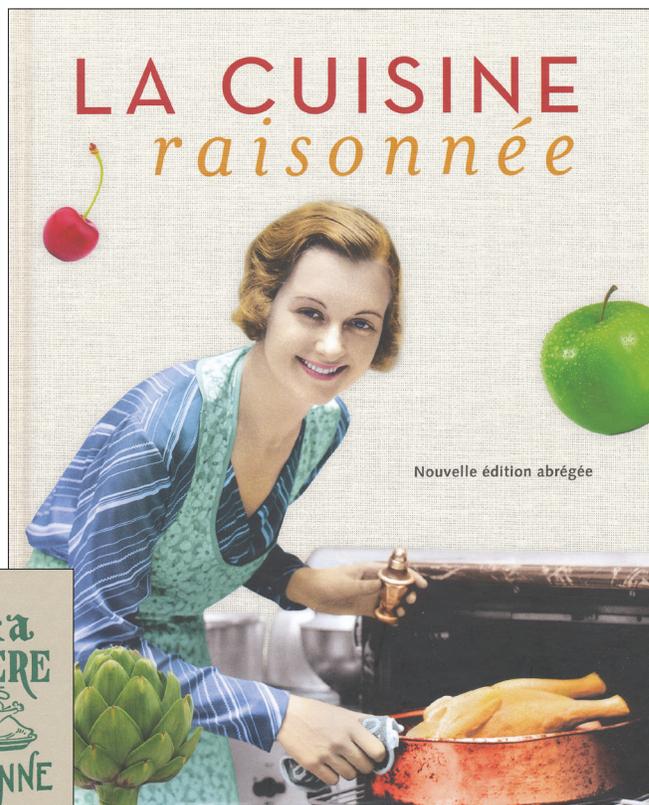


HUGUETTE LOUBERT
DIRECTRICE DU CENTRE DE
DOCUMENTATION

Depuis plus de 100 ans, aucune tradition culinaire n'est bien sûr spécifique au Plateau, puisqu'il s'est bâti avec des gens de toutes provenances. Mais certains livres ont fait partie du trousseau de nombreuses ménagères d'ici et d'ailleurs.

Le plus ancien livre de recette canadien-français a été écrit et édité pour la première fois en 1840. Il s'agit de *La cuisinière canadienne* dont on ne connaît pas l'auteur. Il a été réédité de très nombreuses fois depuis et on le trouve toujours en librairie!

L'art culinaire a d'abord été transmis de mère en fille et enseigné par les religieuses pendant des décennies. Les Sœurs de la Providence, entre autres, ont formé de nombreuses cuisinières. Un livre de Mère Caron, la fondatrice de l'institution, a été imprimé en 1878 et réédité pas moins de huit fois depuis. Mais *La cuisine raisonnée* des Sœurs de la Congrégation Notre-Dame est sans doute celui qui a été utilisé par le plus grand nombre de cuisinières sur plusieurs générations au XIXe siècle. Conçu pour les étudiantes des écoles ménagères, on ne compte plus ses rééditions. Une nouvelle version abrégée est même sortie chez Fides en 2009.



Nouvelle édition abrégée

**Le plus ancien livre
de recettes canadien-
français, édité en 1840**

**La cuisine raisonnée
des Sœurs de la
Congrégation Notre-
Dame**

L'arrivée de la télévision a fait éclater l'enseignement de la cuisine et multiplier les livres de recettes. On peut penser bien sûr à Jehane Benoît² qui en a été la pionnière, ouvrant les portes à Monique Chevrier, Sœur Berthe, Germaine Gloutnez, avant les Daniel Pinard, Josée di Stasio, Ricardo Larrivée et tant d'autres depuis...

Mais, le livre de Jehane Benoît, *l'Encyclopédie de la cuisine*, est sans doute le champion avec plus d'un million et demi d'exemplaires aussi bien en français qu'en anglais. Disponible à l'origine en fascicules chez Steinberg, en 1963, il a sûrement occupé une place d'honneur dans bien des cuisines du Plateau. L'auteure y donne une solide base de la cuisine pour tous. Elle y reprend en les améliorant des recettes de nos grands-mères comme le pouding chômeur¹ ou le pâté chinois, les hissant ainsi au rang de plats traditionnels. Mais elle y a aussi donné de grandes recettes de la cuisine française. Il est toujours populaire en librairie.

1. Il semble bien que le pouding chômeur soit né sur le Plateau. On dit qu'il aurait été créé par Madame Camillien Houde vers 1930, comme recette économique pendant la Grande Dépression.

2. Jehane Benoît, même si elle est née à Westmount, a été baptisée par on ne sait quel hasard, à l'église Saint-Louis de France dans le Plateau qui a nommé un parc en son honneur. Il est situé rue de Malines à l'ombre de l'Institut d'Hôtellerie.

Note : Le centre de documentation de la Société d'histoire et de généalogie du Plateau-Mont-Royal est situé au Centre de services communautaires du Monastère, 4450 rue St-Hubert, local 325, Montréal. Sous la direction de Huguette Loubert, il est accessible sur rendez-vous au 514 563-0623. Bienvenue à tous.