

Université de Montréal

## **Comme un roman**

**Regards sur la littérarité de trois ouvrages classiques de la cuisine ménagère**

par Marie-Christine Corbeil

Département des littératures de langue française

Faculté des arts et des sciences

Mémoire présenté

en vue de l'obtention du grade de Maître ès arts

en Littératures de langue française

option recherche

Août 2018

© Marie-Christine Corbeil, 2018

## Résumé

Les livres de cuisine constituent un immense corpus de textes encore très peu étudiés malgré la place importante qu'ils occupent dans l'imaginaire collectif. Ce mémoire propose d'éclairer une part de leur valeur culturelle par une analyse littéraire de trois ouvrages classiques de la littérature culinaire : *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoit (1963), *Les Recettes faciles de Françoise Bernard* (1965) et *The I Hate to Cook Book* de Peg Bracken (1960). Envisagé d'abord comme genre textuel, puis comme ouvrage unitaire et ultimement comme ouvrage littéraire, le livre de cuisine révèle une esthétisation de la relation entre auteure et lectrice. L'étude des manifestations de cette esthétisation à travers le déploiement d'une voix auctoriale, de la création d'un espace diégétique et de la personnification de la lectrice apporte une meilleure compréhension de la façon dont ces ouvrages participent à la construction d'un récit de société.

**Mots-clés :** Livre de cuisine, récit, analyse du discours, 1960, cuisine ménagère, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, *Les Recettes faciles de Françoise Bernard*, *The I Hate to Cook Book*.

## Abstract

Although cookbooks constitute an immense corpus, few studies have been made on them even though they hold a large place in the collective mind. The purpose of this thesis is to shed light on their cultural value by analyzing three classic cookbooks: *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* by Jehane Benoit, *Les Recettes faciles de Françoise Bernard* and *The I Hate to Cook Book* by Peg Bracken. First examined as a textual genre, then as a unitary work and ultimately as a piece of literature, the cookbook reveals an aestheticisation of the relationship between the writer and the reader. Studying the display of this aestheticisation through the authorial voice, the creation of a diegetic space and the personification of the reader brings a better comprehension of the way these books participate in the elaboration of a societal narrative.

**Keywords** : Cookbook, narrative, discourse analysis, 1960, home cooking, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, *Les Recettes faciles de Françoise Bernard*, *The I Hate to Cook Book*.

# Table des matières

Résumé .....	i
Abstract .....	ii
Table des matières.....	iii
Liste des figures .....	v
Liste des abréviations .....	vi
Remerciements .....	vii
Introduction .....	1
Chapitre 1 .....	11
Les livres de cuisine : considérations historiques, constats, contexte.....	11
1.1 Généalogie d'un genre.....	11
Les origines.....	11
Des livres de cuisine écrits par des femmes .....	13
Les livres de la cuisine ménagère.....	15
1.2 Les livres de cuisine comme objet d'étude.....	21
Un objet non identifié.....	21
Le livre de cuisine à l'université.....	23
Chapitre 2 .....	29
Le livre de cuisine comme ouvrage unitaire.....	29
2.1 Objet-livre : caractéristiques matérielles et formelles .....	29
Caractéristiques matérielles .....	29
Changements de format .....	30
Structure et organisation du texte.....	35
Effets sur la lecture.....	38
2.2 Le projet éditorial d'une auteure.....	40
De la difficulté de se dire auteure .....	40



Originalité par la sélection de contenus.....	44
Déploiement d'identité.....	48
Énonciation subjective et impliquée.....	51
Manière de dire : incarner le projet éditorial.....	61
Chapitre 3.....	72
Le livre de cuisine comme ouvrage littéraire.....	72
3.1 Structures narratives.....	72
3.2 Scénographies.....	76
3.3 Topographies de la cuisine.....	78
« Centre nerveux de la maison ».....	78
Propriété privée.....	80
Prison <i>chromée</i> .....	82
3.4 Personnages de la lectrice.....	85
Être de rôles et de devoirs.....	85
En quête.....	95
Solutions modernes.....	98
Conclusion.....	102
Bibliographie.....	i
ANNEXE A.....	i
ANNEXE B.....	vii
ANNEXE C.....	xi
ANNEXE D.....	xiv
ANNEXE E.....	xvii
ANNEXE F.....	xx

## Liste des figures

Figure 1.	Couverture <i>Manuel de la cuisine raisonnée</i> (1919) .....	16
Figure 2.	Couverture <i>La cuisine raisonnée</i> (1967).....	16
Figure 3.	Couverture <i>La cuisinière Five Roses</i> (1959).....	17
Figure 4.	Couverture <i>Par ici la bonne cuisine</i> (1960).....	18
Figure 5.	Couverture <i>Livre de recettes Héritage Prescott &amp; Russell</i> (2011).....	19
Figure 6.	Couverture <i>L'Encyclopédie de la cuisine canadienne</i> (1963).....	32
Figure 7.	Couverture <i>The Picture Cook Book</i> (1968).....	33
Figure 8.	Couverture <i>The I Hate to Cook Book</i> (1960) .....	34
Figure 9.	Couverture <i>Les Recettes faciles</i> (1965).....	35
Figure 10.	Portrait de Françoise Bernard .....	50
Figure 11.	Portrait de Jehane Benoit.....	50
Figure 12.	Publicité de The International Nickel Company, <i>La Revue moderne</i> .....	82
Figure 13.	Publicité de Velveeta, <i>La Revue moderne</i> .....	89

## Liste des abréviations

*L'Encyclopédie : L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*

*Les Recettes faciles : Les Recettes faciles de Françoise Bernard*

*The I Hate : The I Hate to Cook Book*

## Remerciements

Je dois mes premiers remerciements à mes directeurs de recherche, Martine-Emmanuelle Lapointe et Marcello Vitali-Rosati, pour leur générosité et leur patience. Leur confiance, mais surtout leurs judicieux commentaires m'ont permis de mener à terme ce travail.

Je tiens également à remercier Micheline Cambron et mes collègues du projet de recherche *La presse montréalaise de l'entre-deux-guerres, lieu de transformation de l'espace public* ainsi que l'équipe de la Chaire de recherche du Canada sur les écritures numériques et du ThéoLiNum. Vous côtoyer a considérablement enrichi mon expérience de la maîtrise.

Je dois surtout dire ma gratitude à ma famille, à mes amis et tout particulièrement à Vincent, qui m'ont soutenue et nourrie tout au long de ce projet.

Enfin, il me faut exprimer ma reconnaissance au Conseil de recherche en sciences humaines du Canada et à la Faculté des études supérieures et postdoctorales de l'Université de Montréal pour leur soutien financier.

## Introduction

L'engouement pour la cuisine semble insatiable. Selon Influence Communication, la cuisine se classerait au 7<sup>e</sup> rang du palmarès des grands thèmes traités par les médias à l'échelle mondiale en 2017<sup>1</sup>. Au cœur de cet engouement, la popularité du livre de cuisine ne faiblit pas. Au sommet des ventes de livres au Québec en 2016 trônaient en première et deuxième position les tomes 2 de *Trois fois par jour* et de *Famille futée* d'Alexandra Diaz et Geneviève O'Gleman<sup>2</sup>. Même son de cloche au palmarès des meilleurs vendeurs jeunesse, le 2<sup>e</sup> rang étant occupé par *Mon premier livre de recettes* de Ricardo Larrivée<sup>3</sup>. « Publie-t-on trop de livres de cuisine? » ou encore « Les livres de cuisine accaparent-ils une trop grande part de l'attention médiatique accordée aux livres? » sont des questions ressassées régulièrement<sup>4</sup>.

Pour certains, il ne fait pas de doute que les ouvrages culinaires monopolisent l'attention médiatique et les ressources de l'industrie du livre au détriment de la littérature, la *vraie*. C'est le cas de l'écrivain Mathieu Arsenault qui voit dans la prolifération des livres de cuisine le symptôme des principes économistes qui régissent le financement public de la culture<sup>5</sup>.

À la fin il ne restera que de belles choses qui parlent au vrai monde, chiffres de ventes à l'appui. [...] Et le grand public pendant tout ce temps, aura participé dans une joie béate à accélérer ce processus sans jamais avoir la moindre idée de ce qu'il aura perdu en cours de route. Tout ça pour que le livre, LE LIVRE, puisse continuer de vivre, peu importe le contenu, peu importe la forme.

---

<sup>1</sup> 6,58% de poids médias pour le monde. Au Canada, 8<sup>e</sup> rang avec 5,86% et, au Québec, 6<sup>e</sup> rang avec 7,03%. Influence Communication, « Grands thèmes traités par les médias », *État de la nouvelle : Bilan 2017*. URL : <https://bilan.influencecommunication.com/annee-en-un-clin-doeil/grands-themes-traites-par-les-medias/>.

<sup>2</sup> S.n., « Un livre sur trois vendu au Québec est un titre jeunesse », Radio-Canada, 23 mars 2017. URL : <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1023798/augmentation-ventes-livre-jeunesse-quebec>.

<sup>3</sup> *Ibid.*

<sup>4</sup> Annabelle Moreau, « A-t-on besoin d'un autre macaroni? », *Lettres québécoises*, 14 juin 2018. URL : <http://lettresquebecoises.qc.ca/editorial-a-t-on-besoin-dun-autre-macaroni/>.

<sup>5</sup> Dans ce cas en particulier, le programme du Fonds du Canada pour les périodiques.

Ce grand public finira par croire et affirmer sans ironie que lire un livre de cuisine c'est quand même lire, c'est quand même participer à cette fascinante aventure intellectuelle inaugurée par Gutenberg. Et le grand public versera une larme émue au son de la tranche qui craque et à l'odeur acidulée des pages lustrées pleines de photos d'effilochés de porc et de bok choi aux couleurs saturées.<sup>6</sup>

La déconsidération et le mépris pour le livre de cuisine et ses lecteurs ne s'expriment pas qu'avec des propos aussi acerbes que ceux d'Arsenault. L'idée que le livre de cuisine est de peu de valeur intellectuelle et littéraire s'observe dans le traitement médiatique qui lui est généralement réservé. On se contente en effet le plus souvent, dans les publications généralistes tout autant que spécialisées, de fournir une description sommaire de l'ouvrage, de s'extasier — « Ce nouveau livre de cuisine est le plus alléchant de tous! » — et de suggérer d'en faire cadeau. Comme les classifications bibliothéconomiques, la superficialité de la réception critique dans les médias relègue le livre de cuisine dans la catégorie des guides pratiques, des livres utilitaires. Ainsi, la perception du livre de cuisine est partagée entre deux pôles : au mieux, il est beau et utile, au pire, il est inutile et nuisible.

Pourtant, les changements observés dans les comportements alimentaires en Occident concordent mal avec l'idée que l'immense popularité des livres de cuisine est liée à sa stricte praticité. Les enquêtes menées sur l'emploi du temps des Canadiens montrent qu'au quotidien ce ne sont au total qu'une quarantaine de minutes qui sont dévolues à la préparation des repas<sup>7</sup>. Les recherches en nutrition tendent, quant à elles, à montrer, malgré un manque de données

---

<sup>6</sup> Mathieu Arsenault, « Ricardo, cet essayiste », *Doctorak, GO!*, 26 novembre 2013. URL : <http://doctorak-go.blogspot.ca/2013/11/ricardo-cet-essayiste.html>.

<sup>7</sup> Selon le sondage Ricardo/Léger Marketing de 2015, 38 minutes en moyenne. Entre 18 minutes et 1 heure selon les données de Statistiques Canada datant de 2010. « Portrait canadien des habitudes alimentaires », *Bien dans son assiette*, Radio-Canada, 10 mars 2016. URL : [http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien\\_dans\\_son\\_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=400468](http://ici.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=400468). *Enquête sociale générale - 2010 : Aperçu sur l'emploi du temps des Canadiens (89-647-X)*. URL : <http://www.statcan.gc.ca/pub/89-647-x/2011001/tbl/tbl131-fra.htm>.

longitudinales, un effritement des connaissances culinaires<sup>8</sup>. Comment expliquer alors le succès des livres de cuisine? Le décalage que l'on constate entre le succès des ventes et les pratiques culinaires suggère fortement que la lecture utilitaire n'est pas le mode de lecture prépondérant des livres de cuisine.

C'est à l'autre lecture du livre de cuisine que s'intéresse le présent travail. Le phénomène n'est que très peu abordé. Néanmoins, plusieurs chroniqueurs culinaires confient faire de livres de cuisine leur lecture de chevet, les dévorer d'une couverture à l'autre à la manière d'un roman, les considérer comme loisir de prédilection<sup>9</sup>. En décrivant ainsi leur lecture, ils évoquent par le fait même la relation affective qui peut potentiellement s'établir entre les lecteurs et certains livres de cuisine.

À ce propos, il arrive que l'affection pour un livre de cuisine prenne de telles proportions, qu'elle soit partagée par un si grand nombre de gens, que le livre devienne une référence commune non seulement culinaire, mais plus largement culturelle. Au Québec, c'est le cas notamment de *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* (1963) de Jehane Benoit. Qu'elle soit mentionnée comme source d'inspiration ou référence par des chefs vedettes, notamment Martin

---

<sup>8</sup> Shannyn Kornelson, *Is that the way the cookie crumbles? Consumer deskilling in food systems and the journey toward food sovereignty*, Wilfred Laurier University, 2009. URL:

[http://www.agbio.ca/Docs/Guelph2009SocialSciences/Kornelsen\\_S\\_2009.pdf](http://www.agbio.ca/Docs/Guelph2009SocialSciences/Kornelsen_S_2009.pdf).

JoAnn Jaffe et Michael Gertler, « Victual vicissitudes: Consumer deskilling and the (gendered) transformation of food systems », *Agriculture and Human Values*, vol. 23, no 2, juin 2006, p. 143-162.

<sup>9</sup> Bee Wilson, « The Pleasures of Reading Recipes », *The New Yorker*, 26 juillet 2013. URL:

<https://www.newyorker.com/books/page-turner/the-pleasures-of-reading-recipes>. Rachel Cooke, « Why there's more to cookbooks than recipes », *The Guardian*, 15 août 2010. URL:

<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/aug/15/why-we-read-cookbooks>. Tejal Rao, « The Joy of Reading About Cooking », *The New York Times*, 29 juin 2017. URL:

<https://www.nytimes.com/2017/06/29/books/review/the-joy-of-reading-about-cooking.html>.

Picard<sup>10</sup>, ou que lui soit consacrée une émission comme *Jehane et moi*<sup>11</sup> (sur le modèle du succès américain *Julie and Julia*<sup>12</sup>) tombe sous le sens. Cependant, *L'Encyclopédie* trouve aussi place dans toute une série de productions artistiques et médiatiques des plus variées. Elle occupe, par exemple, une place centrale dans le troisième volet de la trilogie *L'histoire révélée du Canada français 1608-1998*, la pièce *Le pain et le vin* du Nouveau Théâtre Expérimental<sup>13</sup>. On se surprend, par ailleurs, à l'entendre évoquée par le rappeur Ogden Ridjanovic qui clame « J't'en train d'lire l'encyclopédie d'cuisine de madame Benoit » en commençant le premier couplet de la chanson « Humble french canadiens<sup>14</sup> » d'Alaclair Ensemble. *L'Encyclopédie* figure même subtilement dans un épisode de la série télévisée jeunesse *Ramdam*<sup>15</sup> alors que le personnage de Mariane le consulte pour préparer un souper d'amoureux.

Cela dit, tous les livres de cuisine n'engendrent pas un rapport affectif aussi intense que *L'Encyclopédie*. Les ouvrages qui subsistent à travers le temps sur une aussi longue période, soit plus de 50 ans, sont encore moins nombreux. Qu'est-ce qui explique qu'un livre comme *L'Encyclopédie* occupe une telle place dans l'imaginaire collectif aujourd'hui? Son appréciation et son importance sont-elles dues à sa valeur informative? Cette piste tient difficilement la route parce que les informations qu'elle contient sont désormais facilement accessibles via le web et ses moteurs de recherche. De surcroît, certaines indications ont particulièrement mal vieilli. Au

---

<sup>10</sup> Jean-François Boily et Martin Picard, *Restaurant Au Pied de cochon : l'album*, s.é., 2006, 246 pages.

<sup>11</sup> *Jehane et moi*, Trio Orange, 2011-2012. URL : <https://www.trioorange.com/en/productions/jehane-et-moi>.

<sup>12</sup> Blogue puis livre de Julie Powell. *Julie & Julia : 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*, New York, Little, Brown and Company, 2005, 309 pages. Adapté au cinéma par Nora Ephron en 2009.

<sup>13</sup> Alexis Martin, *Le pain et le vin : L'histoire révélée du Canada français 1608-1998. Tome III*, Montréal, Dramaturges éditeurs, 2016, 76 pages.

<sup>14</sup> Alaclair Ensemble, « Humble french canadiens », *Les Frères Cueilleurs*, Disques 7<sup>ième</sup> Ciel, 2016. URL : <https://alaclairensemble.bandcamp.com/track/humble-french-canadiens>.

<sup>15</sup> « Un itinérant errant », *Ramdam*, saison 3, épisode 260, Vivavision, 2003-2004.



fil des rééditions, plusieurs recettes ont été retouchées, mises au goût du jour (le plus souvent allégées), d'autres ont tout simplement été retirées<sup>16</sup>. Si c'est l'usage fait du livre par un être cher, son histoire, les traces de son usure — comme les annotations qui y sont inscrites et les pages tachées — qui lui confèrent une valeur sentimentale et patrimoniale, qu'est-ce qui explique le succès qu'ont obtenu les rééditions alors que les recettes ont changé et que les stigmates de l'exemplaire familial en sont absents? À la lumière de ces considérations, il me semble indéniable que le livre de cuisine convie le lecteur ou la lectrice à un partage qui dépasse la simple préparation de repas. Dès lors, comment expliquer sa valeur culturelle?

Analyser les caractéristiques textuelles et littéraires de livres de cuisine est le moyen que j'ai choisi de privilégier pour tenter de répondre à ces questions. Pour ce faire, j'ai sélectionné un corpus dont la valeur culturelle paraît incontestable. Le qualificatif utilisé à répétition par les journalistes autant que par les membres de plateformes de *social cataloging*<sup>17</sup> donne la mesure de leur succès d'estime : ce sont des *classiques* de la cuisine familiale. Il s'agit de *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoit, de *The I Hate to Cook Book* (1960) de Peg Bracken ainsi que de *Les Recettes faciles* (1965) de Françoise Bernard. Les trois livres connaissent un important retentissement, le succès commercial de ceux-ci se calcule en de nombreuses rééditions et en millions d'exemplaires écoulés<sup>18</sup>. D'autres similarités entre les trois ouvrages permettent d'en justifier l'analyse synchronique. Ils sont dans les trois cas écrits par

---

<sup>16</sup> C'est le cas de la fameuse recette d'écureuil au vin blanc de Jehane Benoit qui se trouve uniquement dans l'édition originale de *L'Encyclopédie*.

<sup>17</sup> Comme Babelio, [www.babelio.com](http://www.babelio.com) et Goodreads, [www.goodreads.com](http://www.goodreads.com).

<sup>18</sup> Plus de 1,5 million d'exemplaires pour *L'Encyclopédie* et *Les Recettes faciles*. Plus de 3 millions pour *The I Hate to Cook Book*.

des femmes, qui s'adressent précisément à d'autres femmes, dans le cadre une démarche d'écriture professionnelle et publiée par des maisons d'édition connues.

Par ailleurs, les trois livres, bien que d'origines nationales différentes (chacune de ses cuisines ayant des codes qui lui sont propres), voient le jour au cours de la même période historique, à un moment où des transformations sociales majeures se jouent à l'échelle occidentale. Ces transformations entraînent des bouleversements qui ont une incidence particulière sur l'alimentation, sur la cuisine et sur les conditions de vie des femmes.

De l'après-guerre jusqu'à la fin des années 1970, les sociétés occidentales vivent une importante période de changements. Ce moment d'effervescence appelé « les Trente glorieuses<sup>19</sup> » ou encore « l'Âge d'or<sup>20</sup> » est caractérisé par une « extraordinaire prospérité » dont les sociétés ne prennent réellement connaissance qu'au courant des années 1960<sup>21</sup>. Cette prospérité est due à une croissance économique qui s'explique par une intensification de la production industrielle conjuguée à l'accroissement accéléré de la population du *baby-boom* et à de très faibles taux de chômage. Ces circonstances conjuguées donnent lieu à une considérable amélioration des conditions de vie qui se manifeste dans l'essor de la classe moyenne. Pourvue de moyens financiers et de temps libre, cette dernière adhère de plus en plus, partout en Occident capitaliste, à l'*American way of life* qui se matérialise dans le consumérisme. La production de masse sert désormais à satisfaire d'incessants nouveaux désirs plutôt qu'à combler des besoins élémentaires. Et la production alimentaire n'y fait pas exception.

---

<sup>19</sup> Jean Fourastié, *Les Trente Glorieuses ou la révolution invisible de 1946 à 1975*, 1979, Paris, Fayard, 299 pages.

<sup>20</sup> Marglin et Schor, 1990 cité dans Eric Hobsbawm, *L'Âge des extrêmes : Le court vingtième siècle, 1914-1991*, Bruxelles, Éditions Complexe, 1999, p. 342.

<sup>21</sup> Eric Hobsbawm, *op. cit.*, p. 343.

Au cours de cette période, conséquemment à la croissance de la production industrielle, « la production alimentaire augment[e] plus vite que la population, et ce aussi bien dans le monde développé que dans toutes les grandes régions du monde non industriel. »<sup>22</sup> Dans les pays développés comme le Canada, la France et les États-Unis, c'est plus particulièrement la production d'aliments industriels (« *packaged food* ») qui connaît un véritable essor. L'histoire des aliments transformés industriellement débute au XIX<sup>e</sup> siècle avec la boîte de conserve, inventée pour répondre aux besoins de l'armée et de la marine. Un tel traitement permet de conserver pendant de longues périodes des aliments hautement périssables comme la viande et le poisson, même dans des conditions difficiles.<sup>23</sup> La popularité des conserves continue de prendre de l'ampleur, jusqu'à se hisser au rang de symbole de la société de consommation par l'entremise de l'iconique boîte de soupe Campbell's peinte par Andy Warhol<sup>24</sup>. Au même moment se développent toutes sortes de nouveaux produits, notamment les aliments déshydratés tels les boissons fruitées en poudre, les soupes en sachet et les mélanges à gâteau en boîte, ou encore les aliments prêts à servir comme la mayonnaise, le beurre d'arachide, le Cheez Whiz et les céréales à déjeuner. À ces produits s'ajoutent à partir des années 1940, grâce au perfectionnement des techniques de conservation par la congélation et des systèmes de distribution, les aliments surgelés. Les aliments ultra-transformés ne remportent pas pour autant une adhésion spontanée. Leur goût laisse souvent à désirer et, surtout, les ménagères en ont une opinion négative comme l'explique Laura Shapiro :

many women still shared, perhaps even treasured, a powerful understanding of what it meant to cook for loved ones at home, and they had relegated convenience foods to a minor role in meal

---

<sup>22</sup> Hobsbawm, *op. cit.*, p. 345.

<sup>23</sup> « Boîte de conserve », Wikipédia. URL: [https://fr.wikipedia.org/wiki/Boîte\\_de\\_conserve](https://fr.wikipedia.org/wiki/Boîte_de_conserve).

<sup>24</sup> Andy Warhol, *Campbell's Soup Cans*, 1962.

planning. Such products didn't seem to count as food; using them wasn't considered cooking; serving them was a cause of shame.<sup>25</sup>

Il faut rappeler que l'avènement des électroménagers, notamment le réfrigérateur et le four électrique dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, avait déjà réduit le temps à consacrer à la préparation des repas et simplifié la tâche de cuisiner. C'est seulement vers 1950, dans la logique de la société de consommation, qu'apparaît l'idée « d'obsolescence de la cuisine<sup>26</sup>», qui suppose que les industries pourraient prendre en charge l'entièreté de la charge de travail que représente la cuisine ménagère. Pour faire avaler cette idée, ces compagnies ont pu compter sur l'aide de deux domaines en plein essor : le marketing et la publicité.

The challenge to the food industry was stark: Homemakers needed a different way to think about the task of feeding people. [...] Working in concert with the media, the food industry spent the postwar era radically overhauling the popular view of making dinner. The result was a new cuisine.<sup>27</sup>

Sans parvenir à imposer complètement l'idée qu'il n'était plus nécessaire de cuisiner, ces compagnies, par le biais de leurs aliments, ont tout de même transformé radicalement les façons qu'avaient les femmes de cuisiner.

Le rapport des femmes à la cuisine au début des années 1960 est d'abord marqué par une nouvelle distribution du temps consacré à la cuisine. À cet effet, Jean-Pierre Poulain observe que progressivement entre 1950 et 1990 :

Dans l'alimentation quotidienne la fonction culinaire diminue; les plats cuisinés, l'alimentation-service, depuis les crêpes fourrées aux champignons jusqu'aux desserts en passant par les « poêlées de légumes », s'achètent élaborés ou pré-élaborés. La cuisinière se contente au mieux d'assembler, de terminer quand ce n'est pas simplement de réchauffer les plats<sup>28</sup>.

---

<sup>25</sup> Laura Shapiro, *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*, New York, Penguin, 2004, p. 55.

<sup>26</sup> Laura Shapiro, *op. cit.*, p. xix.

<sup>27</sup> Laura Shapiro, *op. cit.*, p. 55.

<sup>28</sup> Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social de l'alimentation*, Paris, Presses universitaires de France, 2002, p. 39.

Le temps économisé à la préparation grâce aux électroménagers et aux aliments industriels (ou à la restauration rapide) est désormais employé à *choisir* quoi manger. L'abondance de l'offre alimentaire s'avère chronophage parce qu'elle suppose de consacrer du temps à se familiariser avec de nouveaux aliments, à apprendre comment les apprêter et à savoir bien les conserver. Il en va de même pour les électroménagers. Par-dessus tout, il incombe personnellement à la cuisinière de porter le poids de trouver tous les jours, trois fois par jour, la meilleure option de repas, celle qui saura plaire à toute la famille, à tous les convives. Une responsabilité hautement anxiogène qui découle de ce que Renata Salecl nomme « la tyrannie du choix »<sup>29</sup>.

Dès lors, au même titre que la production industrielle, la production culinaire familiale ne repose plus sur la nécessité de combler des besoins élémentaires, mais s'affaire à exaucer les désirs de chacun. La cuisine qui était peu de temps auparavant encore axée sur la subsistance (les cuisines de la crise et du rationnement) est subitement devenue une cuisine fondée sur le plaisir<sup>30</sup>. S'il est possible de la qualifier ainsi, c'est que cette cuisine est présidée par le goût plutôt que par la disponibilité des ingrédients, par leur valeur soit nutritive soit rassasiante, ou encore par l'équipement requis. Cette cuisine n'est pas simplement l'affaire du plaisir gustatif, elle accorde aussi une importance substantielle au plaisir esthétique de la présentation des plats. Elle participe en cela au mouvement plus vaste du « Gracious Living<sup>31</sup> ». Pour se conformer aux

---

<sup>29</sup> Renata Salecl, *The Tyranny of Choice*, Londres, Profile Books, 2010, 184 pages.

<sup>30</sup> Je ne veux pas dire ici que les femmes ont nécessairement du plaisir à la faire, ni que la cuisine n'est plus un fardeau quotidien. « Stephen Mennell has argued that it wasn't until after the Second World War that English cookery writers began to describe the sensual pleasure of food [...] The notion of admitting, far less revelling in, the sensual pleasure of food retained much of its societal stigma until very recently, but this gradually began to change after the war. The idea of the cookbook as aesthetically pleasing, with sensually stimulating photographs became more widespread. » Abigail Dennis, « From Apicius to Gastroporn: Form, Function, and Ideology in the History of Cookery Books », *Studies in Popular Culture*, vol. 31, no 1, automne 2008, p. 9.

<sup>31</sup> Laura Shapiro, *op. cit.*, p. 27.

dictats du bon goût et de l'élégance de cet art de vivre, les femmes sont poussées non plus seulement à apprendre à produire, mais à apprendre à consommer<sup>32</sup>.

En somme, le livre de cuisine est indissociable d'un contexte sociohistorique dont il offre un reflet. Le livre de cuisine est ainsi un témoin. Il raconte une société et une époque — c'est aussi pour cette raison qu'il faut en reconnaître l'intérêt littéraire. Non seulement il offre un reflet des événements et des modes de vie, mais aussi des modes de pensée et finalement des modes d'expression et, par conséquent, d'une esthétique et d'une littéarité.

Pour valider cette hypothèse, je m'attacherai dans le premier chapitre à circonscrire le genre textuel que constitue le livre de cuisine. À cette fin, je remonterai aux origines de l'écriture de la cuisine ménagère puis parcourrai les principales formes qu'elle a prises jusque dans les années 1960. Par la suite, j'identifierai les perspectives qui permettent aujourd'hui de considérer le livre de cuisine comme objet d'étude.

Dans le deuxième chapitre, je m'intéresserai aux aspects qui font du livre de cuisine un ouvrage unitaire. Je détaillerai d'abord les caractéristiques matérielles et formelles des trois livres du corpus pour ensuite analyser les particularités du projet éditorial porté par chacune des auteures.

Enfin, dans le troisième chapitre, mon attention se portera sur des éléments scénographiques et de composition du personnage de la lectrice. À partir de ceux-ci, je dégagerai les procédés plus strictement littéraires à l'œuvre dans ce corpus.

---

<sup>32</sup> Denyse Baillargeon, *Ménagères au temps de la crise*, Montréal, Remue-ménage, 1991, p. 159-160.

# Chapitre 1

## Les livres de cuisine : considérations historiques, constats, contexte

### 1.1 Généalogie d'un genre

#### Les origines

##### La cuisine écrite

La cuisine domestique est, à l'origine, de tradition orale. Les sociétés de tradition écrite ont développé ce que Massimo Montanari nomme à la suite des travaux de Jack Goody « un genre de littérature technique, le traité culinaire, qui a permis de thésauriser les recettes.<sup>33</sup> » Cette pratique a eu pour effet de créer une scission entre la part orale et la part écrite de la cuisine en ce qui concerne leur conservation : « La cuisine écrite permet de codifier en un répertoire établi et reconnu les pratiques et les techniques élaborées dans une société déterminée, tandis que la cuisine orale est destinée à ne laisser aucune trace à long terme, du moins en théorie.<sup>34</sup> » La conservation de la cuisine par l'écrit est non seulement matérielle, mais elle est également d'ordre intellectuel puisque « [a]vec l'élaboration d'une mémoire écrite de la cuisine, qui rend possible l'accroissement cumulatif des connaissances, se réalise un véritable savoir constitué, ce qu'on ne trouve pas, du moins sous une forme matérielle et tangible, dans les sociétés à tradition orale.<sup>35</sup> »

---

<sup>33</sup> Massimo Montanari, *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2010, p. 45.

<sup>34</sup> *Ibid.*

<sup>35</sup> *Ibid.*

### **Prédominance de la cuisine de l'élite**

Le savoir constitué au départ de la cuisine écrite n'est pas celui de la cuisine domestique populaire, mais celui de la cuisine du pouvoir car « des sociétés de tradition écrite comme celles de l'Europe ont pendant longtemps transmis seulement ou surtout des textes rédigés par et pour les élites sociales, les aristocraties de cour et les classes supérieures urbaines.<sup>36</sup> » Ainsi, les premiers écrits culinaires sont des recueils de recettes (des réceptaires) et de considérations sur les arts de la table à l'usage des banquets. C'est véritablement un discours gastronomique qui s'institue<sup>37</sup>. Le discours gastronomique se distingue ainsi du discours culinaire en ce qu'il constitue un métadiscours sur l'instance de saisie de la cuisine plutôt que sur son instance de production (l'art culinaire)<sup>38</sup>. Jean-François Revel le formule plus simplement : « La cuisine est un perfectionnement de l'alimentation. La gastronomie est un perfectionnement de la cuisine elle-même.<sup>39</sup> »

### **Prédominance de la cuisine professionnelle**

À la différence des sociétés de tradition orale, les sociétés de tradition écrite qui ont développé une cuisine écrite ont également développé une cuisine professionnelle au service de l'élite<sup>40</sup>. Résolument différente de la cuisine domestique, cette cuisine est exécutée par des hommes. La tradition écrite témoigne d'une division genrée de la cuisine, professionnelle, masculine et relevant de la sphère publique d'une part, domestique, féminine et relevant de la

---

<sup>36</sup> Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 45.

<sup>37</sup> Bruno Laurioux, *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France (Conférences Léopold Delisle), 2011. *Manger au Moyen âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette littératures, 2002.

<sup>38</sup> Jean-Marie Floch, *Identités visuelles*, Paris, Presses universitaires de France, 1995, p. 93.

<sup>39</sup> Jean-François Revel, *Un festin en paroles*, Paris, Pauvert, 1979, p. 32.

<sup>40</sup> Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 45.



sphère privée d'autre part. Si les premiers livres de chefs apparaissent avec l'imprimerie<sup>41</sup>, c'est seulement beaucoup plus tard que les livres de cuisine domestique écrits par des femmes pour des femmes apparaissent. Heather Anne Evans décrit en ces termes la différence notable entre les livres de cuisine écrits par des hommes et ceux écrits par des femmes :

Just as cooks were hierarchized by gender, so were the different types of food writing historically associated with male and female writers.... Books such as Mrs. Beeton's *Book of Household Management* (1861) were decidedly serious tomes, which offered staid, noble instruction on practical aspects of management.... A small number of these books were produced in elegant editions, but most were utilitarian in form and content. By contrast, male authors generated elaborate treatises on the art of fine dining, the art of eating, and gastronomy, which were often published in elegant, highly ornamental editions, indicative of their status as high brow literature: the lessons these books offered were clearly meant to be consumed at leisure by an individual who was not bound by the day-to-day ordinariness of producing meals.<sup>42</sup>

La cuisine écrite par les femmes est pendant longtemps restée une écriture manuscrite et personnelle comme l'explique Janet Theophano dans *Eat My Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks they Wrote* (2002). Cette pratique subsiste toujours parallèlement aux livres de cuisine et autres médiums de discours culinaire. La mutation en blogue de cuisine lui a donné une visibilité sans précédent.

## **Des livres de cuisine écrits par des femmes**

C'est au XIX<sup>e</sup> siècle que les livres de cuisine écrits par des femmes apparaissent. Je les qualifierai, dans ce mémoire, de « livres de cuisine quotidienne », ou « domestique » ou

---

<sup>41</sup> Stephen Mennell dans *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours* précise que « [l]es livres de cuisine figurent parmi les premiers ouvrages imprimés. Le tout premier livre de cuisine imprimé fut sans doute le célèbre *Kuchenmeisterey*, qui fut publié à Nuremberg en 1485 et qui connut 56 rééditions, dont 13 incunables » ; citation tirée de la version française de *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 1985. Le premier livre de cuisine imprimé en France est *Le Viandier* en 1486 (une version actualisée du *Viandier* de Guillaume Tirrel, plus célèbre livre de cuisine médiéval), Massimo Montanari et Jean-Louis Flandrin, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

<sup>42</sup> Heather Anne Evans, *The New Woman's New Appetite: Cooking, Eating and Feeding in Sarah Grand's New Woman Fiction*, 2005, p. 164-165 cité dans Abigail Dennis, *loc. cit.*, p. 7.

« ménagère ». Le premier livre de cuisine écrit au Québec est publié en 1840 et il se destine aux ménagères comme l'indique son titre : *La cuisinière canadienne : contenant tout ce qu'il est nécessaire de savoir dans un ménage, pour préparer les diverses soupes grasses et maigres, cuire le bœuf, le veau, le mouton, le cochon, la volaille, le gibier et le poisson : apprêter les poudings de toute espèce, ainsi que les pâtisseries en général, comprenant la manière de faire la pâte feuilletée, et une grande variété de pâtés, tartes, biscuits, beignes et pains de Savoie : les confitures et les gelées de toutes sortes : la préparation d'œufs et des crèmes, enfin des recettes pour les liqueurs et autres breuvages, et des notes sur les marinades, les légumes et salades*<sup>43</sup>. Il se présente comme porteur « d'une sage économie domestique, et proportionnée aux moyens des familles Canadiennes [sic].<sup>44</sup>»

Semblablement, le premier livre de cuisine qui paraît aux États-Unis, *American Cookery* d'Amelia Simmons en 1796, est un livre qui se veut adapté au pays<sup>45</sup>. Les livres de cuisine quotidienne ménagère américains sont fortement imprégnés par les origines culturelles diverses de leurs auteurs et ils sont écrits dans de nombreuses autres langues que l'anglais. Il existe même une production de livres bilingues pour faciliter la communication entre les ménagères et leurs domestiques.

En France, malgré une tradition beaucoup plus ancienne, l'écriture de la cuisine est encore majoritairement masculine au XIX<sup>e</sup> siècle, mais « cela commence à changer à la fin du

---

<sup>43</sup> S. n., *La cuisinière canadienne...*, C. O. Beauchemin et Valois éditeurs, 1840, 114 pages. URL : <https://www.collectionscanada.gc.ca/cuisine/027006-119.03-f.php?PHPSESSID=fgk1ctgkui2llm9pvsfaj46cdt83s5cmrh0tticq462rfrfu60c0>. On peut apercevoir dans l'encyclopédisme quelque peu baroque du titre une certaine filiation de *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* de Jehane Benoit.

<sup>44</sup> *La cuisinière canadienne...*, p. 9.

<sup>45</sup> Henry Notaker, *A History of Cookbooks From Kitchen to Page over Seven Centuries*, Oakland, University of California Press, 2017.

siècle, avec la multiplication des ouvrages dédiés à la cuisine ménagère.<sup>46</sup> » Ce n'est que pendant l'entre-deux-guerres que s'imposent des auteures féminines comme Mme E. Saint-Ange<sup>47</sup> et Ginette Mathiot<sup>48</sup>.

## **Les livres de la cuisine ménagère**

On peut identifier quatre formes principales de publications des livres de la cuisine ménagère au XX<sup>e</sup> siècle : les manuels d'enseignement ménager, les publications d'entreprises, les livres de cuisine collectifs et les livres professionnels de cuisine. Ces publications se distinguent principalement par le profil de leurs auteurs et par leur projet de transmission de savoirs.

### **1. Les manuels d'enseignement ménager**

L'essor du livre de cuisine quotidienne est largement redevable à l'enseignement ménager. L'instruction publique obligatoire et l'entrée des femmes sur le marché du travail, occasionnées par l'industrialisation, conduisent à la création de cours d'enseignement ménager et conséquemment de manuels pour ces cours. L'enseignement ménager vient en partie se substituer à la transmission orale et matrilineaire de la cuisine familiale. Au Québec, ce sont les congrégations religieuses féminines qui assument la responsabilité de l'enseignement ménager et de la rédaction des manuels. Le premier livre qui en découle est *Directions diverses données en 1878 par la Révérende mère Caron alors supérieure générale des sœurs de charité de la*

---

<sup>46</sup> Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des Médias*, vol. 24, no 1, 2015, p. 97-116. URL : <https://www.cairn.info/revue-le-temps-des-medias-2015-1-page-97.htm>.

<sup>47</sup> *Le livre de cuisine de Mme E. Saint-Ange. Recettes et méthodes de la bonne cuisine française*, Paris, Larousse, 1927 [réédité six fois entre 1952 et 2005], 1375 pages.

<sup>48</sup> *Je sais cuisiner*, Paris, Albin Michel, 1932 [réédité dix fois entre 1950 et 2013], 700 pages.

*Providence pour aider ses sœurs à former de bonnes cuisinières*, paru en 1878<sup>49</sup>. Le plus connu cependant reste *La cuisine raisonnée* (1919) des Sœurs de la Congrégation de Notre-Dame, utilisé jusqu'à la fermeture des instituts familiaux à la fin des années 1960. À cet égard, Jehane Benoit fait figure de pionnière en ouvrant en 1925 *Au fumet de la vieille France*, la première école de cuisine laïque et bilingue à Montréal.

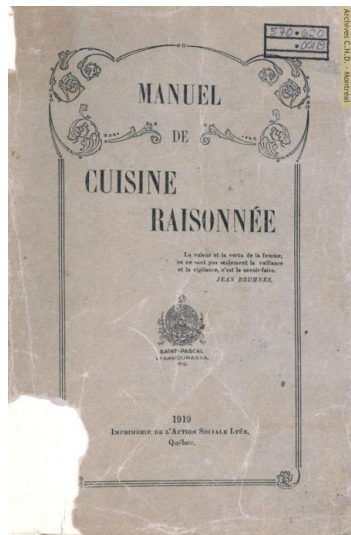


Figure 1. Couverture *Manuel de la cuisine raisonnée* (1919)

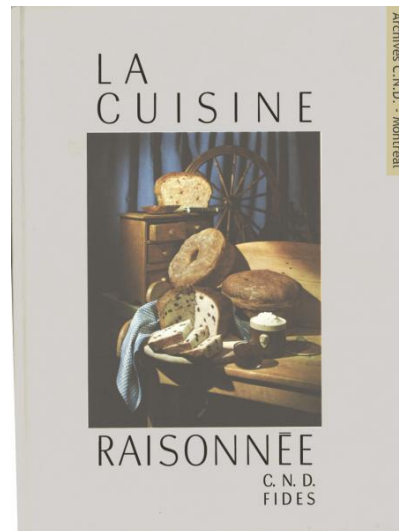


Figure 2. Couverture *La cuisine raisonnée* (1967)

## 2. Les publications d'entreprises

L'industrialisation de la production agroalimentaire donne lieu à un nouveau type de livre de cuisine à l'usage des ménagères. Les publications d'entreprises, offertes à peu de frais<sup>50</sup> lorsqu'elles ne sont pas gratuites, sont évidemment des produits promotionnels<sup>51</sup>. Elles sont

<sup>49</sup> La journaliste Annie Desrochers s'est proposée de tester auprès de sa famille les recettes de la Révérende Mère Caron. *Du manger de 1878*, 2015. URL : <http://reverendemere.blogspot.ca/>.

<sup>50</sup> La chute des coûts d'impression explique la possibilité d'offrir des livres de cuisine à faible coût, mais elle explique aussi l'augmentation du nombre de livres de cuisine publiés, comme l'augmentation de la production imprimée en général.

<sup>51</sup> Nathalie Cooke, « Cookbooklets and Canadian Kitchens », *Material Culture Review*, vol. 70, automne 2009, p. 22-33. URL: <https://ssrn.com/abstract=2694241>.

généralement d'une facture matérielle moins résistante, à reliure souple et à spirale. Dans le cas de compagnies de produits communs comme la farine, c'est davantage l'image de marque, la réputation, de la compagnie que sert à faire valoir le livre de cuisine. *La Cuisinière Five Roses*<sup>52</sup> et *La cuisine canadienne avec la farine Robin Hood*<sup>53</sup> sont des exemples de livres de cuisine d'entreprise qui ont connu une grande popularité. Dans d'autres cas, le livre de cuisine est un moyen de faire connaître un nouveau produit, de renseigner la ménagère sur les façons de l'appêter<sup>54</sup>.



Figure 3. Couverture *La cuisinière Five Roses* (1959)

---

<sup>52</sup> S. a., *La Cuisinière Five Roses*, 16<sup>e</sup> éd., Montréal & Winnipeg, Lake of The Woods Milling Company Limited, 1958, 186 pages.

<sup>53</sup> Robin Hood Flour Mills Limited, *La cuisine canadienne avec la farine Robin Hood*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1967.

<sup>54</sup> Laura Shapiro, *op. cit.*, p. 56. Dans le même ordre d'idées, « What precisely to do with a food once it had been obtain » est l'une des quatre principales sources d'anxiété chez la cuisinière qu'identifie Nathalie Cooke dans « Home Cooking : The Stories Canadian Cookbooks Have to Tell », *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History*, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 231.

Ce sont les publications d'entreprise qui sont à l'origine du personnage de Françoise Bernard créé par Unilever pour faire la publicité de la margarine Astra. C'est le livre *Par ici la bonne cuisine* pour les cocotte-minutes SEB, paru en 1960, avec ces dix millions d'exemplaires distribués (gratuitement avec chaque autocuiseur acheté) qui assoit la notoriété de Françoise Bernard. Jehane Benoit et Peg Bracken participeront aussi toutes les deux à ce type de publication.



Figure 4. Couverture *Par ici la bonne cuisine* (1960)

### 3. Les livres de recettes collectifs (*community cookbooks*)

Généralement produit dans le cadre d'une collecte de fonds, le livre de cuisine collectif rassemble des recettes fournies par les membres d'un groupe (organisme, association, regroupement, communauté le plus souvent féminins). Ces livres forment un très gros corpus non répertorié puisqu'ils ne sont pas publiés dans les réseaux habituels de l'édition. Pour la même raison, leur qualité matérielle et la mise en page sont d'ordinaire assez simples, à

couverture souple et à reliure en spirale à la manière des publications d'entreprises<sup>55</sup>. Sauf exception, le rayonnement de ces livres est plutôt circonscrit géographiquement. Une de ces exceptions est le retentissement obtenu par le livre *Qu'est-ce qu'on mange?* (1989) des Cercles des fermières du Québec. Or il s'agit d'un cas atypique puisque ce livre, malgré sa forme, est distribué en librairie et plus récemment en ligne.



Figure 5. Couverture *Livre de recettes Héritage Prescott & Russell* (2011)

#### 4. Les livres de cuisine professionnels

La dernière forme de livre de cuisine sont les livres professionnels<sup>56</sup> qui correspondent de fait aux ouvrages destinés à une distribution en librairie. Il s'agit d'ouvrages pensés spécifiquement et organisés dans la forme livre : ils ne sont pas seulement une ressource

---

<sup>55</sup> Anne Bower (dir.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, Amherst, University of Massachusetts Press, 1997, p. 1-2.

<sup>56</sup> En anglais, ils sont appelés « *commercial cookbooks* »; voir Anne Bower, *op. cit.*, p. 8.

pédagogique (comme les manuels d'enseignement ménager) ou du matériel publicitaire pour d'autres produits (comme les publications d'entreprises), ou encore comme activité de financement pour une cause ou un organisme (comme les livres de cuisine collectifs). Les livres de cuisine professionnels suivent donc les mêmes processus éditoriaux que le reste de la production livresque institutionnalisée. Ils doivent aussi être envisagés comme des marchandises vendues sur le marché du livre dans le but de faire du profit. La catégorie se ramifie en nombreuses sous-catégories dans une « perpétuelle recherche de niches<sup>57</sup> » : par types de plats, par occasions, par origines, par diètes et restrictions alimentaires, par type d'auteur, par type de destinataires, etc.<sup>58</sup> Ils font souvent l'objet d'un important travail de graphisme en plus d'être imprimés et reliés dans une qualité matérielle recherchée<sup>59</sup>.

*L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, *Les Recettes faciles* et *The I Hate to Cook Book* sont typiquement trois exemples de ce type de livre. Écrits chacun par une auteure, ce sont des livres généralistes au sujet de la cuisine quotidienne, publiés chez des éditeurs à succès<sup>60</sup>. Ils sont publiés chez Les Messageries du Saint-Laurent<sup>61</sup> pour *L'Encyclopédie*, chez Hachette pour *Les Recettes faciles* et chez Harcourt, Brace & World<sup>62</sup> pour *The I Hate to Cook Book*. Chacun propose avec son projet éditorial particulier une lecture spécifique de la cuisine :

---

<sup>57</sup> Françoise Hache-Bissette, *loc. cit.*, p. 102.

<sup>58</sup> L'exemple des Gourmands World Cookbook Awards donne une mesure de l'ampleur des ramifications. Ce concours international de livres de cuisine remet 92 récompenses. Les catégories sont : auteurs, éditeurs, pays, style de vie (*lifestyle*), sujet et sans but lucratif (*non-profit*). *Cookbook and Food Culture Shortlist 2016*. URL: <http://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2016/cookbooks-and-food-culture-shortlist-2016>.

<sup>59</sup> Couverture rigide cousue; grand format; couleur; etc.

<sup>60</sup> Connues pour leurs publications nombreuses et variées particulièrement dans les cas de Hachette et de Harcourt, Brace & World.

<sup>61</sup> Maison d'édition fondée en 1960 par Pierre Tisseyre.

<sup>62</sup> « They published the works of a number of writers who became internationally renowned, including Walter Lippmann, Sinclair Lewis, Virginia Woolf, T. S. Eliot, James Thurber, George Orwell, Valentine Davies and Robert Penn Warren. » « Harcourt (publisher) », *Wikipédia*. URL: [https://en.wikipedia.org/wiki/Harcourt\\_\(publisher\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Harcourt_(publisher)).



*L'Encyclopédie* se donne le rôle de recenser à la fois une cuisine nationale (encore jamais mise à l'écrit avec ce dessein) et un ensemble de « règles fondamentales » de la cuisine, *Les Recettes faciles* se propose comme source de solutions aux problèmes que cause quotidiennement la cuisine, alors que *The I Hate* a pour objectif de fournir une solution extrême, le strict minimum de connaissances nécessaires pour faire face au problème qu'est en soi le fait de devoir cuisiner à tous les jours.

## 1.2 Les livres de cuisine comme objet d'étude

### Un objet non identifié

Malgré toute l'affection populaire décelable envers les livres de cuisine ménagère, et même lorsqu'ils sont publiés professionnellement, ceux-ci jouissent d'une reconnaissance institutionnelle limitée.

### Définitions usuelles en français

Les ouvrages de référence francophones, comme les dictionnaires *Le Petit Robert*, *Larousse* et *Usito*, ne fournissent pas de définition de « livre de cuisine », ni de « livre de recettes<sup>63</sup> » parce qu'en tant que noms composés ils sont traités comme sous-entrées. Dans les trois dictionnaires mentionnés, on trouve effectivement « livre de cuisine » et « livre de

---

<sup>63</sup> Termium distingue les deux expressions ainsi: « Il peut être utile de faire la distinction entre ces deux expressions. Le livre de recettes ne contient que des recettes, alors que le livre de cuisine contient en plus des renseignements généraux sur la cuisine. » URL: [http://www.btb.termiumplus.gc.ca/tpv2alpha/alpha-fra.html?lang=fra&i=1&srchtxt=LIVRE+CUISINE&index=alt&codom2nd\\_wet=1#resultrecs](http://www.btb.termiumplus.gc.ca/tpv2alpha/alpha-fra.html?lang=fra&i=1&srchtxt=LIVRE+CUISINE&index=alt&codom2nd_wet=1#resultrecs).

recettes » sous les entrées « cuisine<sup>64</sup> » et « recette<sup>65</sup> », mais ni l'un ni l'autre ne figurent sous « livre<sup>66</sup> ».

### Définitions usuelles en anglais

Dans la langue anglaise, le recours aux dictionnaires pour définir le livre de cuisine est déjà un peu plus fructueux puisque le radical « *cookbook*<sup>67</sup> » existe. L'*Oxford English Dictionary* propose la définition suivante : « *A book containing recipes and other information about the preparation and cooking of food.*<sup>68</sup> » Semblablement, le *Merriam-Webster* donne : « *A book of cooking directions and recipes; broadly : a book of detailed instructions.*<sup>69</sup> » Ces définitions restreignent le livre de cuisine à ses composantes informatives : des recettes, des directives et des informations culinaires.

### Définitions des encyclopédies populaires

La définition retenue par *Wikipédia en français* est similaire aux définitions précédentes : « Un livre de cuisine est un recueil de recettes ou de considérations gastronomiques<sup>70</sup>. » Si les recettes y restent l'élément central, cette définition apporte certaines précisions. D'abord, elle introduit par le terme « recueil » l'idée d'une sélection, d'un assemblage de morceaux choisis. Ensuite, l'utilisation du « ou » plutôt que du « *and* » sous-entend que le nom « livre de cuisine »

---

<sup>64</sup> « Cuisine », *Usito*. URL : <https://www.usito.com/dictio/#/contenu/cuisine.ad>; « Cuisine », *Larousse en ligne*. URL : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/cuisine/20963/locution>.

<sup>65</sup> « Recette », *Usito*. URL : <https://www.usito.com/dictio/#/contenu/recette.ad> À noter que l'expression appartient aussi au domaine financier.

<sup>66</sup> Cette absence dénote la position marginale qu'occupe le livre de cuisine dans le champ sémantique « officiel » du livre et par extension dans le champ littéraire en général.

<sup>67</sup> Attestée en 1809 selon le *Merriam-Webster*.

<sup>68</sup> « Cookbook », *Oxford*. URL : <https://en.oxforddictionaries.com/definition/cookbook>.

<sup>69</sup> « Cookbook », *Merriam-Webster*. URL : <https://www.merriam-webster.com/dictionary/cookbook> Il ajoute cependant un 2e usage, plus récent — attesté en 1944 —, celui de « Cookbook » comme adjectif au sens d'« Involving or using a step-by-step procedures whose rationale is usually not explained - a cookbook approach. ».

<sup>70</sup> « Livre de cuisine », *Wikipédia*. URL : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Livre\\_de\\_cuisine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Livre_de_cuisine).

regroupe un ensemble de textes dont la composition varie, et peut même ne pas contenir de recettes. Après quoi, le mot « considérations » situe les propos dans une dimension plus réflexive et subjective que « directives » ou « informations ». L'adjectif « gastronomique », pour sa part, renvoie à cet état perfectionné de la cuisine — l'« art de la bonne chère<sup>71</sup> » — plutôt qu'à son ensemble.

Bien que ces définitions renseignent sur les principaux éléments qui composent le livre de cuisine et sur sa forme la plus fréquente, elles ne parviennent pas à rendre compte de la complexité de l'objet, de la multiplicité des formes qu'il peut prendre et ne laissent qu'à peine entrevoir les logiques de sa composition et de son fonctionnement. En somme, ces définitions, et la rareté des définitions en français, relèguent le livre de cuisine ménagère du côté de la trivialité, de l'*inimportant*.

## **Le livre de cuisine à l'université**

### **Un désintérêt initial**

En introduction de *Recipes for Reading* paru en 1997, Anne Bower recensait une série d'explications concernant le désintérêt des universitaires envers le livre de cuisine ménagère. Le caractère trivial qui lui est attribué est une de ces raisons. Comme l'écrit Angela Little : « *food is viewed as a subject of common knowledge that removes it from academic interest*<sup>72</sup> ». Ainsi, la cuisine concerne des savoirs considérés comme élémentaires, des pratiques auxquelles

---

<sup>71</sup> « Gastronomie », *Usito* et *CNRTL*. URL : <http://www.cnrtl.fr/definition/gastronomie>.

<sup>72</sup> Angela Little, « An Academic Ferment », *Journal of Gastronomy*, vol. 2, 1986, p. 24-25, cité dans Anne Bower *op. cit.*, p. 7.

à peu près personne n'échappe et dont conséquemment tout le monde peut se réclamer une certaine expertise.

Non seulement le contenu du livre de cuisine ménager est estimé banal, mais sa forme « *formulaic*<sup>73</sup> » le relègue en plus au plan des textes procéduraux<sup>74</sup> typiquement jugés sans intérêt comme la plupart des écrits à caractère utilitaire, de telle sorte que le livre de cuisine en vient à être seulement considéré pour sa valeur marchande sur le marché du livre.

Qui plus est, étant donné que ces livres sont écrits par des femmes, Bower convient à la suite des travaux de Deane Curtin qu'ils ont subi le même désintérêt que les autres écritures et pratiques culturelles et artistiques des femmes, « *relegated to the merely "introspective and recreational"*<sup>75</sup> ». À cela s'ajoute le fait que le livre de cuisine quotidienne familiale est un genre de texte relativement neuf dans l'histoire de l'humanité et que sa professionnalisation est encore plus récente.

À ce portrait, Bower ajoute une hypothèse non négligeable : les chercheuses qui ont pu être intéressées par le sujet y ont peut-être renoncé pour privilégier des sujets jugés plus sérieux, plus susceptibles de démontrer leur capacité à rivaliser intellectuellement avec leurs collègues masculins<sup>76</sup>. Susan J. Leonardi formulait en conclusion de son article des inquiétudes semblables :

Jane Watson in Mary Gordon's *Men and Angels* claims that women professionals who can cook should never admit it if they want to maintain credibility. « This cooking, » she says, « can be a

---

<sup>73</sup> Anne Bower, *op. cit.*, p. 7.

<sup>74</sup> Jean-Michel Adam, « Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire ? », *Langages*, vol. 35, no 141, 2001, p. 10-27. URL : [http://www.persee.fr/doc/lgge\\_0458-726x\\_2001\\_num\\_35\\_141\\_872](http://www.persee.fr/doc/lgge_0458-726x_2001_num_35_141_872).

<sup>75</sup> Deane Curtin, « Introduction », *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* cité dans Anne Bower, *op. cit.*, p. 6-7.

<sup>76</sup> Anne Bower, *op. cit.*, p. 9.

dangerous thing for a woman.... You must never cook a meal for your colleagues, my dear; it makes them imagine a chink in your armor. It makes them think you have too much free time » (55). Is she right? Do I erode my credibility with male academics by this feminine interest in cooking, cookbooks, and recipes?<sup>77</sup>

Parce que des chercheuses comme Leonardi et Bower ont fait le pari de s'intéresser aux livres de cuisine quotidienne malgré leur caractère non institutionnel, les travaux sur le sujet trouvent, progressivement, depuis la fin des années 1980, leur place dans le champ de recherche des *Food Studies*.

### **Le développement des *Food Studies***

Les *Food Studies*<sup>78</sup> rassemblent des travaux de divers horizons qui s'intéressent aux pratiques culturelles qu'implique l'alimentation. Y sont explorées des questions d'éthique, d'identité, d'environnement et de représentations notamment. Les origines des *Food Studies* remontent aux travaux anthropologiques comme ceux d'Audrey Richards<sup>79</sup> et de Claude Lévi-Strauss<sup>80</sup>. Cependant les nouvelles voies ouvertes par l'histoire culturelle<sup>81</sup> — qui se détachent des histoires « attachées au privilège de la singularité sur l'ordinaire<sup>82</sup> » et placent le quotidien au centre de ses préoccupations – de même que les *Cultural Studies* ont donné des méthodes et une légitimité à l'étude des cultures populaires, contestataires et minoritaires qui sont au cœur des travaux des *Food Studies*.

---

<sup>77</sup> Susan J. Leonardi, « Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime Pie », *PMLA*, vol. 104, no 3, 1989, p. 347.

<sup>78</sup> Mustafa Koç, Jennifer Sumner et Anthony Winson (dir.), *Critical Perspectives in Food Studies*, Don Mills, Oxford University Press, 2012, 402 pages. Ken Albala, *Routledge Critical Handbook of Food Studies*, Abingdon, Routledge, 2014, 406 pages.

<sup>79</sup> *Hunger and Work in a Savage Tribe: a Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*, Londres, Routledge & Sons, 1932, 238 pages.

<sup>80</sup> En particulier *Mythologiques I : Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 pages.

<sup>81</sup> Peter Burke, *What is Cultural History?*, Cambridge, Polity Press, 2008, 179 pages; Pascal Ory, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses universitaires de France, 2011, 128 pages.

<sup>82</sup> Nommément l'histoire des arts, l'histoire des sciences, l'histoire des idées. Pascal Ory, *op. cit.*, p. 13.

## Principales approches des livres de cuisine ménagère

Au cours des trente dernières années, ces nouveaux champs de recherche pluridisciplinaires ont mené des chercheurs, mais surtout des chercheuses, à interroger les livres de cuisine domestique<sup>83</sup>. Le plus souvent, c'est dans une perspective historique que sont menés ces travaux. Trois angles s'entrecoupent : l'histoire de l'alimentation (la *Food History*)<sup>84</sup>, l'histoire des femmes<sup>85</sup> et l'histoire des livres de cuisine eux-mêmes<sup>86</sup>. Les considérations anthropologiques et sociologiques sont, elles aussi, couramment au centre des travaux menés sur les livres de cuisine ménagère. C'est le cas de « *The Compiled Cookbook as Foodways Autobiography*<sup>87</sup> » (1981) de Lynne Ireland, la plus ancienne publication retracée à s'intéresser spécifiquement aux livres de cuisine des femmes. Ces travaux sont fréquemment effectués à la lumière des luttes féministes, raciales et de classes<sup>88</sup>.

Seul un petit nombre de travaux ont été réalisés dans des perspectives qui placent la textualité du livre de cuisine domestique au centre des interrogations, c'est-à-dire à partir d'approches communicationnelles (rédactologiques), linguistiques et littéraires. De ceux-ci,

---

<sup>83</sup> Rarement des livres, un périodique, *Cuizine* la revue des cultures culinaires au Canada, le plus souvent des articles.

<sup>84</sup> Nathalie Cooke, *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310 pages. Laura Shapiro, *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*, New York, Penguin, 2004, 336 pages.

<sup>85</sup> Janet Theophano, *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*, New York, Palgrave, 2002, 362 pages.

<sup>86</sup> Abigail Dennis, *loc. cit.*, Françoise Hache-Bissette, *loc. cit.*, Henry Notaker, *op. cit.*

<sup>87</sup> Paru dans le numéro *Foodways and Eating Habits: Directions for Research* de la revue *Western Folklore*, vol. 40, no 1, 1981, p. 107-114. À partir d'un corpus de livre de recettes communautaires, Ireland avance que ces livres constituent une source d'indices assez importante pour en tirer une autobiographie des comportements alimentaires et culinaire de ses compilateurs. En ce sens *autobiographie* sert de métaphore pour désigner les portraits comportementaux qu'elle identifie dans les livres.

<sup>88</sup> Voir par exemple: Sherrie A. Inness, *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000, 296 pages. Ou encore Jessamyn Neuhaus, *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2003, 352 pages.

maintes publications sont principalement centrées sur la recette et non sur le livre en tant qu'ouvrage unitaire<sup>89</sup>. Cependant, d'autres ont commencé à réfléchir aux phénomènes qui convergent dans la mise en livre. Certains types de livres ont retenu plus d'attention, notamment les livres de recettes collectifs.

Bien que l'étude des livres de cuisine ménagère connaisse une certaine effervescence, aucune publication ne concerne précisément *L'Encyclopédie* ou *Les Recettes faciles*. En ce qui concerne *The I Hate*, Laura Shapiro y consacre un chapitre de son essai *Something From the Oven* et Susannah Worth l'aborde dans *Digesting Recipes*. L'existence de travaux qui traitent du livre de Bracken, bien qu'aucune publication n'y soit consacrée en entier, est représentative de la proportion beaucoup plus élevée de recherches menées au sujet des livres de cuisine par des chercheurs anglo-saxons que francophones.

### **Définir un genre**

Ces travaux participent à la reconnaissance du livre de cuisine comme objet de recherche. Ils ont permis à Abigail Dennis de proposer une définition du livre de cuisine prenant en compte à la fois sa dimension matérielle et sa dimension discursive, ainsi que sa dimension historique, sa dimension culturelle (et sociale) et sa dimension idéologique. Elle propose :

I would argue, a cookery text is a collection of recipes purposely gathered to form a body of work. By this definition, food writing or fiction that occasionally or peripherally utilises food or recipes does not constitute a cookery text, but a website devoted to recipes, or a television program that focuses on imparting the knowledge required to create a dish, does. However, it is important to note that a cookbook is much more than simply a collection of recipes. Like any text, a cookbook carries a subtext, a context, and a latent set of assumptions about its audience. It may also serve a political or social agenda.<sup>90</sup>

---

<sup>89</sup> C'est le cas de « La soupe au pistou, ou, la construction d'un objet de valeur » d'Algirdas Julien Greimas dans *Du sens II*, Paris, Seuil, 1983, p. 157-169; *Digesting Recipes : the Art of Culinary Notation* (2015); ou encore de plusieurs textes dans *Recipes For Reading* et *The Recipe Reader* (2010).

<sup>90</sup> Abigail Dennis, *loc. cit.*, p. 1.

Plus complète que celles des dictionnaires, cette définition recoupe plusieurs des traits caractéristiques dégagés dans les travaux sur les livres de cuisine qui lui sont antérieurs. Elle identifie plus clairement et plus fidèlement cet objet. D'emblée, elle met l'accent sur la première particularité de l'écriture du livre de cuisine : la collecte et l'assemblage délibérés des recettes qui le composent. Elle distingue, ensuite, ce qu'elle appelle le « *cookery text* » (une expression d'origine britannique pour désigner le livre de cuisine) du reste de la production écrite qui traite d'alimentation ou de gastronomie et précise certaines modalités dispositives. Enfin, cette définition induit que le livre de cuisine ne peut être réduit à un ensemble de textes procéduraux utilitaires et qu'il doit être pensé en regard de ses interactions avec les autres textes, les autres médias ainsi que par les moyens dont il travaille, et réciproquement est façonné par, le social, l'histoire, l'espace et le temps.



## Chapitre 2

### Le livre de cuisine comme ouvrage unitaire

Comme je l'ai montré dans le premier chapitre, les livres de cuisine quotidienne n'ont été considérés comme objet d'étude textuelle que de manière fragmentaire, la recette demeurant l'élément privilégié par la critique. L'objectif de ce chapitre est d'identifier les aspects qui leur confèrent une véritable unité éditoriale et qui permettent de les considérer comme des ouvrages dans leur totalité. Ces aspects sont ses caractéristiques matérielles et le fait d'être le produit d'une intentionnalité auctoriale bien définie et reconnaissable.

#### 2.1 Objet-livre : caractéristiques matérielles et formelles

##### Caractéristiques matérielles

Pour en arriver à une conception globale du livre de cuisine, il semble indispensable de commencer par analyser sa structure matérielle (format, mise en pages, forme graphique, etc.), ce qui constitue une caractéristique tout à fait spécifique de cette forme. En tant que livres, *L'Encyclopédie*, *Les Recettes faciles* et *The I Hate* répondent à des impératifs de trois ordres : la conservation, la circulation et la consultation d'informations, de connaissances. Les livres de cuisine sont cependant caractérisés par des aspects matériels et formels particuliers qui peuvent servir de point de départ pour reconnaître leur appartenance à un genre.

Des matériaux et une confection de qualité offrent au livre de cuisine la protection nécessaire pour être rangé et consulté dans la cuisine. Pour le prémunir des assauts potentiels des liquides, de la chaleur, du gras et des autres dangers qui guettent en permanence les objets de papier dans cette pièce, la construction du livre doit être suffisamment robuste. La couverture

rigide des trois livres, leurs reliures caisse cousue et la jaquette protectrice de *The I Hate* sont des caractéristiques qui préviennent l'usure prématurée des livres. Pour le confort de lecture et d'utilisation, une reliure qui, comme la reliure caisse cousue ou la reliure à spirale, facilite l'ouverture à plat (et garde le livre ouvert) est préférable. Le tranchefil brodé de chacun des livres ou le signet de *Les Recettes faciles* qui apparaissent comme des détails élégants servent également à faciliter la manipulation du livre. Pour être rangé dans la cuisine, le livre de cuisine ne doit pas seulement être résistant. Il requiert un format qui permet de lui trouver une place dans cette pièce où souvent le rangement manque. Pensé pour être lu en cuisinant, le livre a des dimensions idéalement choisies de manière à ce que la mise en pages fasse place à une taille de police de caractère assez grande pour être lu à une certaine distance. À moins que le livre de cuisine soit abîmé, sa portabilité dépend surtout de son format. La mise en pages et le graphisme affectent d'abord la facilité et le plaisir de consultation du livre. Réussis, ils mettent en relief la structure de l'organisation textuelle et les outils de repérage des recettes. C'est-à-dire que les numéros de pages sont faciles à repérer, tout comme le titre des recettes et des chapitres, s'il y a lieu. On peut donc tout de suite remarquer que des raisons fonctionnelles sont à la base de choix esthétiques particuliers; mais ces choix esthétiques s'affranchiront de leurs contraintes d'origines pour devenir des éléments caractéristiques d'un genre.

## **Changements de format**

### **Effets de nouvelles technologies d'impression**

Les nouveaux produits alimentaires, les plus récentes découvertes en sciences de la nutrition, les nouveaux appareils électroménagers sont autant de raisons qui justifient la parution de nouveaux livres de cuisine, souligne Françoise Hache-Bissette dans son article sur l'évolution des livres de cuisine :

Les nouvelles techniques de cuisine suscitent chacune leurs livres de recettes : après les autocuiseurs et autres cocottes-minute apparus dans les années 1950-1960, on voit apparaître des livres de recettes dédiés au micro-ondes (1984-), à la cuisine en papillotes (1989-), au wok (1982-), à la sorbetière (1997-), à la plancha (2000-), à la machine à pain (2004-), au blender (2005-), au siphon (2007-) pour réaliser des espuma, à la mode du chef catalan Ferran Adrià, au rice cooker (2011-), etc.<sup>91</sup>

Cependant, la multiplication des nouveaux livres de cuisine au cours de la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle est aussi liée au développement de nouvelles technologies d'impression et de photocomposition comme le offset. Celles-ci améliorent l'efficacité de l'impression grâce à un procédé plus polyvalent et plus rapide qui a corolairement un meilleur rapport qualité-prix. Ces changements se répercutent notamment dans une plus grande liberté créative de format, de mise en pages et d'illustration.

À l'occasion du lancement de *L'Encyclopédie*, Françoise Kayler décrivait au profit des lectrices de *La Presse* l'ouvrage ainsi :

L'Encyclopédie se présente fort joliment. Elle est abondamment illustrée et même, émaillée de citations de gastronomes. Les recettes sont données très clairement, dans une marche à suivre facile. Le livre reste ouvert à la page choisie, ce qui est un détail d'importance. En un mot, il est pratique. Son mode de diffusion est tout aussi bien étudié. Il sera en vente dans tous les magasins Steinberg, par fascicules (le livre en comporte 12); le premier sort cette semaine.<sup>92</sup>

Dans cette description, Kayler présente à la fois des aspects esthétiques et pratiques de l'objet-livre.

---

<sup>91</sup> Françoise Hache-Bissette, *loc. cit.*, p. 102.

<sup>92</sup> Françoise Kayler, « Jehane Benoit met à l'usage de chacune L'ENCYCLOPÉDIE DE LA CUISINE CANADIENNE », section *Le monde féminin*, *La Presse*, 18 septembre 1963, p. 24. Voir annexe E.

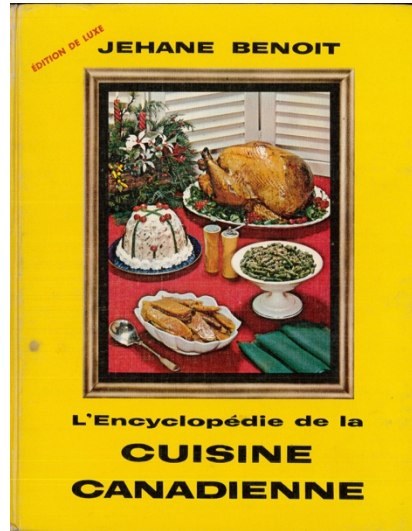


Figure 6. Couverture *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* (1963)

Les éléments qu'elle signale constituent les différentes caractéristiques du livre professionnel de cuisine ménagère de l'époque. Les changements technologiques, non seulement accroissent le nombre de livres de cuisine publiés, ils alimentent également une grande période de transformation qui mène le livre de cuisine à prendre de plus en plus la forme d'un grand livre, illustré à profusion, le « beau livre » ou « *coffee table book* ». Abigail Dennis explique à propos du *The Picture Cook Book* que publie le magazine *Life* en 1968 qu'il

foreshadows the ostentatious display books that were to become popular in the 1980s. At 35 cm x 26 cm (13,8 x 10,2 inches), the book is undoubtedly intended for display on a living room bookshelf or coffee table rather than for regular kitchen use.<sup>93</sup>

---

<sup>93</sup> Abigail Dennis, *loc. cit.*, p. 10.

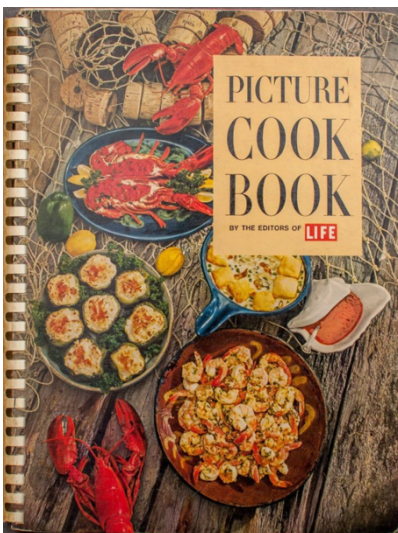


Figure 7. Couverture *The Picture Cook Book* (1968)

Ce type de livre de cuisine à la teneur esthétique prépondérante repose sur un tout autre paradigme que le livre de cuisine pratique, puisqu'il accorde une importance accrue au plaisir de lecture. Des trois livres du corpus, aucun n'entre véritablement dans la catégorie des « beaux livres » de cuisine. Cependant, certaines de leurs caractéristiques témoignent du développement en cours de ce nouveau type de livre de cuisine.

Par ses dimensions, 22 x 38 cm et 1056 pages, *L'Encyclopédie* est le plus grand des trois livres et celui qui préfigure le plus les « beaux livres » de cuisine. Le livre de Peg Bracken, au contraire, se fonde dans la production livresque ordinaire avec ses 176 pages et ses 14 x 21 cm. Ce choix concorde avec sa volonté d'offrir une alternative aux « *big fat cook book*<sup>94</sup> » qu'elle a en aversion. Encore une fois, l'aspect esthétique n'est pas sans lien profond avec le projet éditorial.

---

<sup>94</sup> Peg Bracken, *The I Hate to Cook Book more than 180 quick and easy recipes*, New York, Harcourt, Brace & World, 1960, p. x.

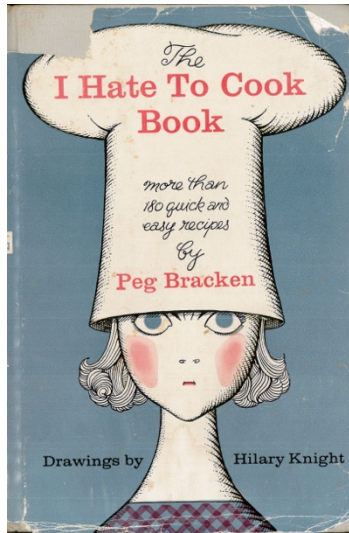


Figure 8. Couverture *The I Hate to Cook Book* (1960)

Dans le « beau livre » de cuisine, la facture visuelle et les photographies prennent une importance sans précédent. *L'Encyclopédie* est de loin le plus illustré des trois livres du corpus avec au minimum une photo par deux pages. *Les Recettes faciles* ne fait pas une part aussi importante aux images. Elles sont regroupées à la fin dans une section illustrée d'une quinzaine de pages, toutefois, ces photographies sont notables puisqu'elles sont imprimées en couleurs, ce qui n'est pas le cas de celles de *L'Encyclopédie* (ni de *The I Hate* qui compte uniquement une douzaine d'illustrations).

Dans *Les Recettes faciles*, c'est plus précisément la mise en pages qui montre des traces du tournant esthétique du livre de cuisine. Elle a la particularité d'être bien aérée et pour ce faire de ne présenter qu'une ou deux recettes par page. Pour l'édition du 50<sup>e</sup> anniversaire parue en 2015, Hachette explique avoir fait le choix de mettre en valeur la mise en pages originale.

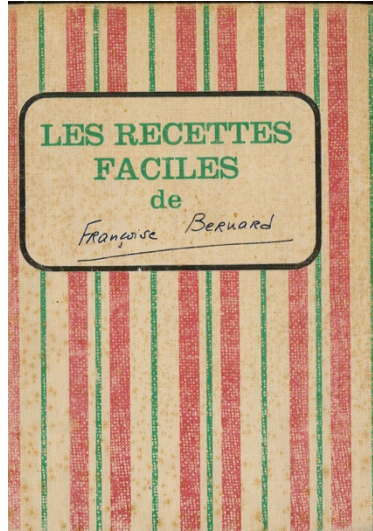


Figure 9. Couverture *Les Recettes faciles* (1965)

### **Structure et organisation du texte**

La matérialité et la forme, et plus encore la disposition des éléments dans la mise en pages, sont intimement liées à la structure de l'organisation textuelle dont elles mettent en relief une série de marqueurs. Ce sont, d'une part, les catégories qui ordonnent les recettes et les informations culinaires. D'autre part, il s'agit des outils de consultation qui les répertorient et facilitent leur repérage dans le livre. Si déjà le titre du livre de cuisine annonce les orientations qui ont guidé la sélection des recettes et leur compilation, c'est dans le chapitrage que l'organisation prend forme. En parallèle, les différents index fournissent d'autres modes d'accès aux recettes et aux informations.

## Chapitrage

Les chapitres organisent thématiquement les recettes. D'abord, ils les classent de même que les autres éléments du livre en procédant à des regroupements (mais aussi à des divisions). Les catégories créées sont ensuite le plus souvent présentées en introduction des chapitres et fournissent l'occasion aux auteures d'élaborer un propos spécifique à cette catégorie, que ce soit par exemple les principes de base de la préparation d'un plat, les éléments de base du sandwich dans *L'Encyclopédie*<sup>95</sup> ou le choix d'inclure un chapitre au sujet des hors d'œuvres dans *The I Hate*.

Les trois livres du corpus sont pourvus d'une structure de chapitres résumée dans une table des matières placée en début d'ouvrage (voir annexe B). *L'Encyclopédie* compte 50 chapitres dont la teneur varie : certains portent sur un type de plat (p. ex. « Les hors d'œuvres et canapés », « Les sandwiches », etc.), d'autres sur un aliment (p. ex. « L'agneau », « Les œufs », etc.) ou une catégorie d'aliments (p. ex. « Les légumes », « Les fromages », etc.), d'autres encore concernent une technique ou un outil de préparation (p. ex. « Les rôtisseries », « Le mélangeur ou “blender” électrique », « Les conserves », etc.) et enfin certains chapitres rassemblent des informations qui concernent un thème plus précis (p. ex. « L'arithmétique dans la cuisine », « Cuisine et bonne santé », « Conseils aux jeunes mariées », etc.). Si cette organisation possède l'avantage d'être très précise, elle a un important défaut : elle n'est pas accompagnée d'une pagination pour les chapitres, mais plutôt pour les 12 fascicules qui composent le livre (sans que soit indiqué non plus de quels chapitres est composé chacun des fascicules), ce qui réduit grandement l'opérabilité de cette table des matières. *The I Hate* est

---

<sup>95</sup> Jehane Benoit, « Les sandwiches », *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, p. 447.



plus simplement organisé par type de plat (p. ex. « Canapés and Heartburn Specials - or who started this business? » ou « Desserts - or people are too fat anyway »), par occasion (p. ex. « Potluck Suppers – or how to bring the water for the lemonade » ou « Little Kid’s Parties – or they only came for the balloons ») et par thèmes plus spécifiques (p. ex. « Good Cooksmanship – or how to talk a good fight » ou « Equivalents, Et Cetera – or dreary details that you certainly have no intention of remembering »). Si les catégories créées par les chapitres sont semblables dans ces deux livres, le travail créatif sur les titres de Peg Bracken renvoie au titre de l’ouvrage en ironisant sur le caractère imposé et parfois ingrat du rôle de cuisinière. La structure de *Les Recettes faciles* est toute autre, elle ne compte pas de chapitres. Le livre est plutôt fait de trois parties : les *pages bleues* – un classement sous forme d’index et de menus de recettes choisies –, les *pages blanches* – les recettes présentées en ordre alphabétique – et les *pages orange* – l’Index général des recettes par catégories.

Ces caractéristiques qui pourraient ne sembler dictées que par un besoin de fonctionnalité révèle en réalité la particularité d’un projet éditorial bien plus complexe. Notamment, les catégories choisies pour faire le découpage s’inscrivent dans un système de valeurs : elles sont en effet issues de traditions culinaires de nationalités différentes. Par exemple, l’ordre du service à la russe – de l’entrée au dessert – constitue souvent le canevas de base de la chapitration. On peut aussi penser à la façon dont les catégories du type des menus de saison font référence à un climat particulier et à une époque précise. En somme, le livre de cuisine, par le chapitrage, présente une structure<sup>96</sup> et même une certaine idée du repas.

---

<sup>96</sup> Janet Floyd et Laurel Forster, *op. cit.*, p. 4.

## **Indexage**

L'indexage est un autre mode d'organisation et d'ordonnement de la série de recettes qui compose le livre de cuisine. Il répertorie les recettes, le plus souvent par leur titre et leur numéro de page en fonction de l'ingrédient principal ou d'une technique, et les classe en ordre alphabétique. C'est le cas dans les trois livres. La quantité de détails fournis peut cependant varier. Dans *Les Recettes faciles*, les recettes sont classées par catégorie d'aliments et de plats, dans un tableau qui précise en plus par des symboles certaines caractéristiques de la recette, les mêmes descripteurs placés entre titre et ingrédients sur les pages des recettes, c'est-à-dire le niveau de difficulté, le coût, le temps de préparation, etc. Les index des *pages bleues* sont plutôt des index thématiques où les recettes sont regroupées selon leur caractéristiques (p. ex. « Plats de préparation rapide », « Plats d'un prix de revient raisonnable ») ou encore par occasion (p. ex. « Quelques suggestions pour les menus de saison », « Quelques idées pour les repas de fêtes et de grandes occasions »). Les index rendent les recettes plus facilement repérables dans la masse, un réel enjeu lorsqu'on a affaire à une importante quantité d'informations. Ils permettent en quelque sorte une consultation accélérée, par laquelle il n'est pas nécessaire de feuilleter le livre en entier.

## **Effets sur la lecture**

Les caractéristiques matérielles et formelles de ces livres de cuisine ont plusieurs effets sur la lecture. C'est particulièrement le cas des caractéristiques qui façonnent la consultation du livre. Elles mettent en jeu des usages, elles suggèrent des pratiques. En périphérie de la lecture, le signet de *Les Recettes faciles*, par exemple, en plus de servir d'aide-mémoire vient encourager le marquage des pages afin de pouvoir y revenir ultérieurement. La version de *L'Encyclopédie*

vendue en fascicules a pour effet d'impliquer concrètement la lectrice dans l'assemblage de son livre avec la reliure à vis, mais surtout lui impose une première lecture parcellaire au rythme hebdomadaire de la distribution. Par ailleurs, les pages dédiées à la prise de notes à la fin de *L'Encyclopédie* incitent la lectrice à annoter le livre.

Les caractéristiques matérielles et formelles de ces livres de cuisine ont également pour effet de multiplier les possibilités de lecture. Les différents chapitrages et indexages, pour leur part, en catégorisant, en classant, en ordonnant et en hiérarchisant les recettes et les informations culinaires suggèrent différents parcours de lecture. L'index propose des parcours très précis, qui mènent rapidement à une recette ou à une information. Ces parcours donnent une lecture utilitaire du livre de cuisine où seulement certaines pages ciblées sont consultées. Les chapitres, quoique beaucoup moins pointus, permettent eux aussi de circonscrire la lecture. Ils balisent un certain nombre de pages dans les limites des catégories déterminées dans l'organisation. Les parcours de lecture qu'induisent les chapitrages sont moins efficaces que ceux des index, parce que moins précis lorsque le mode de lecture repose sur la recherche d'une recette ou d'une information particulière. Le parcours de lecture du chapitre pousse à un peu plus de feuilletage, crée plus d'occasions de lire au hasard. Il ouvre la porte à une lecture de divertissement. Enfin, la forme « livre », en soi, a pour effet de rendre possible un parcours de lecture linéaire du livre de cuisine, le parcours typiquement cité par les lecteurs qui confient lire « inutilement » les livres de cuisine.

## 2.2 Le projet éditorial d'une auteure

Avec l'aspect matériel, c'est le projet éditorial lui-même qui fait de ces livres de véritables ouvrages. Loin d'être une simple juxtaposition de recettes, les trois œuvres du corpus affichent une intentionnalité claire et particulière. On peut reconnaître dans celle-ci une fonction auctoriale qui s'affirme d'une part dans la sélection des contenus et d'autre part dans leur énonciation.

### De la difficulté de se dire auteure

Au moment de la publication de leurs livres, Peg Bracken, Jehane Benoit et Françoise Bernard connaissent déjà, à différents degrés, une certaine notoriété. Benoit et Bernard sont des personnalités médiatiques importantes, à tel point que la présentation de Jehane Benoit débute par une prétérition :

On n'a pas à présenter Madame Jehane Benoit au public canadien : personnalité de la télévision et de la radio, conférencière, écrivain spécialiste des questions culinaires, elle occupe une place véritablement à part parmi les experts, et dès qu'il est question de cuisine, c'est à elle, et l'on pourrait presque dire, à elle seule, que l'on pense au Canada français.<sup>97</sup>

Avant de devenir une sommité, telle que le suppose cette présentation de 1963, Benoit se fait d'abord connaître au courant de l'entre-deux-guerres lorsqu'à son retour de Paris, diplômée de l'école de cuisine Le Cordon Bleu et de la Sorbonne en chimie alimentaire en poche, elle ouvre son école de cuisine Le Fumet de la Vieille France<sup>98</sup>. Elle y annexe éventuellement un restaurant, le Salad Bar<sup>99</sup>. Destiné à nourrir ses étudiantes facilement, le restaurant obtient du succès auprès d'une toute autre clientèle : les hommes d'affaires des alentours. À l'occasion du quatre-centième anniversaire de la découverte du Canada par Jacques Cartier, elle est invitée à ouvrir

---

<sup>97</sup> « Madame Jehane Benoit », *L'Encyclopédie*, p. 8. Voir annexe A.

<sup>98</sup> La première école de cuisine laïque et bilingue à Montréal.

<sup>99</sup> Considéré par plusieurs comme le premier restaurant végétarien à Montréal.

sur l'Île Ste-Hélène La vieille marmite, un restaurant de cuisine traditionnelle. Par la suite, elle se fait connaître du grand public par sa présence médiatique à titre de chroniqueuse culinaire. Elle est lue, entendue et vue tant des francophones que des anglophones grâce à ces collaborations à de multiples journaux, revues, émissions de radio et de télévision. C'est à partir de cette période qu'elle publie ses premiers livres de cuisine, *Les meilleures recettes de Jehane-P. Benoit* (1949), *Secrets et recettes du cahier de ma grand-mère* (1959). Parallèlement, plusieurs entreprises réclament ses services pour la création de livres mettant en vedette leurs produits comme la bière Dow (*Cuisinons avec Dow*, 1958).

Françoise Bernard est elle aussi très connue des lectrices lorsqu'est publié *Les Recettes faciles*, parce qu'elle est un personnage publicitaire d'Unilever<sup>100</sup>. D'abord dactylo au sein de l'entreprise, c'est en 1953 qu'Andrée Jonquoy est sélectionnée pour incarner le personnage. Différentes campagnes publicitaires la font connaître, d'abord dans les quotidiens puis à la radio et à la télévision. Entre 1956 et 1960, dans un partenariat avec la Société d'Embouteillage de Bourgogne, elle signe le livre *Par ici la bonne cuisine* qui est distribué avec l'achat de chaque cocotte-minute, c'est-à-dire à plus de 10 millions d'exemplaires. Au terme de sa collaboration avec Unilever<sup>101</sup>, elle rachète le nom de Françoise Bernard et publie chez Hachette ses livres personnels dont *Les Recettes faciles* est le premier titre d'une dizaine jusqu'à maintenant. Bien qu'elle exprime en incipit le désir de se présenter — « Avant de m'introduire chez vous, dans votre cuisine, j'aimerais me présenter<sup>102</sup> » —, Bernard ne dit concrètement à peu près rien de sa

---

<sup>100</sup> Une des premières multinationales des produits de grande consommation créée par la fusion en 1930 des savons Lever Brothers et de la margarine Unie.

<sup>101</sup> Stéphane Davet, « Françoise Bernard, icône de la cuisine familiale », *Le Monde*, 26 décembre 2008. URL : [http://www.lemonde.fr/a-la-une/article/2008/12/26/francoise-bernard-icone-de-la-cuisine-familiale\\_1135109\\_3208.html#Hbw7qvh87yDztiZx.99](http://www.lemonde.fr/a-la-une/article/2008/12/26/francoise-bernard-icone-de-la-cuisine-familiale_1135109_3208.html#Hbw7qvh87yDztiZx.99).

<sup>102</sup> *Les Recettes faciles*, n. p. Voir annexe A.

carrière dans son introduction, si ce n'est qu'elle souligne la quantité importante de courrier qu'elle reçoit : « Je reçois 200 000 lettres par an qui me font part de bien des soucis domestiques et surtout culinaires<sup>103</sup>. »

La teneur biographique de la présentation de Peg Bracken est encore plus mince. Contrairement à Jehane Benoit et à Françoise Bernard, Bracken n'est pas une personnalité médiatique, encore moins culinaire, avant la publication de *The I Hate to Cook Book*. Conceptrice-rédactrice publicitaire, elle publie d'abord un « *syndicated cartoon* » intitulé *Phoebe, Get Your Man* avec son collègue Homer Groening<sup>104</sup>, puis en 1958 un premier livre co-écrit avec Helen Berry Moore, *9-Months' Wonder*<sup>105</sup> au sujet de la grossesse. Contrairement à ce que prédisait son mari Roderick Lull, également auteur, qui le qualifiait de « puant<sup>106</sup> », *The I Hate*, premier livre qu'elle signe seule va propulser sa carrière d'auteure<sup>107</sup>. Son succès la mènera à devenir chroniqueuse pour plusieurs revues et journaux<sup>108</sup> et porte-parole des aliments surgelés *Birds Eyes*<sup>109</sup>. Bracken qui n'est pas présentée par une préface, parle d'elle-même en introduction en se composant une persona collective. D'abord comme homologue de la lectrice dans le « *us* » de l'incipit :

Some women, it is said, like to cook. This book is not for them. This book is for those of us who hate to, who have learned, through hard experience, that some activities become no less painful through repetition: childbearing, paying taxes, cooking. This book is for those of us who want to

---

<sup>103</sup> *Ibid.*

<sup>104</sup> Le père de Matt Groening, créateur du dessin animé *The Simpsons*.

<sup>105</sup> Publié chez Prentice Hall, 1958.

<sup>106</sup> « It stinks ». Margalit Fox, « Peg Bracken, "I Hate to Cook" Author, Dies at 89 », *New York Times*, 23 octobre 2007. URL : <https://www.nytimes.com/2007/10/23/arts/23bracken.html>.

<sup>107</sup> *I Try to Behave* (1960), *I Hate to Housekeep* (1962), *I Still Hate to Cook Book* (1967), *A Window Over the Sink* (1986), *On Getting Old for the First Time* (1997).

<sup>108</sup> Notamment *The Oregonian*, *The San Francisco Chronicle*, *Family Circle* et *The Atlantic Monthly*.

<sup>109</sup> *Birds Eye & Peg Bracken*, 1968. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=jLM4N48oBj0>.

fold our big dishwater hands around a dry Martini instead of a wet flounder, come the end of a long day<sup>110</sup>.

Puis, elle se présente comme membre d'un groupe d'amies : « *Now about this book: its genesis was a luncheon with several good friends, all of whom hate to cook but have to. At the time we were all unusually bored with what we had been cooking and, therefore, eating*<sup>111</sup>. »

Comme on le constate, l'écriture occupe une place importante voire centrale dans les parcours de Jehane Benoit, de Françoise Bernard et de Peg Bracken. Pour autant, elles ne se présentent pas en tant qu'auteures. Jehane Benoit qui est décrite comme « écrivain spécialiste » dans le texte qui fait son portrait, ne revendique pas elle-même ce titre dans ses propos. Bernard se désigne, pour sa part, comme « conseillère en art culinaire », ce qui la pose comme professionnelle de la recommandation sans considérations pour la forme par laquelle elle prodigue ses conseils. Bracken, quant à elle, se présente simplement en tant que membre de groupes de femmes qui préfèrent d'autres activités à celle de cuisiner. Cependant, en insistant sur les difficultés de l'écriture d'un livre de cuisine, elle évoque avoir des projets d'écriture subséquents :

This brings us to another related department, and it is a good thing it does. You have no idea how hard it is to organize a cookbook, with all the different things in it. Next time, I'm going to write a hair-pants Western with just a horse and a hero<sup>112</sup>.

Derrière la boutade, Bracken laisse entendre par cette affirmation qu'elle se conçoit comme auteure à travers l'exercice d'écriture du livre de cuisine autant que l'écriture d'autres genres, peut-être plus accessibles ou plus codés, comme le roman western. Toute la réserve dont font montre ces auteures vis-à-vis ce titre s'explique peut-être par le désir de mettre d'abord de

---

<sup>110</sup> *The I Hate*, p. ix. Voir annexe A.

<sup>111</sup> *Ibid.*, p. xi.

<sup>112</sup> « Good Cookmanship or How to Talk A Good Fight », *ibid.*, p. 152.

l'avant leur compétence culinaire ou leur maîtrise de la matière. Elle relève peut-être également d'une intériorisation du manque de reconnaissance professionnelle de l'écriture qui s'adresse aux femmes et qui traite de sujets ménagers. Or le projet éditorial de ces livres repose en grande partie sur les façons dont sont déployés l'identité de leurs auteures et les manières dont la fonction auctoriale produit une forme d'autorité.

### **Originalité par la sélection de contenus**

À la différence du livre de chefs qui « sert à fixer les créations<sup>113</sup> » de son auteur, ce que propose le livre professionnel de cuisine ménagère est une sélection de recettes, opérée par l'auteure. En effet, l'auteure ne s'exprime pas par l'entremise de l'originalité de ses recettes, dans la mesure où elle reprend des recettes préexistantes<sup>114</sup> et qu'elle n'en revendique pas la création<sup>115</sup>. Le fait que les commentaires de Françoise Bernard soient séparés de la recette dans la mise en pages de *Les Recettes faciles* le met particulièrement en évidence. Il arrive qu'elle propose dans la rubrique « Mon avis » une version, en l'occurrence la sienne, qui s'avère assez différente de la recette donnée. Elle commente, par exemple, la recette de « Gâteau de riz au caramel<sup>116</sup> » ainsi :

---

<sup>113</sup> Marie-Noëlle Aubertin, *La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale*, mémoire de maîtrise en études littéraires, Montréal, Université du Québec à Montréal, 2010, p. 29.

<sup>114</sup> Certaines recettes nomment d'ailleurs une source plus ou moins précise, par exemple : « Salade de pissenlits de ma grand'mère », *L'Encyclopédie*, p. 680, « Elevator Lady Spice Cookies », *The I Hate*, p. 113 ou encore « Dr. Martin's Mix », *ibid.*, p. 14.

<sup>115</sup> À tout le moins, elles ne misent pas sur cet argument même s'il est fort probable que les livres comptent des recettes de leur cru. *L'Encyclopédie* est le seul livre où l'on trouve à quelques occasions des recettes que Benoit s'attribue. Par exemple « Ma crème de champignon », p. 60, ou « Mon gaspacho (Andalou et Marinière combiné) », p. 71.

<sup>116</sup> « Riz au caramel (Gâteau de) », *Les Recettes faciles*, p. 524.



*Mon avis.* J'ajoute souvent, dans mon riz, 1 ou 2 poignées de raisins secs (bien lavés) en même temps que les œufs. Inutile de les faire tremper avant, ils ont le temps de gonfler pendant la cuisson au four. Je ne prends pas toujours le temps de caraméliser le moule; j'enduis tout simplement un plat à gratin ou un moule à soufflé de beurre ou de margarine avant d'y verser le riz. Et ce jour-là j'appelle mon dessert « gâteau au riz... sans caramel »<sup>117</sup>.

En ajoutant des raisins secs, mais plus encore en éliminant le caramel, il ne s'agit plus d'une recette de gâteau au riz au caramel. C'est un autre gâteau au riz, à un point tel que Bernard manifeste le besoin de le nommer autrement. Pour autant, elle ne donne pas sa recette comme recette « de référence », sa version est secondaire, confinée dans l'espace réservé aux commentaires.

L'organisation de ces livres peut être définie comme une structuration anthologique et elle correspond en ce sens à un genre fortement ancré dans la tradition textuelle, dont l'unité repose sur la compilation de textes choisis. L'originalité qu'exprime l'auteure par la sélection des recettes est au cœur du projet éditorial qui fait du livre un ouvrage unitaire. Déjà on voit le rôle central de la sélection à la manière dont sont mises en vedette dans les titres certaines des caractéristiques à avoir présidé aux choix de chacune des auteures. Dans *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne* on note un principe de sélection (encyclopédique) et un type de cuisine (la cuisine canadienne), dans *Les Recettes faciles de Françoise Bernard*, une qualité des recettes (la facilité) et la responsable de la sélection (Françoise Bernard) et puis dans *The I Hate to Cook Book – more than 180 quick and easy recipes* une posture par rapport à la cuisine (*I Hate to Cook*) et deux critères de sélection (*quick and easy*).

En introduction, les critères ou les procédés de sélection sont également présentés comme preuves de la qualité et de l'intérêt du livre. Dans le cas de *Les Recettes faciles*, les

---

<sup>117</sup> *Ibid.*

recettes sont décrites comme testées et approuvées par l’auteure : « tous les plats, dont je vous donne la recette vérifiée par moi, je les ai essayés personnellement en pensant à vous<sup>118</sup> ». Le même argument du « testé et approuvé » se trouve dans *The I Hate to Cook Book* sauf que Bracken met en scène une autorité partagée avec son groupe d’amies : « *we decided to pool our ignorance, tell each other our shabby little secrets, and toss in the pot the recipes we swear by instead of at*<sup>119</sup> ». Ainsi, ces recettes ont été testées et approuvées par un groupe de femmes ordinaires qui préfèrent faire autre chose que cuisiner et ne revendiquent aucune forme d’expertise culinaire<sup>120</sup>. En ce qui concerne *L’Encyclopédie*, la sélection des recettes procède de deux logiques selon la préface de l’éditeur. La première est celle de rassembler les recettes qui constituent tous les aspects de la cuisine canadienne<sup>121</sup> dans le but de la faire connaître et de la conserver :

Or, paradoxe à première vue incompréhensible, cette cuisine si riche et si intéressante est en fait la moins connue hors des frontières du Canada français. Plus grave encore, toute une partie de cette cuisine, la plus originale et la plus rare, est en train de se perdre. Pourquoi? Parce qu’il n’existait pas jusqu’à maintenant une véritable encyclopédie de la cuisine canadienne.<sup>122</sup>

La deuxième logique est celle de la recension de recettes « pratiques » et « utiles à tous ». Les recettes choisies pour constituer le répertoire de la cuisine canadienne sont également

---

<sup>118</sup> *Ibid.*, n. p.

<sup>119</sup> Bracken, *The I Hate*, p. xi.

<sup>120</sup> Notamment prendre part à la vie publique et politique comme c’est le cas de Constance Averill McCready à qui Bracken dédie le livre, journaliste et politicienne, membre de *The Hags*, qui deviendra en 1979 mairesse de Portland, Oregon.

<sup>121</sup> Décrite ainsi : « La cuisine canadienne est unique au monde. Seule, en effet, elle a su marier harmonieusement la cuisine française avec tous ses raffinements, la cuisine américaine dont la simplicité apparente cache une richesse et une complexité extraordinaires, et enfin la cuisine traditionnelle québécoise. »

<sup>122</sup> « Préface », *L’Encyclopédie de la cuisine canadienne*, p. 3.

sélectionnées en fonction de l'accessibilité de leurs ingrédients<sup>123</sup> et de la compréhensibilité de leurs explications :

N'y cherchez pas de recettes impossibles à réussir parce que la moitié des ingrédients vous manquent. Pour cela, il y a des livres de cuisine aux noms plus ou moins célèbres. N'y cherchez pas non plus de ces rébus en style ronflant qu'il faut longuement méditer pour en comprendre le sens. Mais si vous voulez trouver dans un livre toutes les recettes utiles, celles que vous pouvez faire en vous procurant les ingrédients, tous les ingrédients, chez vos fournisseurs habituels, si vous voulez enfin varier à l'infini vos menus pour susciter l'admiration et la satisfaction de vos convives, alors soyez heureuses, ce livre nous vous l'offrons aujourd'hui : c'est L'ENCYCLOPÉDIE DE LA CUISINE CANADIENNE.<sup>124</sup>

Cependant, la clé de cette compréhensibilité est ailleurs selon les propos que tient Jehane Benoit dans son texte d'introduction intitulé « L'importance du savoir culinaire ». Pour elle, ce sont les règles fondamentales de la cuisine, qu'elle donne en accompagnement des chapitres, qui donnent véritablement accès à la liberté en cuisine, puisqu'une recette est, selon ses mots, « un thème sur lequel une cuisinière intelligente exécute à chaque fois une variation différente<sup>125</sup>. » Cette façon dont Benoit définit la recette montre bien que les recettes seules sont bien moins intéressantes que la liberté créatrice qu'elles permettent d'atteindre lorsque la cuisinière sait s'approprier ce canevas pour en proposer des variantes. À du contenu commun, le projet éditorial de ces trois auteures vient donner une originalité parce qu'il crée un assemblage inédit – c'est le principe du recueil. Les critères de sélection que porte le projet jettent également les bases de la fiabilité du contenu, laquelle repose aussi sur l'autorité de l'auteure.

---

<sup>123</sup> L'argument est repris dans les publicités de l'époque – les fascicules sont disponibles chez Steinberg, qui spécifie que tous les ingrédients y sont également disponibles; publicité dans *La Presse*, 14 décembre 1963, p. 25 – la deuxième moitié du paragraphe est reprise en remplaçant « vos fournisseurs habituels » par « Steinberg ». De la même manière, dans le numéro du 19 février 1964 de *L'étoile du Nord*, p. 18, « Dominion » est substitué à « vos fournisseurs habituels ». Voir annexe E.

<sup>124</sup> « Préface », *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, p. 3.

<sup>125</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*, p. 11.

## Déploiement d'identité

Le succès de *L'Encyclopédie*, comme de *Les Recettes faciles* et de *The I Hate*, est autant le succès d'un livre que celui de son auteure. Aujourd'hui, lorsqu'on fait référence à ces livres, les figures de Jehane Benoit, Françoise Bernard et Peg Bracken en sont devenues indissociables. L'ampleur de cette association se constate dans la transformation que subit le titre de *L'Encyclopédie* lorsqu'au moment de sa réédition en 1991 elle est renommée *L'Encyclopédie de la cuisine de Jehane Benoit*<sup>126</sup>. Cette modification du titre montre à quel point l'identité du livre est intimement reliée à celle de son auteure.

Le périphrase porte plusieurs marques qui concourent à produire l'identité d'auteure de ces trois femmes. La première est sans contredit la mise en vedette de leur nom<sup>127</sup>. Sur la couverture le nom de chacune figure en évidence, placé au centre ou dans la partie supérieure de la page<sup>128</sup>. C'est tout autant le cas de Jehane Benoit et de Françoise Bernard que de Peg Bracken, même si cette dernière est encore inconnue du grand public au moment de la publication de *The I Hate*. Outre l'emplacement des noms sur les couvertures, leurs caractéristiques typographiques accentuent également leur importance : les noms de Benoit et de Bracken sont mis en relief par l'utilisation de la même police de caractère et de la même couleur que celle du titre, tandis que celui de Bernard qui fait directement partie du titre apparaît en contraste dans une calligraphie manuscrite. Il s'agit en fait de la signature avec laquelle

---

<sup>126</sup> Après s'être intitulée *La Nouvelle Encyclopédie de la cuisine* lors des deux rééditions précédentes (1971 et 1981).

<sup>127</sup> Un extrait tiré d'une publicité pour *La Nouvelle Encyclopédie de la cuisine* de Jehane Benoit parue dans *La Presse* le 30 septembre 1970, cahier H, p. 10, montre l'importante valeur symbolique associée au nom de l'auteure : « Son nom est vraiment synonyme d'ultra-bonne cuisine canadienne. »

<sup>128</sup> Un petit échantillon de livre de cuisine parus au cours de la même période permet de constater que le nom de l'auteur(e) est loin d'être systématiquement mis en valeur de la même manière.

l'auteure signe son introduction. Ce procédé redouble la fonction du nom de l'auteure puisqu'il réitère (ou confirme) que la responsabilité auctoriale doit être attribuée à ce nom. Également présente dans *L'Encyclopédie* et dans *The I Hate*<sup>129</sup>, la signature manuscrite contribue à alimenter chez la lectrice l'impression d'une connaissance personnelle de l'auteure et à établir son authenticité.

Par ailleurs, dans les cas de Françoise Bernard et de Jehane Benoit une photographie ajoute une dimension visuelle à l'identité de ces auteures. Leurs introductions sont chacune illustrées par un portrait qui leur donne un visage, une corporalité. La photographie a dans les circonstances pour effet de donner « la possibilité de connaître le visage d'une personne sans l'avoir jamais rencontrée. La distance se trouve ainsi annulée par l'image [...]»<sup>130</sup>. Conséquemment, les photos de Bernard et de Benoit peuvent ajouter à la lecture un sentiment de proximité avec ces femmes, en particulier le portrait de Bernard qui d'un format pleine page donne quasiment l'effet d'un tête-à-tête. Légèrement surexposé, il montre une auteure aux traits doux qui semble abordable et chaleureuse. C'est plus encore son sourire et son regard directement fixé sur l'objectif qui augmente cette impression d'intimité. La particularité est flagrante lorsqu'on le compare au portrait plus sobre — moins éclairé et le regard de biais — de Jehane Benoit<sup>131</sup>.

---

<sup>129</sup> Françoise Bernard et Jehane Benoit signent leur introduction, alors que la griffe de Peg Bracken figure en quatrième de couverture.

<sup>130</sup> Sylvain Maresca, « L'introduction de la photographie dans la vie quotidienne », *Études photographiques*, n° 15, novembre 2004. URL : <http://journals.openedition.org/etudesphotographiques/395>.

<sup>131</sup> Il est intéressant de noter que dans la version anglophone de *L'Encyclopédie*, plutôt que ce portrait de studio, la photo de Benoit la présente dans une scène de bureau (voir annexe F). Les publicités parues dans les journaux québécois à la suite de la publication de *L'Encyclopédie* témoignent elles aussi de l'importance de la photo portrait comme marqueur d'identité. Presque systématiquement, les publicités comportent une photo de Benoit (voir annexe E).



Figure 10. Portrait de Françoise Bernard



Figure 11. Portrait de Jehane Benoit

Bien que, comme on l'a vu plus haut, elles ne se présentent pas explicitement comme telle, les éléments péritextuels comme le nom, la signature et les photo-portraits désignent institutionnellement ces femmes comme auteure. C'est-à-dire qu'ils les identifient tout d'abord comme autorité responsable légalement des propos tenus. Cela dit, ces éléments font plus que de désigner les auteures de ces livres. Ils participent également à définir une identité d'auteure, ils esquissent les traits d'une personnalité. De ces personnalités singulières, les éditeurs se servent pour justifier la qualité du livre. On trouve, par exemple, dans la préface de *L'Encyclopédie* et sur le rabat frontal de la jaquette de *The I Hate* des passages où une qualité de l'auteure se dédouble en qualité du texte. Ainsi, selon Les Messageries du Saint-Laurent « nul

n'était plus qualifié que Madame Jehane Benoit [pour faire ce livre]<sup>132</sup> », tandis que Harcourt, Brace & World vante le fait que « *Peg Bracken is very funny*<sup>133</sup> ».

Au-delà du périphrase, il est hasardeux de se limiter à parler d'une personnalité puisque celle-ci prend la parole. Il devient nécessaire de les penser en termes de locutrices. La mise en scène du discours<sup>134</sup> qui s'opère dans la réalisation du projet éditorial de *L'Encyclopédie*, *Les Recettes faciles* et *The I Hate* repose en fait sur la prise en charge de l'énonciation par l'auteure.

## Énonciation subjective et impliquée

### Omniprésence des locutrices-auteures

Comme en témoignent les introductions des trois livres, l'auteure est non seulement l'instance responsable du contenu du texte, mais aussi l'instance énonciatrice de celui-ci. L'usage du « je » (et du « I ») conjointement à l'emploi de verbes conjugués à la première personne du singulier et de pronoms possessifs sont les plus flagrants marqueurs grammaticaux de la prise en charge de l'énonciation par la locutrice-auteure. Dans le cas du livre de Bracken, le *I* est présent dès le titre : *The I Hate to Cook Book*<sup>135</sup>. Il est cependant absent de l'introduction,

---

<sup>132</sup> « Préface », *L'Encyclopédie*, p. 3.

<sup>133</sup> [Rabat frontal de la jaquette], *The I Hate to Cook Book*.

<sup>134</sup> Dominique Maingueneau, *Analyser les textes de communication*, Paris, Armand Colin, 2016.

<sup>135</sup> Bracken reprendra pour les titres de ses livres subséquents cette formulation signature: *The I Hate to Housekeep Book*, *I Try to Behave Myself*, *I Still Hate to Cook Book*, etc. Qui plus est, le manuscrit aurait été accepté par son éditrice presque sur la seule base du titre: « Jeannette Hopkins, the editor at Harcourt Brace who acquired “The I Hate to Cook Book,” had faith in it from the first. “The book ought to have been a hard sell to the senior editors —there was no manuscript, just the idea, and I was new. But I had a lot of nerve. And, there was the title. It was an absolutely original, marvelous title.” » Donna Florio, « She's still cooking », *Washington Post*, 2 décembre 1998. URL : [https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1998/12/02/shes-still-cooking/da7b8c31-1ea3-4ba6-8f8e-5ec54411bcc5/?noredirect=on&utm\\_term=.8fec82714534](https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1998/12/02/shes-still-cooking/da7b8c31-1ea3-4ba6-8f8e-5ec54411bcc5/?noredirect=on&utm_term=.8fec82714534).

pour ne réapparaître qu'au premier chapitre alors que Bracken l'emploie en premier lieu pour justifier la pertinence de son propos :

But as a rule, don't hesitate to cut the amount of a seasoning way down, or leave it out, when it's one you know you don't like. [...] (I mention this only because we ladies who hate to cook are easily intimidated by recipes and recipe books, and we wouldn't dream of substituting or omitting; we just walk past that particular recipe and never go back again.)

We must assert ourselves. I, by way of example, think rosemary is for remembrance, not for cooking, and the amount of rosemary I have omitted from various recipes would make your head swim. The dishes turned out quite all right, too<sup>136</sup>.

Cependant, les parenthèses entre lesquelles cet *I* est d'abord placé dénote une certaine réserve qui tranche avec l'assertivité du titre. Son explication ramène néanmoins son *I* à un pronom collectif, le *we* remarqué en introduction, à l'intérieur même de cette phrase. Tout de suite après, cette alternance entre le *we* et le *I* se poursuit. Mais, alors, le *I* sort de la parenthèse pour servir à raconter une expérience personnelle qui se veut « agentivisante » pour le *we* qui regroupe les femmes qui détestent cuisiner.

Dans *Les Recettes faciles*, le premier *je* de Bernard survient, comme nous l'avons vu, dès la première phrase de l'introduction, en compagnie du pronom personnel *me*<sup>137</sup>. Omniprésents dans ce texte de présentation, les marqueurs grammaticaux de la première personne du singulier sont du reste très localisés dans *Les Recettes faciles*. Ils sont en fait réservés à un seul endroit, qui l'indique clairement par son sous-titre, c'est-à-dire la rubrique « Mon avis » qui suit la plus grande partie des recettes. La première occurrence du *je* apparaît à la cinquième page de la section *Recettes*, celle des « Ananas en gondole » :

Mon avis. Pour que ce dessert soit moins coûteux, j'y mélange parfois 2 ou 3 bananes, coupées en rondelles. C'est bon. Dans ce cas, je parfume plutôt avec du rhum. Je ne laisse pas macérer les

---

<sup>136</sup> « Stayabed Stew », *The I Hate*, p. 6.

<sup>137</sup> « Avant de m'introduire chez vous, dans votre cuisine, j'aimerais me présenter. / Je suis Françoise Bernard, Conseillère en Art Culinaire. » *Les Recettes faciles*, n. p.



bananes car elles noirciraient. Une bonne précaution : aspergez-les avec un peu de jus de citron et mélangez-les à l'ananas à la dernière minute seulement<sup>138</sup>.

Grâce aux versions personnelles des recettes que Bernard donne dans « Mon avis », on note la distance entre le caractère figé des recettes sélectionnées officiellement pour le livre (celles qui figurent à l'index) et la multiplicité des possibles qui peuvent advenir en cours de réalisation selon l'expérience de la cuisinière. Que Bernard présente cette alternative économique comme sienne, au *je*, en l'évaluant, en justifiant sa façon de faire et en prévenant de certaines précautions à prendre pour un meilleur résultat, invite la lectrice, comme l'exemple de Bracken avec le romarin, à oser déroger à la recette. Cette fonction du *je* est récurrente chez Bernard comme on le voit quelques pages plus loin au « Mon avis » de la recette « Artichauts gratinés » :

Mon avis. Cela est mon entrée-dépannage lorsqu'il m'arrive du monde à l'improviste : fonds d'artichauts en boîte, sauce béchamel en sachet, gruyère râpé. Je l'enrichis avec les ressources de mon réfrigérateur : œuf dur haché, restes de crevettes ou de moules, de poisson, de viande, de champignons, ou autres. Temps passé : 15 minutes<sup>139</sup>.

Non seulement ces indications suggèrent à la lectrice des incartades que peut très bien tolérer la recette, mais plus encore elles incitent la lectrice à se l'approprier comme le fait l'auteur. D'abord, en utilisant les aliments qu'elle possède déjà, puis en donnant un rôle à cette recette dans sa vie, comme ici celui d'« entrée-dépannage » dans son répertoire culinaire.

Comme dans le cas de Bernard, le *je* apparaît dès l'introduction dans le texte de Jehane Benoit. Toutefois, il s'inscrit dans une progression des pronoms : les paragraphes un et deux sont formulés de manière impersonnelle, à la 3<sup>e</sup> personne du singulier, les paragraphes trois et quatre au *nous*, le cinquième au *vous*. Enfin, c'est au sixième paragraphe que l'on trouve les premiers *je* explicites :

---

<sup>138</sup> « Ananas en gondole », *Les Recettes faciles*, p. 75.

<sup>139</sup> « Artichauts gratinés (Fonds d') », *ibid.*, p. 84.

J'ai la conviction qu'il est inutile de se procurer des recettes par centaines si l'on ne sait pas pourquoi il faut faire rôtir plutôt que braiser ou griller, c'est-à-dire si l'on ne connaît pas les principes fondamentaux de la cuisine. Combien de fois j'ai rencontré une cuisinière ayant un vaste répertoire de recettes et qui pourtant [...] <sup>140</sup>.

Ce premier *je* lui sert à exprimer son avis, qui prend la forme d'une certitude, sur l'utilité et la validité d'une collection de recettes. De la même manière que Bracken et Bernard, la première personne du singulier est également employée pour relater un exemple personnel qui appuie son propos et est susceptible de créer un effet d'identification (à la cuisinière qui malgré une vaste collection de recette n'obtient pas autant de plats réussis que souhaités) ou de révélation (de l'inefficacité d'un comportement – l'accumulation de recettes – pour l'atteinte d'un résultat – mieux cuisiner – chez la lectrice). La présence de marqueurs grammaticaux de la 1<sup>re</sup> personne du singulier se poursuit au paragraphe sept puis s'éclipse pour ne réapparaître qu'au paragraphe trente et un :

[Paragraphe 7] J'espère donc que vous lirez et appliquerez sérieusement ces règles, qui vous faciliteront la vie, puisque, par exemple, lorsque vous saurez bien faire un rôti vous saurez les faire tous, les principes sont les mêmes et s'appliquent aux uns comme aux autres. <sup>141</sup>

[Paragraphe 31] Mon plus sincère désir en écrivant ce livre fut de permettre à chacune de faire de la cuisine selon ses forces et ses aptitudes. <sup>142</sup>

Ces paragraphes témoignent des intentions et des raisonnements qui sous-tendent le projet éditorial de Benoit. L'expression au *je* a la même finalité dans les deux cas: exprimer des souhaits pour la lecture qui sera faite de l'ouvrage. À l'instar des deux autres locutrices-auteures, Benoit tient des propos qui suggèrent à la lectrice des comportements et des attitudes à avoir en cuisine, mais également lors de la lecture du livre.

---

<sup>140</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *L'Encyclopédie*, p. 9.

<sup>141</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*

<sup>142</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*, p. 12.

Le premier chapitre de *L'Encyclopédie*, « L'arithmétique dans la cuisine »<sup>143</sup>, est surtout constitué de listes et de tableaux. C'est donc au chapitre 2, « Les hors-d'œuvre et canapés »<sup>144</sup> que revient le *je* de Benoit : « Le cocktail de crevettes est, je crois, le plus populaire des hors-d'œuvre.<sup>145</sup> » Ici, le *je crois* module une affirmation sur la popularité du cocktail de crevettes par l'expression d'un avis personnel. Il en va de même dans cet extrait du chapitre 3, « La grande famille des soupes » : « C'est soupes sont particulièrement bonnes, à mon avis, lorsque le gras utilisé consiste en minces tranches de lard salé, bien gras, bien grillées à feu lent pour en extraire le gras.<sup>146</sup> » Ou encore, « Une blanquette de veau bien faite est un plat délicieux, je dirais même un plat que vous pouvez servir avec orgueil à vos convives.<sup>147</sup> » À la différence de l'exemple de Bracken, les marqueurs de la première personne du singulier ne servent pas à justifier son propos autant qu'à émettre une préférence personnelle, une opinion.

Les absences régulières de marqueurs de la première personne du singulier dans les trois livres ne signifient pas pour autant un effacement de la locutrice-auteure. L'usage de pronoms collectifs – on, nous, vous, *we*, *us*, *you*, etc. – dénote, au contraire, un je implicite. Comme on l'observe plus haut, la variante de la première personne du pluriel est surtout présente chez Bracken et Benoit<sup>148</sup>. Elle vient marquer à certains moments un unisson avec les lectrices, une

---

<sup>143</sup> « Poids, mesures et équivalents – Utilisation de la poudre à pâte – Nouvelle méthode pour utiliser le soda à pâte – Mesures métriques – Accessoires pour mesurer – Équivalence des mesures françaises – Température pour bonbons et glaces – Moules à gâteaux – Température du four – Règles générales sur la friture – Vitamines – Sels minéraux – Calories ».

<sup>144</sup> Premier chapitre de recettes à proprement parler.

<sup>145</sup> « Hors-d'œuvre à base de poisson », *L'Encyclopédie*, p. 36.

<sup>146</sup> « Potages aux herbes », *ibid.*, p. 53.

<sup>147</sup> « La blanquette de veau », *ibid.*, p. 130.

<sup>148</sup> On trouve à cet égard chez Bernard une seule occurrence, qui a tout l'apparence d'une coquille : on peut lire à la page 579 « Notre avis » à la place de « Mon avis ». « Salade de tomates », *Les Recettes faciles*, p. 579.

réalité commune – c'est le cas du « *We must assert ourselves*<sup>149</sup> » dans l'extrait de Bracken et du paragraphe quatre de l'introduction de Benoit :

Le plus sûr chemin pour arriver à se nourrir sainement, en sachant bien choisir et cuire les aliments utiles à notre vie, en composant des menus variés qui nous évitent de toujours manger les mêmes aliments qui deviendraient ainsi rapidement fades et monotones, est la connaissance des règles fondamentales de la cuisine.<sup>150</sup>

L'expérience partagée l'est par un plus ou moins grand nombre de lectrices. Chez Bracken, la nécessité de s'affirmer vis-à-vis d'une « dictature » de la recette en cuisine rejoint une somme de lectrices un peu plus circonscrite que l'universel besoin de se nourrir auquel fait référence Benoit.

Le recours remarquablement fréquent à la deuxième personne du pluriel (vous et *you*), réfléchit à chaque fois le *je* de la locutrice-auteure qui s'adresse d'autant plus directement aux lectrices par ce procédé. Ce dernier se fait souvent directif, voire injonctif tel que dans cet exemple tiré de *L'Encyclopédie* :

Souvenez-vous qu'en cuisson, c'est le degré de chaleur qui est important, bien plus que le temps de cuisson puisque celui-ci peut et doit varier. [...] Retenez bien le secret de la réussite : il ne faut pas accélérer la cuisson du braisé en élevant la température de cuisson.<sup>151</sup>

Ou dans celui-ci de *The I Hate* : « *You can do it all the day before, too. Just remember to take it out of the icebox an hour before you reheat it, so the casserole dish won't crack*<sup>152</sup>. »

Tantôt interpellatif, comme dans cette question rhétorique qui conclut les remarques de Bernard sur la préparation de la pâte à tarte : « Pourquoi réussirez-vous la prochaine fois? Parce que vous suivrez bien cette recette<sup>153</sup> », à d'autres occasions, anticipatif : « Si cela vous choque, mélangez

---

<sup>149</sup> « Stayabed Stew », *The I Hate*, p. 6.

<sup>150</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *L'Encyclopédie*, p. 9.

<sup>151</sup> « La cuisson des viandes », *ibid.*, p. 73. À cet égard, on croit souvent que les recettes sont avant tout rédigées à l'impératif, le mode verbal par excellence de l'injonction, ce qui n'est pas le cas. Des trois livres, seul *Les Recettes faciles* utilise ce mode verbal dans l'écriture des recettes.

<sup>152</sup> « French Beef Casserole », *The I Hate*, p. 81.

<sup>153</sup> « Tarte aux pommes », *Les Recettes faciles*, p. 650.

à la dernière minute<sup>154</sup> », les différents emplois du *vous* multiplient les facettes de la relation qu'établissent les locutrices-auteures avec les destinataires-lectrices. Donner des informations à ne pas oublier, affirmer une raison de ne plus rater une recette, présumer de la réaction des lectrices; ces usages établissent, en campant distinctement les rôles d'émettrice et de réceptrice, l'autorité qui émane de la prise en charge de l'énonciation par les auteures. En cela, le déploiement de *je* implicites et explicites participe dans les trois livres d'une rhétorique qui, bien que différente dans chacun des cas, postule une autorité qui puisse convaincre la lectrice de la validité des propos de l'énonciatrice. Cette autorité procède du projet éditorial minimal de chacune, c'est-à-dire la conviction de posséder un savoir que les lectrices gagneraient à connaître.

Par ailleurs, le *vous* cultive une ambiguïté quant à l'identité de la ou des destinataires parce qu'il peut être pluriel ou singulier<sup>155</sup>. C'est d'autant plus le cas en anglais où le *you* est toujours à la fois pronom singulier et pluriel, contrairement au *vous* qui n'est singulier qu'en contexte de politesse. Ce caractère ambigu peut créer en anglais un effet de proximité d'autant plus que les modes impératif et infinitif prennent la même forme. Il devient alors difficile de

---

<sup>154</sup> « Salade de chou », *ibid.*, p. 568.

<sup>155</sup> Toutefois, les recettes rédigées en français à la deuxième personne du singulier génèrent des réactions épidermiques. Sur le site [ricardocuisine.com](http://ricardocuisine.com) on peut lire parmi les commentaires des recettes écrites au *tu* (parce qu'elles s'adressent dans la revue papier aux enfants): « Bonjour. Je constate depuis un petit bout de temps en lisant vos recettes, deux points qui m'irritent quelque peu. De un: Vous vous adressez à votre public en le tutoyant, ce qui est contraire à l'étiquette de bienséance et de deux, tous vos verbes conjugués à la deuxième personne du singulier (au "tu") manquent un "s" en terminaison. Étant fils d'orthopédaogogue, le français, bien parlé et bien écrit, est important pour moi. À part ce point, j'aime beaucoup votre site que j'utilise fréquemment. » Julien S., « Bruschetts », 20 janvier 2015. URL : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/5718-bruschetts>.

cerner précisément si le *you* renvoie à des directives données à la lectrice ou à des actions accomplies par la locutrice-auteure<sup>156</sup>.

Dans les exemples précédents, on observe non seulement des marqueurs grammaticaux de la locutrice-auteure, mais également plusieurs marqueurs sémantiques. L'emploi de termes affectifs, de termes évaluatifs et de termes modalisateurs donne voix au point de vue subjectif et engagé de l'énonciatrice. Sans perdre de vue que ce n'est pas l'entièreté du texte qui est pris en charge aussi personnellement par l'auteure, les recettes sont, comme on l'a dit plus tôt, écrites dans une forme relativement neutre et impersonnelle<sup>157</sup>. Force est de constater que cette voix constitue le fil rouge de ces livres.

### **L'art de commenter**

La comparaison des recettes proposées par chacun des livres pour un même plat ou une même préparation met en relief l'agilité avec laquelle la voix de la locutrice-auteure se faufile à travers les recettes. En guise d'échantillon, on peut s'attacher à comparer les recettes de poulet sauce aux champignons (voir annexe C) et de sauce hollandaise (voir annexe D). Dans *L'Encyclopédie* et *The I Hate*, on relève directement dans la méthode des recettes des informations qui débordent les actions à accomplir. Il s'agit dans ces six exemples de

---

<sup>156</sup> McDougall écrit à ce sujet dans *Recipes for Reading* (1997) : « the recipe is presented to the reader through a speaking voice, the “I” of the cook, with the reader occupying the position of listener or follower of instructions and guidelines. The language has the attributes of spoken speech or dialogue, with the “you” or “one” being understood [...]. Although the implied subject is the reader, the text is ambiguous, revealing the fluidity of the relationship between writer and reader. “You” could refer to the writer as she or he cooks, creating new recipes and translating the process of cooking into textual form. The identities of writer and reader merge together in the role of the cook and consequently, the subject “we” is also a possibility as reader and writer work together to decode the language of food. » p. 109

<sup>157</sup> Que ce soit à l'impératif ou à l'infinitif.

commentaires de quatre ordres: des idées de substitutions, des conseils techniques, des suggestions d'accompagnement et des avis sur *la* bonne version de la recette.

Les recettes de poulet, elles, laissent place à des substitutions. Bracken indique, par exemple, directement dans les ingrédients la possibilité de remplacer un poulet découpé en morceaux par six morceaux quelconques de poulet. Elle prévient aussi la lectrice contre une malheureuse substitution qui ne donnerait pas du tout le même résultat: « *don't cheat and use milk; the cream makes a lot of difference*<sup>158</sup> ». Similairement, Bernard prémunit la lectrice-cuisinière contre l'erreur de ne mettre aucun alcool dans la recette en suggérant à celle qui voudrait omettre le cognac d'au moins le remplacer par du vin blanc<sup>159</sup>. La sauce hollandaise, à titre de recette « classique » de la gastronomie française, ne permet pas de substitutions d'ingrédients, d'autant plus que les meilleures variantes ont été codifiées et portent des noms qui leur sont propres<sup>160</sup>. La recette que propose *The I Hate* est en soi un substitut de sauce hollandaise, elle porte pour cela le nom de « Fake Hollandaise<sup>161</sup> » qui déclare d'emblée son affront aux conventions.

Cependant, la sauce hollandaise profite de conseils techniques supplémentaires : la chaleur requise et les moyens de la contrôler, la technique du poêlon à privilégier plutôt que celle du bain-marie et les astuces pour récupérer une sauce qui a tourné de la part de Benoit; le meilleur moment pour ajouter le jus de citron et les directives optionnelles pour procéder par la méthode au bain-marie de celle de Bernard<sup>162</sup>. Les techniques de cuisson et de préparation

---

<sup>158</sup> « Saturday Chicken », *The I Hate*, p. 16.

<sup>159</sup> « Poulet sauté minute », *Les Recettes faciles*, p. 506.

<sup>160</sup> Notamment la sauce mousseline, la sauce moutarde de luxe et la sauce maltaise qui figurent également à la page 423 de *L'Encyclopédie*.

<sup>161</sup> « Fake Hollandaise », *The I Hate*, p. 43.

<sup>162</sup> « Sauce hollandaise », *Les Recettes faciles*, p. 606.

marquent d'ailleurs pour les deux auteures ce qu'elles considèrent être *la* bonne version de la recette, respectivement celle au poêlon et celle qui n'est pas préparée selon la méthode privilégiée par les chefs.

Sauf les recettes de « Saturday Chicken » et de « Sauce hollandaise » de *L'Encyclopédie*, toutes les autres suggèrent des idées d'accompagnement. Pour le poulet selon Benoit : « Servir avec des nouilles fines, bouillies et brassées avec un peu de beurre et de persil » et selon Bernard : « Pour accompagner : des éléments vite prêts : purée de pommes de terre (en sachet), chou-fleur sauté, pâtes, riz ou légumes en conserve. ». Pour la sauce hollandaise, Bernard et Bracken suggèrent les classiques « poisson cuit au court-bouillon, des asperges ou des fonds d'artichaut » ou de laisser libre cours à son imagination: « *whatever else you think you'd like hollandaise on*<sup>163</sup>. »

Ces exemples et ceux mentionnés auparavant, permettent d'identifier les types de commentaires et les principaux sujets commentés. On en dénombre quatre grands types : des commentaires au sens strict de remarques; des suggestions (de techniques, d'accompagnements, de variantes, etc.); des avis (opinions sur les meilleures façons de faire, les meilleures versions, etc.); et des anecdotes (brefs récits illustratifs). Les verbes qu'on peut associer à l'énonciation de ces commentaires – expliquer, justifier, postuler, soutenir, suggérer, conseiller, proposer, affirmer, argumenter, juger, raconter, expliquer, témoigner, etc. – sortent clairement la locutrice-auteure de l'énonciation convenue de directives. De surcroît, par les sujets commentés – les recettes, mais aussi les attitudes (envers des ingrédients, des plats ou des recettes, etc.), les comportements ou les manières de faire (cuisiner, servir la nourriture, s'approvisionner, tenir

---

<sup>163</sup> « Fake Hollandaise », *The I Hate*, p. 43.



maison, etc.) — et leur écriture, on saisit l'ampleur de la valeur ajoutée qu'amènent les commentaires aux directives. Ils personnalisent les recettes, les contextualisent, les mettent en scène.

Dès lors, le partage qu'opèrent ces livres de cuisine ne peut plus être pensé uniquement comme un partage de recettes, au sens d'indications culinaires ou de directives. D'ailleurs, les propos débordent significativement du thème du culinaire. S'il est effectivement question de leur conception de la cuisine, celles du rôle de rôle de ménagère (et tous les rôles connexes que cela suppose – femme, épouse, mère, amie, etc.), du travail domestique, du travail d'auteure, des relations sociales et même de la « vie bonne » ne sont pas en reste. Le partage d'un savoir-faire devient aussi celui d'un savoir-être. Cette façon subjective et impliquée d'écrire la cuisine a pour effet d'en dire plus. La maîtrise de l'art de commenter et la manière développée par chacune des auteures pour le faire sont au cœur de l'unicité du projet éditorial du livre. Elles portent à la fois la particularité générique de l'ouvrage comme livre professionnel de cuisine ménagère, et sa singularité comme ouvrage particulier dans l'œuvre d'une auteure.

### **Manière de dire : incarner le projet éditorial**

Les livres de cuisine qui connaissent beaucoup de succès, comme ceux dont il est ici question, sont ceux qui peuvent compter sur une instance énonciatrice fortement caractérisée<sup>164</sup>.

Dans son article « Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime

---

<sup>164</sup> C'est spécialement le cas des livres de chefs de renom, la personnalité de l'auteur étant hautement médiatisée, elle est de ce fait préalablement connue des lecteurs et déjà bien typée. Il s'agit peut-être même dans certains cas de tout qui nous attire vers leurs livres, parce que, du reste, leurs recettes sont souvent trop laborieuses ou requièrent trop d'ingrédients (souvent difficiles à trouver) et trop de temps de préparation.

Pie<sup>165</sup> », Susan J. Leonardi constate que les nombreuses révisions et modifications apportées à la version posthume du célèbre livre de cuisine ménagère *Joy of Cooking* ont pour effet d'en dépersonnaliser l'énonciation et provoquent par là même l'effritement de la relation qu'avaient tissée l'auteure, Irma Rombauer, avec ses lectrices dans les éditions précédentes. L'examen de cette transformation permet à Leonardi de constater que les marques de subjectivités comme le commentaire « *popular — but not with me*<sup>166</sup> » au sujet d'une recette de gâteau au chocolat *red velvet* « *construct an identifiable authorial persona with whom the reader not only can agree or argue but is encouraged to agree or argue*<sup>167</sup>. » Cette « *identifiable authorial persona* » se manifeste, comme on l'a vu, dans les éléments péritextuels, mais plus encore dans l'énonciation subjective et impliquée. Autrement dit, se dégage de l'énonciatrice un ethos puisque, « à travers sa manière de dire, [elle] atteste en quelque sorte la validité de ce qu'[elle] dit, lui donne de l'autorité en l'incarnant<sup>168</sup>. » Ainsi, les auteures s'adressent aux lectrices de manières qui découlent des engagements et des postures que chacune prend à leur égard.

Les rôles d'auteure et de locutrice commentatrice inscrivent d'emblée Bernard, Benoit et Bracken dans une posture de spécialiste. *A minima*, parce que leur projet de livre postule qu'elles possèdent des savoirs inédits pour un certain nombre de lectrices. Outre cette spécialité commune, les objectifs propres à chaque ouvrage, énumérés au premier chapitre<sup>169</sup>, tout comme

---

<sup>165</sup> Susan J. Leonardi, *loc. cit.*, p. 340-343.

<sup>166</sup> Irma Rombauer cité dans Susan J. Leonardi, *loc. cit.*, p. 341.

<sup>167</sup> Susan J. Leonardi, *loc. cit.*, p. 342. Semblablement, dans *Recipes for Reading*, p. 8, Anne Bower écrit: « *And beyond that content level, we also savor the style of a recipe: it can make us laugh, give us a sense of the world from which it originates, incorporate some history or an inkling of the personality of its writer.* »

<sup>168</sup> Dominique Maingueneau, *op. cit.*, p. 92.

<sup>169</sup> *L'Encyclopédie* : recenser à la fois une cuisine nationale et un ensemble de « règles fondamentales » de la cuisine ; *Les Recettes faciles* : mettre à disposition des solutions aux problèmes que cause quotidiennement la cuisine ; *The I Hate* : fournir le strict minimum de connaissances nécessaires pour faire face au problème que constitue le devoir de cuisiner à tous les jours.

les critères de sélection des recettes et contenus, sous-tendent des engagements plus spécifiques qui relèvent de spécialités distinctes.

### **Conseiller**

« Indiquer à quelqu'un ce qu'il devrait faire ou ne pas faire<sup>170</sup> » est une façon efficace d'« apporte[r] des solutions avant tout pratiques<sup>171</sup>. » Cet engagement que prend Bernard dans son introduction caractérise son ton à travers le livre. Des trois auteures, elle est la seule à s'attribuer un titre, qui plus est celui de « conseillère en Art Culinaire ». Le ton du conseil a la particularité de « [p]roposer, suggérer à quelqu'un des règles, des principes, des solutions pour conduire son action<sup>172</sup>. » Dans cet exemple tiré de la recette de « Glace à la vanille », Bernard recommande (directivement) la fréquence à laquelle la préparer :

Mon avis. Cette recette est facile, mais demande du temps et du soin. Vous ne la ferez qu'exceptionnellement, d'autant plus qu'il est si facile, maintenant, d'acheter de bonnes glaces toutes préparées, à la minute même où on décide d'en faire figurer au menu!<sup>173</sup>

Toutefois, le conseil ne nécessite pas d'être systématiquement justifié par des explications. Il n'est pas rare que le commentaire de Bernard se résume à dire « faites ceci parce que je vous le dis », par exemple : « Mon avis. Avec le rôti de bœuf, servez des pommes de terre accommodées de toutes les façons : en purée, sautées, frites, en gratin dauphinois, en croquettes<sup>174</sup>. » Dans ce cas, c'est avant tout l'ethos de l'auteure qui fournit l'autorité aux propos. Cela peut expliquer l'insistance qui est mise dans la présentation de Bernard sur sa connaissance pointue de ce qui

---

<sup>170</sup> « Conseiller », CNRTL. URL : <http://www.cnrtl.fr/definition/conseiller>.

<sup>171</sup> *Les Recettes faciles*, n. p.

<sup>172</sup> « Conseiller », CNRTL. URL : <http://www.cnrtl.fr/definition/conseiller>.

<sup>173</sup> « Glace à la vanille », *Les Recettes faciles*, p. 274.

<sup>174</sup> « Rôti de bœuf au four », *ibid.*, p. 543.

peut poser problème en cuisine ainsi que sur la « somme d'expérience considérable » qu'elle a acquise de sources privilégiées<sup>175</sup>.

Puisque la recette doit autant que possible, pour Bernard, être une solution « clés en main », elle fait montre d'un enthousiasme sans borne pour les produits transformés et ultra-transformés. Les relents d'un ton publicitaire imprègnent nombre de ses avis par les références faites, comme dans les exemples susmentionnés, à la possibilité de simplifier la recette en recourant aux légumes en conserves, pommes de terre en sachet, mayonnaise en tube, glace préparée, etc. Non seulement une recette peut être facilitée par ces produits, elle peut même être esquivée comme, ici, la soupe à l'oignon :

Mon avis. Pour gagner du temps, quand vous êtes entre vous, vous pouvez servir la soupe à l'oignon non gratinée. En guise de croûton doré, mettez tout bonnement des biscottes. Et si bien que pressée, vous voulez une « gratinée », faites-la à partir d'un potage en sachet. Il ne vous restera que l'opération « gratin » à mener à bien<sup>176</sup>.

L'utilisation de produits alimentaires industriels ne doit pas, cependant, altérer le goût français des plats. À ce propos, le ton de Bernard se teinte d'une forte normativité, par exemple dans le cas de la recette de « Gigot à l'anglaise » :

Les anglos-saxons servent ce plat avec une sauce à la menthe (vendue toute préparée). Pour nous, Français, mieux vaut une sauce béarnaise ou une sauce paloise (béarnaise aromatisée de feuilles de menthe fraîche au lieu d'estragon)<sup>177</sup>.

---

<sup>175</sup> « J'ai le privilège de disposer de grandes cuisines. J'ai le temps et les moyens de procéder à de nombreux essais. J'ai eu la possibilité de consulter des gens très compétents dans bien des domaines et de recevoir beaucoup d'avis. » *Les Recettes faciles*, n. p.

<sup>176</sup> « Soupe à l'oignon », *ibid.*, p. 636.

<sup>177</sup> « Gigot à l'anglaise », *ibid.*, p. 270. La recette de « Bœuf à la ficelle », p. 108, est accompagnée d'un commentaire presque identique : « Mon avis. [...] J'aime beaucoup le bœuf à la ficelle avec de la sauce béarnaise, qui " francise " ce plat d'origine anglo-saxonne. »

Le même respect vaut pour les manières de faire régionales comme en ce qui concerne la recette de « Quiche Lorraine ». Alors que la recette indique l'ajout de deux verres de lait ou de crème fraîche, Bernard précise :

Mon avis. Mes amies lorraines ne font leur quiche qu'avec de la crème fraîche. Par mesure d'économie, elles mélangent parfois du lait à la crème. Faites-vous une opinion vous-même en essayant la recette avec ou sans crème. Moi, je suis pour...<sup>178</sup>

Par ailleurs, pour les recettes qui ne sont pas au goût français, un avertissement complète le commentaire. C'est le cas des « Beefsteaks hachés à l'américaine (hamburgers) » :

Mon avis. Pour être tout à fait dans la note américaine, vous pouvez servir ces « hamburgers » sur la moitié d'un petit pain rond, chaud, avec des tranches de tomates crues et de la sauce tomate très épicée (Ketchup). Je vous signale que c'est assez « étouffe-chrétien »<sup>179</sup>.

Par conséquent, Bernard s'érige en spécialiste du conseil pratique qui prévient les difficultés et les mauvaises surprises. Bien que cette qualité soit aussi présente chez Benoit et Bracken, chez ces dernières d'autres tonalités singularisent davantage leur écriture.

## **Enseigner**

Dès l'introduction de *L'Encyclopédie*, la voix de Jehane Benoit est partagée entre didactisme et gourmandise. Tout au long de sa descriptions des sources auxquelles puise la cuisine canadienne, elle souligne sans équivoque le plaisir de manger. En parlant des fours à pain et du levain de pomme de terre d'origine bretonne, elle ponctue son propos en s'exclamant : « Quoi de meilleur qu'une grande tranche de pain de ménage grillée sur le "poêle à bois" et tartinée de bon beurre frais, battu en crème légère?<sup>180</sup> » Les choix d'adjectifs utilisés pour qualifier les aliments et l'abondance de menus détails rendent les descriptions appétissantes. Ce

---

<sup>178</sup> « Quiche Lorraine », *Les Recettes faciles*, p. 515. La même considération est accordée aux spécificités d'autres cuisines comme le montre la recette de « Pizza napolitaine » p. 448 : « Mon avis. Les italiens parsèment le dessus de la pizza avec un fromage spécial, le "mozzarella" ; mais vous ne pourrez vous le procurer, en France, que très difficilement et il ne ressemble à aucun fromage de nos régions. ».

<sup>179</sup> « Beefsteaks hachés à l'américaine (hamburgers) », *ibid.*, p. 97.

<sup>180</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *L'Encyclopédie*, p. 10.

ton gourmand est manifeste dans la description de la préparation du pâté de poulet où Benoit insiste sur la texture, l'odeur et les saveurs des différents ingrédients :

Le pâté de poulet a sa façon québécoise. Poule bien grasse et tendre, mijotée avec des aromates et quelques légumes. La viande cuite se détache des os. On l'enrobe d'une sauce ivoire, crémeuse et légère, qui goûte bon le bouillon de poule bien réduit. On ajoute quelques pommes noisette, des pois verts et des petits oignons. On verse le tout dans une terrine tapissée de pâte brisée. On recouvre de même pâte et l'on cuit dans un four moyen pour la dorer. La sauce répand son odeur appétissante. C'est le plat des premières communions, du Jour de l'An, du déjeuner de la mariée et des beaux dimanches en famille<sup>181</sup>.

Le ton souligne ici le goût et le plaisir du plat à déguster en famille, plutôt que le nombre d'étapes où le temps de réalisation de la recette. Parce qu'il prend source dans sa conviction que « [s]e nourrir, en plus d'être essentiel à notre subsistance, est un des rares plaisirs dont nous puissions jouir durant toute notre existence<sup>182</sup> », le ton gourmand de Benoit incite la lectrice à trouver les moyens de cuisiner pour que ce soit bon, ce qui de sa perspective consiste à suivre les « règles fondamentales » qu'elle enseigne. De telle sorte que la gourmandise de son ton justifie à plus forte raison son didactisme.

L'exemple de la description du pâté de poulet montre que l'affection qu'elle lui porte, et dont elle témoigne, est doublée d'une connaissance pointue du plat, de ses ingrédients et des étapes de sa préparation. Poser en parallèle la recette permet de constater la précision rigoureuse dont Benoit fait preuve dans le choix des termes qu'elle emploie et du strict respect de l'ordre chronologique de la recette. Elle fait preuve d'une maîtrise attendue de la part d'une enseignante.

Le ton de Benoit se fait nettement didactique lorsqu'elle tâche dans chaque chapitre de présenter les règles fondamentales d'une bonne alimentation et de la cuisine. Ces règles peuvent autant concerner une catégorie d'aliments qu'une famille de recettes, un électroménager qu'une

---

<sup>181</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*, p. 11. La recette en bonne et due forme du « Pâté de poulet » se trouve aux pages 188-189.

<sup>182</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*, p. 10.

préparation. Au chapitre « La cuisson des viandes », la leçon sur la cuisson du rôti est exemplaire en ce qui concerne le mélange des aspects gourmands et éducatifs :

Un certain dimanche matin ensoleillé et paisible, en songeant que j'avais un rôti à faire cuire, il me vint à l'esprit qu'à cet instant même presque toutes les femmes du monde devaient se préparer, comme moi, à mettre le rôti au feu.

Mon estomac donna des signes de satisfaction à l'idée d'un rôti bien à point, ses arômes embaumés imprégnant la maison comme pour saluer la famille à l'heure du dîner, mais en même temps, je ne pus m'empêcher de songer à tous les rôtis sans arôme et à toutes les familles qui s'assoiraient à table sans cette merveilleuse sensation de réconfort que nous procure un plat réussi et cuit à point.

Cette leçon sur les principes fondamentaux du rôtissage des viandes, une fois apprise et bien appliquée, est destinée à bannir à tout jamais de votre table les rôtis manqués.

Même si la véritable façon de rôtir a disparu depuis que les cuisinières avec un four étanche ont remplacé le feu du foyer, il est possible de toujours réussir ses rôtis, à condition que l'on comprenne et que l'on observe attentivement les règles fondamentales qui en régissent les opérations.

Permettez-moi de vous guider, étape par étape, dans l'exécution parfaite d'un rôti.

Mais avant de commencer, je voudrais vous rappeler que le secret de la réussite dans la cuisson des viandes est de ne jamais oublier qu'une température trop élevée durcit les protéines.

Combien de dollars de viande tendre et savoureuse ont été gaspillés, combien de bouillons et d'agneaux blâmés et de bouchers tenus responsables parce que le rôti n'était pas assez tendre, alors que le seul vrai coupable était le degré de température trop élevé durant la période de cuisson. [...] Maintenant, mettons-nous au travail.<sup>183</sup>

Pour pouvoir déguster ces plats favoris, explique ici Benoit, il faut connaître parfaitement les procédés qui permettent d'obtenir le résultat souhaité. Il en va de même pour faire bon usage des recettes et par exemple « éviter de commettre une faute aussi élémentaire que d'oublier de retirer les œufs brouillés du feu avant la fin de la cuisson, puisque ceux-ci continuent à cuire quelques secondes même après avoir été retirés du feu<sup>184</sup>. » À cette fin, Benoit apporte assidûment des explications tout au long de *L'Encyclopédie*, jusque dans l'exemple des œufs brouillés (et ce malgré qu'elle qualifie l'erreur d'élémentaire). Par des justifications logiques,

---

<sup>183</sup> « La manière la plus facile de faire un rôti est la meilleure », *ibid.*, p. 78-79. À la suite de cette mise en bouche, suivent trois pages d'explications comprenant « 10 règles fondamentales pour obtenir un rôt parfait » et « 3 manières de faire une sauce » ainsi que des « suggestions pour aromatiser les sauces ».

<sup>184</sup> « L'importance d'un savoir culinaire », *ibid.*, p. 9.

techniques et scientifiques (la chaleur durcit les protéines, les œufs continuent de cuire en raison de la chaleur résiduelle de la poêle, etc.), Benoit explicite les différents raisonnements que cachent les recettes et les crédibilise par cette forme d'objectivation.

En plus d'accroître l'intérêt envers ses explications, le fait de partager des commentaires qui mettent en évidence son appréciation de certains plats a pour effet d'attirer l'attention sur des plats cultes de la cuisine canadienne comme le pâté de poulet ou le rôti de bœuf dominical, mais également sur les sandwiches et le barbecue.

Le ton dominant chez Benoit concorde avec sa conception de la cuisine. À son avis, la cuisine est un plaisir qui s'obtient lorsque la connaissance et la compréhension des règles fondamentales mènent la cuisinière à une autonomie qui lui permet d'exprimer sa personnalité à travers les plats qu'elle prépare.

### **Réconforter**

Au départ, Peg Bracken se présente comme une anti-spécialiste (spécialiste de la non-expertise) en cuisine. Elle propose son ouvrage à titre de femme qui déteste cuisiner, et c'est justement ce titre qui donne leur valeur aux recettes qu'elle a choisies : même quelqu'un qui déteste cuisiner est en mesure de les réussir. L'engagement de Bracken consiste à fournir l'essentiel aux lectrices.

And, if you hate to cook, expect no actual magic here, no Escoffier creations you can build in five minutes or even ten. But you might well find some recipes you'll like – to use the word loosely – to make now and again. Perhaps you'll even find some you will take to your heart. At the very least, you should find a hands-across-the-pantry feeling, coming right through the ink. It is always nice to know you are not alone.<sup>185</sup>

---

<sup>185</sup> *The I Hate*, p. xii. À ce sujet Laura Shapiro écrit : « With the title *I Hate to Cook*, Bracken placed herself firmly in the opposite camp from Irma Rombauer's *Joy of Cooking*, yet the two books shared certain qualities that endeared them to home cooks — especially nervous home cooks. Each writer had a warm, unaffected voice



Ce bagage essentiel, c'est d'abord une réserve minimale de recettes et de connaissances pour réussir à nourrir sa famille tous les jours. En revanche, le plus important est le soutien moral, le réconfort qui traversent son écriture.

En rupture avec les autres publications culinaires, tant dans son discours que dans son ton, c'est par les tonalités critique et humoristique que Bracken se fait réconfortante. Les cibles de ses plus virulentes critiques sont d'ailleurs les autres livres de cuisine, plus précisément ceux qu'elle nomme les « *big fat cookbooks* ». Elle s'attaque à l'honnêteté de ces livres : « *This chapter contains recipes for thirty everyday main dishes. Some of them aren't very exciting. In fact, some are pretty dull — just as a lot of recipes are in other cookbooks, but the other cookbooks don't admit it*<sup>186</sup>. » De même, elle leur reproche leur caractère culpabilisant : « *Indeed, it is the cookbooks that you already have that are to blame for your bad conscience and, hence, for your leftover problems*<sup>187</sup>. » Sa capacité à critiquer les autres livres de cuisine a pour effet de légitimer ses propos et ses recettes, comme on peut le lire au chapitre « *Canapés and Heartburn Specials – Or Who Started this Business* » :

So you look in your big fat cookbook and find so many complex-sounding affairs, which, as you taste them in your mind, don't sound worth the trouble, that you shut the book quickly. Then you open *this* cookbook and find just a few: all carefully selected, made frequently by women who hate to cook as much as you do, and at least a couple of which may well set Ethel right back on her heels<sup>188</sup>.

---

that seemed genuinely her own, each conveyed a sense of authority that never spilled over into superiority, and each could make readers feel that she was right there beside them at the kitchen counter, advising and rescuing and, most of all, keeping them excellent company. » *op. cit.*, p. 163-164.

<sup>186</sup> *The I Hate*, p. 4.

<sup>187</sup> *Ibid.*, p. 27.

<sup>188</sup> *Ibid.*, p. 91.

Par ailleurs, Bracken ne se gêne pas pour se moquer des autres auteurs de livres de cuisine<sup>189</sup> et experts culinaires de tout acabit. Elle s'attarde spécialement aux travers de leur écriture. Dans l'extrait suivant, par exemple, elle dénonce l'abus d'adjectifs :

Actually, the food experts know this, too, way down deep. You can tell they do, from the reliance they put on adjectives whenever they bump into a vegetable. « And with it serve a big bowl of tiny, buttery, fresh-from-the-garden beets! » they'll cry. But they're still only beets, and there's no need to get so excited about it<sup>190</sup>.

Le ton humoristique de Bracken est en grande partie produit par des jeux et effets de langage. Entre autres choses, les termes qu'elle emploie pour décrire la cuisine s'inscrivent dans un champ lexical de l'ordre du pénible : *hated*, *painful*, *have to*, *swear at*, *frightening*, *depressing*, etc. Ce choix de vocabulaire contribue à créer des effets comiques d'exagération, comme le fait également l'utilisation d'expressions de registre plus familier comme « *off-the-cuff* » ou « *flabbergasted* ». Les formulations imagées et les personnifications œuvrent dans le même sens. C'est ce que l'on constate dans l'exemple précédent alors qu'elle raconte que les « *food experts* » « *bump into a vegetable* » et qu'ils « *cry* » leur description gonflée d'adjectifs. Souvent, ces images servent autant l'effet comique que la critique : « *Also, they're always telling you what any chucklehead would know. "Place dough in pan to rise and cover with a clean cloth," they say. What did they think you'd cover it with?*<sup>191</sup> »

---

<sup>189</sup>« I have noticed that it's customary with most cookbook writers to throw in an occasional well-traveled paragraph, to indicate that they haven't spent their lives huddle over their own kitchen ranges. " I first tasted this dish at Maxim's ", they'll write. " And how I wished I could hide like a little mouse in the corner of that famous kitchen and see exactly what went in that sauce! However, when I finally returned to the States (via Tivoli where I discovered a *fetucchini* secret which I'm sharing with you in Chapter 33!) I did some experimenting on my own, and ... »

Well, these cookbook writers aren't the only people with credit cards. When I was in Edinburg, I tasted the first of many a Celtic sandwich; and I am sure these were what the Earl of Sandwich had in mind when he thought up the idea in the first place. I didn't have to do any experimenting to duplicate them, either. What they do is this:

[...] » *ibid.*, p. 85.

<sup>190</sup> *Ibid.*, p. 41.

<sup>191</sup> *Ibid.*, p. x.

On pourrait croire que la cuisine est traitée avec moins de sérieux dans *The I Hate* qu'elle ne l'est dans *L'Encyclopédie* ou dans *Les Recettes faciles*. Si le ton à la fois extravagant et désabusé de Bracken suscite autant l'adhésion des lectrices, c'est justement à cause de la justesse des reproches qu'elle fait envers les autres publications culinaires qui reproduisent un discours ambiant qui non seulement exige des femmes qu'elles soient entièrement responsables du devoir nourricier, mais aussi qu'elles le fassent avec plaisir et grâce. En disant tout haut ce que nombre d'entre elles pensent tout bas, Bracken prouve autant une connaissance personnelle des problèmes de cuisine qu'une habileté à faire entendre une voix discordante, voire subversive, mais surtout décomplexante.

## Chapitre 3

### Le livre de cuisine comme ouvrage littéraire

Dans le premier chapitre, la chronologie des travaux sur les livres de cuisine ménagère a permis de mettre en lumière que, de la même façon qu'ils ont été étudiés en sciences humaines pour leur teneur informative, les travaux subséquents qui ont commencé à s'intéresser à leur textualité l'ont fait en considérant uniquement certaines de leurs parties. Or j'ai montré dans le deuxième chapitre que cet objet est une œuvre unitaire, qu'il constitue une totalité orchestrée par un projet éditorial porté par une écrivaine. Dans ce troisième chapitre, j'exposerai la valeur littéraire que recèle le livre de cuisine.

#### 3.1 Structures narratives

On a déjà pu constater dans le chapitre précédent les marques d'une recherche esthétique et plus précisément la présence d'éléments qui ne répondent pas à des besoins fonctionnels dans les trois livres qui nous intéressent. Parmi ces éléments, on peut penser à la subordonnée circonstancielle « Un certain dimanche matin ensoleillé et paisible [...] <sup>192</sup> » par laquelle s'amorce le segment « La manière la plus facile de faire un rôti est la meilleure » dans *L'Encyclopédie*. Ou encore au passage « Mon estomac donna des signes de satisfaction à l'idée d'un rôti bien à point [...] <sup>193</sup> » par lequel débute la phrase suivante. Ces syntagmes mettent en

---

<sup>192</sup> « La manière la plus facile de faire un rôti est la meilleure », *L'Encyclopédie*, p. 78.

<sup>193</sup> *Ibid.*

scène les indications culinaires subséquentes dans le cadre d'une pratique sociale répandue, le repas dominical en famille, et d'un rapport affectif et appréciatif de Benoit envers la recette.

Le personnage d'Ethel<sup>194</sup>, dans *The I Hate*, est un autre exemple de ces éléments esthétiques. Cet archétype de la « bonne » cuisinière, évoqué notamment dans l'extrait cité plus haut de l'introduction du chapitre « Canapés and Heartburn Specials », incarne une figure de la ménagère socialement attendue<sup>195</sup> par laquelle se fictionnalise la différence du rapport à la cuisine qu'entretiennent Bracken et les lectrices qui, comme elle, détestent cette tâche. Semblablement, les sous-titres des chapitres de *The I Hate*, comme « The Leftover – Or Every Family Needs a Dog » ou « Desserts – Or People are Too Fat Anyway », ont avant tout une valeur esthétique. La créativité de leur rhétorique ancre les recettes que ces sous-titres regroupent dans un registre qui détonne de celui de l'enthousiasme et du ravissement qu'on a l'habitude de lire dans les livres de cuisine. Cette distance est liée à l'hostilité de la relation à la cuisine, tout autant qu'à l'utilisation de métaphores et d'hyperboles colorées pour exprimer cette idée.

Comme les éléments esthétiques précédents, l'incipit « Avant de m'introduire chez vous, dans votre cuisine, j'aimerais me présenter<sup>196</sup> » de *Les Recettes faciles* a pour effet de circonscrire le contexte de la prise de parole de l'auteure. Par une sorte de relation

---

<sup>194</sup> D'abord mentionnée p. 64 dans l'introduction de « Potluck Suppers » :

« *Beware of the entree*. The entree is usually the most trouble, as well as the most expensive. So never volunteer for it, instead, volunteer somebody else.

“Ethel, *would* you make that marvelous goulash of yours?” you can say. The other ladies will probably join in – it would be rude not to, especially if they've ever tasted Ethel's goulash – and while Ethel is modestly dusting her manicure on her lapel, you can murmur something about bringing a couple of your delectable LEFT BANK FRENCH LOAVES. »

<sup>195</sup> Et en particulier le discours des revues à cet effet.

<sup>196</sup> *Les Recettes faciles*, n. p.

métonymique entre l'auteure et son livre, la rencontre virtuelle entre Bernard et la lectrice est transposée dans le cadre de la rencontre physique, en personne, chez la lectrice.

Les éléments esthétiques relevés ici sont principalement des éléments scénographiques et narratifs. Ainsi, ils ont pour effet de mettre en récit des recettes, comme la préparation du rôti de bœuf, mais également des assortiments de recettes, comme les desserts, et à plus forte raison le livre dans son ensemble. La présence de récits confère une valeur littéraire indéniable à ces trois livres de cuisine. La teneur narrative, comme on a pu le constater, se joue au moins sur deux plans : celui de la recette et celui du livre.

Des linguistes et des sémioticiens comme Algirdas J. Greimas ont déjà montré les microstructures narratives à l'œuvre dans les recettes. Ce qu'Anne Bower résume par la séquence narrative minimale « un début, un milieu et une fin<sup>197</sup> », Greimas a fait l'exercice de le décortiquer en termes de structure actancielle :

La recette de cuisine, bien que formulée, à la surface, à l'aide d'*impératifs*, ne peut être considérée comme une prescription, régie par un /devoir-faire/ sous-tendu à l'ensemble du texte. Elle se présente d'abord comme une proposition de contrat type: « Si vous exécutez correctement l'ensemble des indications données, alors vous obtiendrez la soupe au pistou. » Il s'agit donc au départ d'une structure actancielle mettant en présence deux sujets — le destinataire et le destinataire — situés tous les deux sur la dimension cognitive : le destinataire, normalement chargé de modaliser le destinataire, ne se soucie guère de lui transmettre un /vouloir-faire/ ni un /devoir-faire/, se contentant de l'investir de la modalité du /savoir-faire/.<sup>198</sup>

Ce savoir-faire, pour lequel les indications de la recette (titre, ingrédients et méthode) constituent des conditions de réussite, suppose selon Gary Draper, non seulement une fin, mais

---

<sup>197</sup> « The only sequence of events such a reader desires is the linear process of the recipe: for a beginning — take these ingredients; for a middle — go through these processes; and of course, for an ending, voilà — a dish to please the tummy and the tongue. But reading for *more* than a recipe, reading the full cookbook as a text, can yield inklings of different beginnings-middles-ends and a new sense of plot. » Anne Bower, *op. cit.*, p. 37.

<sup>198</sup> Algirdas J. Greimas, *loc. cit.*, p. 159.

la promesse d'un dénouement heureux – un *happy outcome*<sup>199</sup>. Cette caractéristique explique à son avis l'existence des *metaphorical recipes* : « *Invoking the recipe's distinctive, instructional form, they convey a message about the achievement of non-culinary ends, primarily having to do with personal qualities and relationships*<sup>200</sup>. » Cette forme de récupération de la structure de la recette n'aurait aucun intérêt si elle n'était pas le lieu de micro-récits.

Son étymologie le rappelle, la recette – du latin *recepta* qui signifie « chose reçue »<sup>201</sup> – s'inscrit au sein d'une dynamique relationnelle, d'une dynamique d'échange<sup>202</sup>. Dans le cadre du livre de cuisine, cette dynamique prend la forme de macrostructures narratives : la transmission des recettes et des conseils de l'auteure à la lectrice est mise en scène et en récit. Inscrites à travers les contenus, leur présentation et leur articulation, ces macrostructures narratives arriment le projet éditorial à un imaginaire (indéniablement social et culturel) de la cuisine. La suite de ce chapitre vise à montrer les spécificités des récits qui se dégagent de chacun des trois livres à l'étude.

---

<sup>199</sup> « This captures perfectly the superstructure, but I would suggest that there are not three elements but four, and that without the fourth — even though it is seldom stated explicitly — the form is hollow. Therefore, we can view the process as one in which (a) under a name, (b) disparate ingredients are (c) taken through transformative steps to (d) create a happy outcome. The happy outcome may be more properly connected to the mood of the piece than to its structure, but no reader of recipes, I suspect, would doubt its presence, at least in the utopian world of the cookbook (which is sometimes a far cry from the dystopic kitchen). » Gary Draper, « Dishing Dad: “ How to Cook a Husband ” and Other Metaphorical Recipes », dans *What's to Eat? Entrées in Canadian Food History*, dirigé par Nathalie Cooke, Montréal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 258.

<sup>200</sup> *Ibid.*, p. 257.

<sup>201</sup> « Recette », *Dictionnaire Usito*. URL : <https://www.usito.com/dictio/#/contenu/recette.ad>.

<sup>202</sup> Susan J. Leonardi, *loc. cit.*, p. 340. Susannah Worth ainsi que Janet Floyd et Laurel Forster le soulignent elles aussi.

## 3.2 Scénographies

Dans la mesure où le texte est « la trace d'un discours où la parole est mise en scène<sup>203</sup> », la notion de scène d'énonciation qu'a théorisée Dominique Maingueneau permet d'analyser les différents plans de cette mise en scène : la scène englobante, la scène générique et la scénographie. Pour transmettre les savoirs culinaires qu'elles ont sélectionnés, Benoit, Bernard et Bracken procèdent de manière semblable, ainsi leurs livres ont des scènes d'énonciation identiques à plusieurs égards. Le type de discours, c'est-à-dire la scène englobante, auquel se rattachent *L'Encyclopédie*, *Les Recettes faciles* et de *The I Hate* est sans équivoque celui du discours culinaire. Leur genre de discours, la scène générique, est également le même : il s'agit de trois livres de cuisine ménagère publiés professionnellement. Dans ce « cadre scénique », la lectrice est amenée à interpréter les textes d'abord à titre de lectrice de livre de cuisine et, simultanément, à titre de ménagère chargée de la responsabilité nourricière envers sa famille. La scénographie, quant à elle, interpelle autrement la lectrice puisqu'elle « gère singulièrement son appartenance à une scène englobante et à une scène générique.<sup>204</sup> » Malgré les ressemblances, c'est donc sur le plan de la scénographie que les trois livres présentent le plus de différences.

Construite par le texte, la scénographie « installe un dispositif de communication, valide ses énonciateurs, distribue des places, installe un espace-temps où le lecteur se voit assigner une place construite d'avance<sup>205</sup>. » Bien que les textes de directives soient généralement associés à

---

<sup>203</sup> Dominique Maingueneau, « La situation d'énonciation, entre langue et discours », p. 8 Version révisée de « La situation d'énonciation entre langue et discours », texte paru dans le volume collectif *Dix ans de S.D.U.*, Craiova, Editura Universitaria Craiova (Roumanie), 2004, p. 197-210.

<sup>204</sup> Jérôme Meizoz, « Scénographie », *Le lexique socius*. URL : <http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/168-scenographie>.

<sup>205</sup> *Ibid.*



une énonciation monologale, les trois livres de cuisine qui nous concernent s'énoncent (davantage) comme une conversation où la lectrice est interpellée comme interlocutrice formée par une auteure plus expérimentée, voire experte, en la matière. Comme on l'a vu, Benoit, Bernard et Bracken n'hésitent pas à recourir au « vous » pour s'adresser directement à la lectrice. Leurs façons de la poser dans le cadre de ses activités culinaires, de l'imaginer et de la décrire en action, face à ses devoirs, mais surtout face à des défis et à des problèmes à résoudre, ont également pour effet de simuler la dynamique conversationnelle. Dans ces mises en situation, les propos de la lectrice — ses objections, ses questions, ses inquiétudes — sont anticipées, présumées par l'auteure. Cette situation d'énonciation rappelle le contexte qui a longtemps prévalu à la transmission orale des savoirs culinaires et de cuisine en compagnie d'autres membres de la famille plutôt qu'en solitaire.

C'est dans un espace diégétique du quotidien que se déroule cette conversation. La temporalité condensée et nettement délimitée de la recette<sup>206</sup> peut sembler, de prime abord, contraster avec le rythme cyclique de la vie de tous les jours – et en particulier la cadence réursive de l'alimentation. Une fois regroupées dans le livre de cuisine, les recettes ne donnent pourtant pas une impression de discontinuité ou de manque de linéarité à l'échange entre l'auteure et la lectrice. Au contraire, la succession des recettes reproduit plutôt le flux de la vie quotidienne. En ce sens, la temporalité du livre de cuisine correspond à celle de la cuisine ménagère : elle est une continuité perméable aux interruptions (mais sujette à une régularité aussi rigoureusement chronologique que la recette). Le cadre chronologique des événements est

---

<sup>206</sup> Le temps de lecture est quasi systématiquement plus court que le temps réel de préparation. À cet égard, on peut penser que ce non-concordance renforce l'idée que cuisiner est une activité qui monopolise beaucoup de temps.

étroitement relié à leur cadre spatial, l'espace étant, selon la formule de Michel de Certeau, « un lieu *pratiqué*, où il y a mouvement, direction, temporalité.<sup>207</sup> » Dans *L'Encyclopédie*, autant que dans *Les Recettes faciles* ou *The I Hate*, l'activité culinaire quotidienne est indissociable de l'espace domestique de la cuisine. C'est dans cette pièce que la scénographie des trois livres situe le plus souvent les personnages de l'auteure et de la lectrice. Malgré cette similarité, la configuration de cet espace caractérise de manières distinctes la conversation et la relation tissée entre elles.

### 3.3 Topographies de la cuisine

Serait-ce pour augmenter le sentiment d'identification des lectrices et leur permettre de se transposer dans leur cuisine ? La cuisine est peu décrite et peu représentée visuellement dans *L'Encyclopédie*, *Les Recettes faciles* et *The I Hate*<sup>208</sup>. Une conscience de cet environnement et un imaginaire propre à cette pièce ne sont pas pour autant absents des textes. L'espace de la cuisine est surtout évoqué implicitement à travers le récit de situations et d'actions qui y ont lieu.

#### « Centre nerveux de la maison »

Dans *L'Encyclopédie*, l'aspect matériel de la cuisine est abordé dans un court chapitre intitulé « Conseils à la jeune mariée<sup>209</sup> ». Dans les cinq pages placées entre les « Réponses à

---

<sup>207</sup> Michel de Certeau, « Pratiques d'espace », *L'invention du quotidien. 1. Arts de faire*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1990, p. 173.

<sup>208</sup> Que de rares photos ou dessins et à peu près aucun grand plan.

<sup>209</sup> *L'Encyclopédie*, p. 1005-1010, avant dernier-chapitre avant l'index.

1001 questions<sup>210</sup> » et « Le petit dictionnaire de la cuisine<sup>211</sup> », Benoit discute des principes d'organisation de l'espace de travail que constitue la cuisine et liste l'équipement nécessaire en distinguant l'essentiel de l'utile et de l'agréable. L'investissement par la jeune mariée<sup>212</sup> de son nouveau rôle de ménagère commence, selon Benoit, en amont de la manipulation et de la préparation des aliments, par la configuration de la pièce :

Le caractère, la culture et le goût d'une femme se reflètent non seulement dans les plats qu'elle cuisine, mais dans l'ameublement même de sa cuisine. Avant d'en commencer le décor, la cuisine doit être conçue d'une façon intelligente et pratique. On doit l'aménager selon ses besoins et ses goûts, sans oublier les gestes qu'on y fera, afin que tout soit à portée de main et que le travail puisse s'accomplir avec le minimum d'effort. La vue constante des accessoires dont on se sert n'a rien d'ennuyeux. Au contraire, ils évoquent la science, l'adresse et la finesse de celle qui les utilise<sup>213</sup>.

Une telle conception de la cuisine comme royaume exclusivement féminin réitère que le rôle des femmes est nourricier, mais qu'il n'est pas pour autant synonyme d'asservissement. Tel un atelier, un lieu de production, mais aussi d'expérience et de création, la cuisine a tout intérêt à être aménagée par la lectrice d'une façon qui lui ressemble pour faciliter son travail et augmenter son confort. S'il est recommandé à la novice, dans le cadre des recettes, de suivre les instructions à la lettre, cette période doit rapidement la mener à exprimer sa personnalité culinaire à travers des variations propres à ses goûts et à ses ressources puisque, on l'a vu, Benoit prône l'autonomisation des ménagères en cuisine. L'espace de la cuisine doit en être le reflet. En

---

<sup>210</sup> *Ibid.*, p. 963-1004.

<sup>211</sup> *Ibid.*, p. 1011-1022.

<sup>212</sup> À qui les supermarchés IGA offrent gracieusement *L'Encyclopédie* avec en plus 100 timbres Gold Bond et un sac de 2 lb de farine Robin Hood pendant un moment à partir de 1964. Cette information rapportée par ma grand-mère paternelle est corroborée par une publicité d'IGA publiée dans le *Sherbrooke Daily* du 19 février 1964 : « Here is How to Obtain Your Gift: After your marriage, send a newspaper clipping of your wedding announcement, or a copy of your wedding invitation, or a letter from the official who performed the ceremony, to IGA 1964 Bride Gift, c/o Shirley Gay, 490 Industrial Ave., Ottawa, Ontario. Mention your married name, your new address and nearest IGA Store when writing, and your gift will be forwarded to you. » Voir annexe E.

<sup>213</sup> « La cuisine centre nerveux de la maison », « Conseils à la jeune mariée », *L'Encyclopédie*, p. 1005.

qualifiant la cuisine de « centre nerveux de la maison<sup>214</sup> », Benoit la pose en interface qui, comme le système nerveux pour le corps, est le moyen d'entrer en relation avec son environnement. La cuisine parce qu'élargie en salle familiale<sup>215</sup> est, en effet, dans la culture canadienne-française, une pièce qu'on peut voir et surtout qui donne à voir la ménagère en action, en représentation. D'ailleurs, la seule image qui expose un pan significatif de la pièce dépeint une scène de la sorte où une femme montre à une fillette comment farcir une dinde. Parce qu'elle est espace de monstration, la cuisine devient d'autant plus un espace de pouvoir, dans la mesure où les principes d'aménagement donnés par Benoit peuvent également servir à en traficoter l'organisation pour projeter une image de soi jugée plus désirable.

### **Propriété privée**

L'incipit du livre de Bernard ancre aussitôt l'énonciation de son discours au seuil de la cuisine : « Avant de m'introduire chez vous, dans votre cuisine, j'aimerais me présenter<sup>216</sup>. » La prévoyance polie de cette phrase souligne d'entrée de jeu l'intrusion que représente pour l'auteure sa présence, via son livre, dans la cuisine de la lectrice. Si la permission est consentie *de facto* par la lectrice qui poursuit la lecture, il n'en reste pas moins que cette conception de la cuisine la définit comme un espace privé fermé, au contraire de la cuisine espace ouvert que présente Benoit. Bernard conclut son introduction en réitérant la présence de son livre dans la cuisine de la lectrice. Elle recommande : « Conservez-le, dans votre cuisine, tout près de votre boîte à sel. Ma seule ambition est que vous ayez recours aussi souvent à l'une qu'à l'autre...<sup>217</sup> »

---

<sup>214</sup> « Conseils à la jeune mariée », *ibid.*, p. 1005.

<sup>215</sup> « Pourquoi la cuisine est un outil précieux pour vendre votre maison », *Bâtiment—Génie—Construction*, août 1957, p. 24-29 cité par Lucie K. Morisset et Luc Noppen dans « Le bungalow québécois, monument vernaculaire : de l'espace urbain à l'identité domestique », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 48, no 134, 2004, p. 138.

<sup>216</sup> *Les Recettes faciles*, n. p.

<sup>217</sup> *Ibid.*

Le conseil de placer le livre à un endroit stratégique dans la pièce relève évidemment davantage de la figure de style, pour suggérer un usage fréquent, que d'une préoccupation pour le rangement du livre. Mis à part ces deux remarques, on constate l'absence d'autres considérations directement relatives à la configuration de l'espace de la cuisine dans *Les Recettes*. Il faut dire que le rapport des Français à l'espace de la cuisine est tout autre que celui qui prévaut au même moment en Amérique du Nord. Loin de la frénésie du bungalow avec son plan ouvert où la cuisine est la pièce principale de la maison, l'idéal de la *cuisine pratique*, où « pour gagner du temps il faut perdre de l'espace<sup>218</sup> », règne en France jusqu'à la fin des années 1950. Surtout, la cuisine y est généralement considérée comme un espace privé de la maison, où les visiteurs, même amis, ne sont pas invités à entrer<sup>219</sup>. Outre cette particularité culturelle, en situant la lectrice et elle-même dans le cadre d'un espace de la cuisine très peu défini, Bernard propose à la lectrice un rapport plus détaché à cette pièce. Le procédé a pour effet de moins ancrer l'existence féminine dans l'espace de la cuisine, d'ouvrir subtilement à d'autres horizons que le foyer, et conséquemment à d'autres rôles que celui de ménagère. En cela transparait le fait que Bernard a d'abord un rapport professionnel à cet espace, que la cuisine est a priori pour elle un espace de travail hors de la maison, puisque c'est dans les cuisines de recherche et développement d'Unilever et plus encore dans les studios de télé qu'elle apprend à cuisiner, plutôt que dans sa propre cuisine<sup>220</sup>. Certaines photographies de la section « Conseils illustrés »

---

<sup>218</sup> Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture*, Besançon, De l'imprimeur, 2004, p. 19-23.

<sup>219</sup> « L'espace habité, ainsi qualifié par des signes comme ceux du propre et du sale est organisé en référence au visiteur qui sera pour ainsi dire " autorisé " à y pénétrer. Par exemple les membres de la famille peuvent entrer dans la cuisine, les amis dans la salle à manger, l'inconnu pénètre tout au plus dans l'entrée. L'espace est compartimenté suivant l'usage privé, public ou semi-public (salle de séjour) que l'on compte en faire. » Nicole Hamont, « Habitat et modèles culturels », *Revue française de sociologie*, vol. 9, n° 2, Travaux de l'Institut de sociologie urbaine, 1968, p. 184.

<sup>220</sup> « Autant d'occasions d'activer l'apprentissage d'une demoiselle qui n'était pas un cordon-bleu. " Pour préparer mes émissions, je répétais quinze fois les plats avec mes chefs, j'apprenais tous les bons gestes. Réussir en vingt

de *Les Recettes faciles* révèlent l'importance de cet autre contexte : on aperçoit en arrière-plan de la démonstration de la confection d'une papillote pour « habille[r] le manche du gigot<sup>221</sup> » deux fours côte-à-côte comme on en trouve dans les cuisines commerciales. La manifestation visuelle de ce type de cuisine, forcément partagée par un groupe de personnes, ajoute d'autant plus à l'idée de l'infranchissable intimité de la cuisine personnelle.

## Prison chromée



Figure 12. Publicité de The International Nickel Company, *La Revue moderne*

C'est en opposition aux cuisines professionnelles dont les conditions, aux dires de Bracken, n'ont rien à voir avec celle expérimentées dans les cuisines domestiques, qu'est tout d'abord posé l'espace de la cuisine dans *The I Hate* : « *Experts in their sunny spotless test kitchens can make anything taste good*<sup>222</sup>. » La cuisine domestique n'est pas pour autant illustrée par les images placées en tête de chapitres et aucune section du livre n'est consacrée à

---

*minutes, en direct, un soufflé au fromage pouvait donner des sueurs froides. C'est comme petit remontant que j'ai commencé à apprécier le whisky.* » Stéphane Davet, *loc. cit.*

<sup>221</sup> « Gigot rôti aux haricots », *Les Recettes faciles*, p. 271.

<sup>222</sup> *The I Hate*, p. xi.

la description de son organisation type ou idéale, comme dans *Les Recettes faciles*. Toutefois, des références spatiales épisodiques donnent une idée de sa configuration mais surtout indiquent clairement le rapport hostile à cet espace dans lequel Bracken situe les lectrices. D'emblée, le texte placé en jaquette présente la cuisine comme lieu d'obligations : « *To come right to the point — if you have a kitchen (pullman or otherwise) in your home and are expected to cook in it, but HATE TO COOK — this book is for you*<sup>223</sup>. » Posséder une maison dotée d'une cuisine (peu importe son type) suffit à imposer le devoir d'y cuisiner. Lorsque s'annonce de la visite, ce devoir s'impose d'autant plus inévitablement comme l'exprime le sous-titre du chapitre six, « *Company's Coming or your back's to the wall*<sup>224</sup> ». Du fait de s'y sentir contrainte et placée dans une situation désespérée résulte une perception plutôt négative, voire sinistre de la pièce. En comparaison, le souper *potluck* apparaît comme un rayon de soleil dans sa noirceur : « *Do you see that shaft of sunny sunshine cutting the kitchen murk? This, friends, is the Potluck Supper — quite the best invention since the restaurant*<sup>225</sup>. » L'espace de la cuisine comme le dépeint Bracken déteint sur l'état affectif de la lectrice qui s'y trouve. Ainsi, un moment d'attente de cinq minutes dans la méthode de la recette du « Skid Road Stroganoff » plonge celle qui est confinée dans la pièce dans un état de morosité et de lassitude : « *Brown the garlic, onion, and crumbled beef in the oil. Add the flour, salt, paprika, and mushrooms, stir, and let it cook five minutes while you light a cigarette and stare sullenly at the sink.*<sup>226</sup> » Cet ennui attribuable

---

<sup>223</sup> *Ibid.*, jaquette protectrice.

<sup>224</sup> *Ibid.*, p. 71.

<sup>225</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>226</sup> « Skid Road Stroganoff », *ibid.*, p. 8.

à la nécessité de cuisiner est également dû à l'état de solitude qui est rattaché à l'espace de la cuisine et que Bracken note spécialement dans le contexte des réceptions:

It is an interesting fact that people who hate to cook love to talk and, in general, make merry. When the sun is over the yardarm and the party start to bounce, you want to be in there bouncing, too, not stuck all by yourself out in the kitchen, deep-fat frying small objects or wrapping oysters in bacon strips<sup>227</sup>.

Ce qui chez Bernard apparaît en filigrane comme une possibilité – sortir de la cuisine (pour se réaliser autrement que dans le rôle de ménagère) – est exprimé chez Bracken comme un besoin criant qui teinte tout le livre. Conséquemment, les savoirs transmis dans *The I Hate* visent avant tout à permettre aux lectrices de réduire au minimum le temps qu'elles doivent passer dans cet espace et de le fuir. Dans cet ordre d'idées, Bracken présume partager avec ses lectrices une incompréhension de l'engouement pour les projets de rénovations de cuisine : « *You watch your friends redoing their kitchens and hoarding their pennies for glamorous cooking equipment and new cookbooks called Eggplant Comes to the Party or Let's Waltz into the Kitchen, and presently you begin to feel un-american.*<sup>228</sup> » De ce défaut d'enthousiasme pour la transformation de l'espace de la cuisine et du non-désir de l'investir découle un sentiment d'inadéquation aux prescriptions sociales et à l'identité nationale.

En somme, la topographie des cuisines présente dans les trois livres relègue au second plan, lorsqu'ils ne sont pas tout simplement éludés, les aspects matériels (équipement, disposition, matériaux, design, etc.). L'espace est configuré dans l'énonciation par une série de rapports qu'entretiennent l'auteure et les lectrices avec la pièce. L'imaginaire de l'espace de la cuisine est imprégné par ces rapports qui insistent sur le rôle de ménagères qui leur est attribué

---

<sup>227</sup> « Canapés and Heartburn Specials or who started this business? », *The I Hate*, p. 89.

<sup>228</sup> « The Leftover or every family needs a dog », *ibid.*, p. 27.



en tant que femmes. Mais, plus encore, ils signalent si elles savent tenir leurs rôles, si elles agissent de manière convenable, ou si elles échouent à le faire.

### 3.4 Personnages de la lectrice

La place de la lectrice dans la mise en scène est plus complexe que celle de réceptrice du lot de savoirs qu'ont choisi de partager les auteures. Plus qu'une interlocutrice, l'auteure raconte la lectrice dans une série de situations et d'états, éprouvant un éventail d'émotions par rapport aux responsabilités culinaires qui lui incombent. Le personnage de la lectrice créé (notamment) par ces procédés est incorporé à la scénographie de conversation. Un récit qui fait d'elle la protagoniste d'un programme narratif se tisse au fil des différents ouvrages.

#### Être de rôles et de devoirs

L'identité du personnage de la lectrice est caractérisée en premier lieu par ses rôles dans la vie sociale. Dans les extraits de *L'Encyclopédie* cités précédemment, on remarque que dès l'introduction Benoit pose la lectrice en mère et en épouse<sup>229</sup>. Semblablement, si Bracken désigne avant tout sa lectrice par le terme « *woman* », les références faites à la belle-mère, au mari ou aux enfants<sup>230</sup> de celle-ci montrent que les rôles conjugaux et maternels en sont indissociables. Bernard, pour sa part, ne fait que très peu allusion à ces rôles, ou utilise des formules susceptibles de désigner plus d'une réalité. En plus de « femme pressée », elle emploie

---

<sup>229</sup> *L'Encyclopédie*, p. 9 « C'est donc un devoir pour toutes les mères d'apprendre à bien nourrir leur famille » et p. 12 « Alors, peut-être deviendrez-vous “ Dai See Foooh ” pour votre mari et vos enfants, avec toute la considération que ce titre comporte. » (S'attardant seulement plus tard, à la toute fin, à la jeune mariée.)

<sup>230</sup> *The I Hate*, p. x-xi « Maybe your mother-in-law gives you a bushel of peppers or a pumpkin, and you must make piccalilli or a pumpkin pie. » p. xii « And stay away from our husbands. »

à plusieurs reprises l'expression « débutante<sup>231</sup> ». Comparativement au terme « jeune mariée », « débutante » inscrit *Les Recettes faciles* dans un cadre plus séculier que *L'Encyclopédie*. Cette différence de vocable a pour effet d'adresser *Les Recettes faciles* à une plus grande variété d'apprenties cuisinières, d'une part, aux célibataires (comme Bernard), d'autre part, aux enfants. La recette de « Champignons-surprise (Déjeuner sous-bois)<sup>232</sup> » est un exemple de ce dernier cas de figure : « Cette entrée froide est un plat à la portée des plus jeunes cuisinières – même une fillette (ou un garçonnet) de dix ans peut s'y essayer avec succès!<sup>233</sup> ». Plus souvent, Bernard renvoie la lectrice au rôle d'hôtesse, en lui parlant de ses convives<sup>234</sup>.

Comme tous les rôles, ceux recensés ci-dessus sont mus par des attentes. Cela dit, considérant les obligations morales rattachées à ces rôles par, d'une part, l'importance symbolique de l'engagement qu'ils signifient, et d'autre part les dispositions légales relatives au contrat de mariage et à la parentalité, il y a plutôt lieu de parler de devoirs qui s'imposent/sont imposés à ces femmes. Culinairement, le devoir de premier ordre qui incombe au personnage de la lectrice de *L'Encyclopédie*, comme à celle de *Les Recettes faciles* et de *The I Hate*, est de nourrir les personnes qui s'assoient à sa table.

Pour guider au mieux la lectrice dans l'acquiescement de ce devoir, chacun des livres ne se contente pas de lui fournir une somme de savoirs, chacun lui propose également une stratégie pour s'orienter dans la masse d'informations culinaires et la rendre utilisable. Que la lectrice

---

<sup>231</sup> Dans le cas des « Œufs pochés en gelée à l'estragon », elle utilise les deux : « Cette recette devient à la portée de toutes les débutantes — et des femmes pressées — si l'on remplace les œufs pochés par des œufs mollets ou durs, tout simplement écalés. », *Les Recettes faciles*, p. 387.

<sup>232</sup> « Champignons-surprises (Déjeuner sous-bois) », *Les Recettes faciles*, p. 145.

<sup>233</sup> *Ibid.* (C'est la seule occasion dans les recettes où il est mentionné qu'une recette du livre pourrait servir à l'apprentissage d'un garçon.)

<sup>234</sup> Par exemple : « Tout le monde n'aime pas le goût un peu particulier du madère. Renseignez-vous à l'avance sur les goûts de vos convives. Vous pourrez remplacer le madère par du porto ou du xérès. » « Sauce madère », *Les Recettes faciles*, p. 608.

assimile la matière à force d'étude, la stratégie que privilégie Benoit, est plus exigeant mentalement, demande plus d'implication, mais promet de permettre de se détacher du livre. La stratégie de Benoit est toutefois incompatible avec le désir de la lectrice de Bracken de passer le moins de temps dans cet espace détesté à se consacrer à cette activité. Considérant ce désintérêt, Bracken présume d'emblée que la lectrice ne souhaitera pas retenir moult petits détails techniques comme ceux qu'elle fournit en annexe sous le titre « Equivalents, Et Cetera or dreary details that you certainly have no intention of remembering<sup>235</sup> ». Elle précise : « *There are many more interesting things to fill your mind with than items like these. So just make a mental note that they are here, then consult these pages when it's necessary*<sup>236</sup>. » En ce sens, la stratégie alternative que propose Bracken à la lectrice consiste à simplement retenir où trouver l'information utile, et plus précisément à se référer à *The I Hate* pour tout besoin qui excèderait ses connaissances actuelles :

The thing about these recipes is this: they're *here!* You don't have to ferret them out of your huge, jolly, encyclopedic cookbook. *And they'll get you through the month!*

After all, who needs more than thirty recipes? You already have your own standard routines: the steak-roast-and-chop bit, the frozen-TV-dinner bit, the doctored-up-canned-beans bit, not to mention your mother's favorite recipe for Carrot-Tapioca-Meat Loaf Surprise. And if somebody waves a dinner invitation, you leap like a trout to the fly. So, with these additional thirty, you're in<sup>237</sup>.

Une exception à cette règle s'applique cependant en ce qui concerne les petits subterfuges permettant à la lectrice de camoufler son ignorance, sa dépendance au livre ou son déplaisir à cuisiner. Retenir, par exemple, l'effet de la garniture de couleur contrastante<sup>238</sup> ou les bons termes à utiliser pour discuter de cuisine<sup>239</sup> est un apprentissage à ne pas négliger.

---

<sup>235</sup> *The I Hate*, p. 161.

<sup>236</sup> *Ibid.*

<sup>237</sup> « 30 Day-by-Day Entrees or the rock pile », *ibid.*, p. 4.

<sup>238</sup> « Skid Road Stroganoff », *ibid.*, p. 9.

<sup>239</sup> « Good Cooksmanship or how to talk a good fight », *ibid.*, p. 150-156.

Puisque manger est vital, nourrir consiste à garder en vie. Le devoir nourricier est de ce fait un fardeau substantiel à porter. Pour ce qui est de répondre aux besoins nutritionnels, la lectrice est placée selon les cas vis-à-vis une perspective plus ou moins contraignante de ce que représente « bien nourrir » et offrir un repas complet<sup>240</sup>. Dans *The I Hate*, pour satisfaire cette exigence, la lectrice n'a qu'à servir un repas comprenant viande, légume et féculent. Pour Bracken, l'avantage de plusieurs des recettes qu'elle propose est justement de regrouper deux de ces trois éléments, ne laissant qu'un accompagnement à trouver : « *Some do two jobs. They involve either meat, fish, or chicken plus a vegetable, so all you need is bread of some kind, or meat, fish or chicken and a starch, so all you need is a vegetable*<sup>241</sup>. » Lorsque la cuisinière est pressée, elle peut même négliger les légumes : « *Entrees only are included here, because the vegetables in a last-minute supper are, as we all know, strictly a catch-as-catch-can proposition*<sup>242</sup>. » Vu le caractère facultatif des légumes, c'est sans surprise que le dessert est considéré encore plus optionnel (surtout en semaine):

Desserts are not included either, for the same reason. Your big fat cookbook will tell you to « combine two delectable canned fruits, such as Bing cherries and apricots, add a little sherry, with a puff of ready-whipped cream on top. » But when you hate to cook, you wouldn't do that for a

---

<sup>240</sup> Une publicité de Velveeta sous-titrée « Voyez à ce qu'ils soient bien nourris! » qui paraît dans le numéro de juin 1960 de la *Revue moderne* permet de prendre la mesure du sens très large (voire déformé) que « bien nourrir » acquiert avec la mise en marché de produits alimentaires de plus en plus transformés (piètres valeurs nutritives et additifs alimentaires). Voir figure 13 p. 89.

<sup>241</sup> *The I Hate*, p. 4. Par ailleurs, Bracken ajoute au sujet des légumes : « In order to make most vegetables fit to eat, you must cover up the basic taste of the vitamins with calories. You use butter, oil, sour cream, nuts, chopped bacon, mushrooms, and cheese, as well as lemon juice, vinegar, herbs, and a lot of other things which we shall come to presently.

This is not only fattening, for the most part, but it is also a lot of trouble. You're certainly not going to do it very often. There is no reason you should, either. The children must learn sooner or later that life isn't all beer and skittles, and your husband knows it anyhow. It won't hurt them a bit to eat their plain buttered vegetables at gun point, with a running commentary by you on what will happen to their teeth and complexions and bottoms if they don't. » « Vegetables, Salads, Salad Dressings or this side of Beriberi », *ibid.*, p. 42.

<sup>242</sup> « Last-Minute Suppers or this is the story of your life », *ibid.*, p. 129.

last-minute supper, because it's too much work, and you wouldn't have those things on hand anyway. Also, the family might get confused and think it was Sunday<sup>243</sup>.

La lectrice de Bernard a un peu plus de souci à se faire pour mettre sur sa table un repas complet. Ses suggestions de menus et ses propos au sujet du « Hachis Parmentier »<sup>244</sup> dévoilent les composantes essentielles pour constituer un repas complet, « un potage pour commencer, le hachis, une salade et un fromage ou un fruit pour finir<sup>245</sup> », mais qui sont tenues pour acquises dans ses recettes. La plupart du temps, elle ne fait que suggérer des légumes ou des féculents d'accompagnement.



Figure 13. Publicité de Velveeta, *La Revue moderne*

Dans *L'Encyclopédie*, le chapitre « Cuisine et bonne santé<sup>246</sup> » aiguille la lectrice vers une conception beaucoup plus élaborée du « bien nourrir ». Vu la formation scientifique de Benoit

<sup>243</sup> « Last-Minute Suppers or this is the story of your life », *ibid.*, p. 129-130.

<sup>244</sup> « Hachis Parmentier », *Les Recettes faciles*, p. 283.

<sup>245</sup> *Ibid.*

<sup>246</sup> « Cuisine et bonne santé », *L'Encyclopédie*, p. 847. « Pourquoi un chapitre sur la cuisine et la bonne santé dans cette Encyclopédie consacrée aux plaisirs de la table? Simplement parce que notre vie moderne surexcitée fait de nous des êtres surmenés, qui s'usent trop vite et parce que l'on oublie trop souvent l'action importante de

auprès d'Édouard de Pomiane<sup>247</sup>, la question des nutriments contenus dans les aliments<sup>248</sup> et les principes d'une alimentation équilibrée entrent en ligne de compte<sup>249</sup>. Servir un repas complet revêt une autre ampleur lorsqu'on considère tous les critères dont doit tenir compte un « menu rationnellement établi<sup>250</sup> ». Il faut d'abord que la lectrice se penche sur l'ensemble de circonstances :

1. Des besoins du corps humain.
2. De l'âge.
3. De la saison ou de la température extérieure.
4. Du travail effectué par les convives.
5. De l'état de santé ou d'un régime imposé.
6. De l'équilibre entre les aliments d'origines animale et végétale.
7. Des habitudes de vie.
8. Des goûts.
9. Du marché.<sup>251</sup>

Et que dans un deuxième temps, à la lumière de ces informations, elle trouve une correspondance pour chacune des catégories d'aliments qui composent « les bases d'un menu<sup>252</sup> » :

1. Les soupes.
2. Les légumes.
3. Les viandes.
4. Les desserts.
5. Le fromage.
6. Le beurre.

---

la vie intellectuelle, morale et affective sur notre vie organique. Chez l'être humain, la vie mentale, les tracasseries, les douleurs morales, le surmenage, etc., peuvent ruiner l'organisme. »

<sup>247</sup> Éminent chercheur en hygiène alimentaire (ce qui deviendra la diététique – la science de l'alimentation équilibrée) à la Sorbonne puis à l'Institut Pasteur, il se fait également connaître à titre de chroniqueur gastronomique.

<sup>248</sup> « Les vitamines dans les aliments », *L'Encyclopédie*, p. 24-33.

<sup>249</sup> On le voit à la présence de recettes « santé », c'est-à-dire riches en fibre, faible en gras saturés et en sucre, et aux menus de régimes aussi proposés.

<sup>250</sup> « Les suggestions pour vos menus », *L'Encyclopédie*, p. 935.

<sup>251</sup> *Ibid.*

<sup>252</sup> *Ibid.*

7. Les fruits secs ou frais.
8. Le lait.
9. Le pain.
10. Les breuvages<sup>253</sup>.

Cependant, la qualité d'un menu s'évalue autant, sinon plus, au plaisir qu'il procure qu'à la satisfaction des besoins nutritionnels. À cet effet, la lectrice de *L'Encyclopédie* se trouve à devoir élaborer son menu selon des contraintes hiérarchisées dans un ordre qui dénote clairement l'importance de plaire :

Un menu bien composé doit :

1. Plaire aux convives.
2. Apporter des aliments sains qui flattent le palais.
3. Fournir à l'organisme ce dont il a besoin, soit :
  - A. De refaire sang et muscles avec de la viande, des œufs, du fromage, des légumes secs, des fruits secs.
  - B. La chaleur et la force qui sont données par les graisses, le sucre et les farineux.
  - C. Des aliments rafraîchissants, légumes verts, salades, fruits frais<sup>254</sup>.

Les conseils de Benoit en ce qui concerne la préparation des boîtes à lunch exemplifient les directives précédentes :

Repas à l'école, à l'usine, les dîners « sur le pouce » à la maison sont désormais à l'ordre du jour. Et se renouveler dans ce domaine n'est pas toujours chose facile! C'est pourquoi j'ai pensé à vous donner ici quelques principes bien définis qui vous guideront dans la préparation de la boîte à lunch. Pour bien remplir son rôle et ne pas lasser l'enfant, il importe que le repas à l'école soit nutritif, savoureux et appétissant<sup>255</sup>.

Elle précise ensuite à la lectrice comment atteindre ces trois critères. D'abord, pour que le repas soit nutritif : « la maman n'a qu'à s'en tenir aux Règles alimentaires du Canada et voir à ce que la boîte à lunch contienne : 1. Du lait [...] 2. Un fruit ou un légume ou les deux [...] 3. La viande

---

<sup>253</sup> *Ibid.*, p. 935-936. (Suit le détail des apports de chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments de base du menu.)

<sup>254</sup> *Ibid.*, p. 936.

<sup>255</sup> *Ibid.*, p. 937-938.

ou un équivalent [...] 4. Du pain [...] ]<sup>256</sup>. » Dans un deuxième temps, pour qu'il soit savoureux, il doit proposer : « 1. Un aliment chaud [...] 2. Une friandise ou surprise [...] ]<sup>257</sup>. » Enfin, pour qu'il soit appétissant, cinq techniques d'emballage des aliments sont recommandées puisque « il faut aussi que la présentation en soit attrayante pour exciter l'appétit et maintenir l'intérêt tout le long de la semaine<sup>258</sup>. » Loin d'être un aspect traité avec autant de détails dans *The I Hate* ou dans *Les Recettes faciles*, le fait de plaire apparaît tout de même en filigrane comme une préoccupation dont doit sans cesse être consciente la lectrice. Bernard spécifie régulièrement, dans « Mon avis », des astuces afin de rendre la recette plus appétissante, comme de gratiner le plat<sup>259</sup>, ou pour l'adapter aux enfants<sup>260</sup>. Autrement, elle recommande à la lectrice de s'enquérir des goûts de ses invités avant d'assaisonner. Elle indique par exemple : « Tout le monde n'aime pas le madère, renseignez-vous à l'avance sur les goûts de vos convives<sup>261</sup> » ou encore « J'y ajoute une pincée de poivre de Cayenne lorsque mes invités aiment, comme moi, la cuisine épicée<sup>262</sup>. » Plutôt que de proposer d'adapter les recettes, Bracken le souligne lorsqu'une recette est particulièrement susceptible d'obtenir la faveur des enfants<sup>263</sup>. Elle insiste également sur des moyens que peut mettre à profit la lectrice pour plaire à son mari, suggérant que cette tâche puisse bénéficier d'une certaine dose de manipulation :

---

<sup>256</sup> *Ibid.*, p. 938.

<sup>257</sup> *Ibid.*, p. 938-939.

<sup>258</sup> *Ibid.*, p. 939.

<sup>259</sup> « Potiron au gratin », *Les Recettes faciles*, p. 490 : « Mon avis. La chapelure n'est pas indispensable, mais elle forme une croûte dorée assez appétissante. Une ou deux biscottes écrasées finement au moment de préparer le gratin font très bien l'affaire. »

<sup>260</sup> « Clafouti », *ibid.*, p. 163 : « Si vous avez de jeunes enfants, vous préférerez sans doute dénoyauter les fruits. Pour ma part, je trouve que les cerises avec leurs noyaux donnent au clafouti une saveur incomparable. »

<sup>261</sup> « Sauce madère », *ibid.*, p. 608.

<sup>262</sup> « Piperade », *ibid.*, p. 446.

<sup>263</sup> Comme dans le cas de la recette de « Gung Ho », p. 37, elle indique « (*This is so simple it's embarrassing; but everyone likes it, including little children, which is a big point.*) »



The average man doesn't care much for the frozen-food department, nor for the pizza man, nor for the chicken-pie lady. He wants to see you knead that bread and tote that bale, before you go down cellar to make the soap. This is known as Woman's Burden.

But sometimes you can get around it. Say, for instance, that you are serving some good dinner rolls that you brought frozen and then merely put into the oven for a few minutes, as the directions said to. At dinner, you taste them critically. Then you say, « Darn it, I simply can't make decent rolls, and that's all there is to it! »

If you are lucky, and have been able to keep him out of the kitchen while you were removing the wrapping, he will probably say, « What's the matter with you? These taste swell. »

Then you say, in a finicky sort of female voice, « I don't know – they just don't seem as *light* as they ought to, or something.... » And the more stoutly he affirms that they are okay, the tighter the box you've got him in. Admittedly, this is underhanded, but, then, marriage is sometimes a rough game<sup>264</sup>.

Cette scène, très théâtrale, montre par sa forme à quel point le plaisir/harmonie à table dépend de jeux de pouvoir et que la notion de goût est relative à l'habileté avec laquelle la ménagère crée l'impression de maîtriser son rôle.

À certains moments, l'obligation de chercher à faire plaisir est exacerbée à un point tel que le personnage de la lectrice se voit confronté à un troisième type de devoir culinaire, celui d'éblouir, d'impressionner. C'est plus spécifiquement lorsqu'elle doit prendre le rôle d'hôtesse que la lectrice est invitée à provoquer cet effet avec sa cuisine. L'impératif de « bien nourrir » ne tombe pas, mais l'importance de certains aspects, comme la présentation des plats et plus encore leur service, est exacerbée. Recevoir des convives à sa table est l'occasion de proposer des recettes qui sortent de l'ordinaire. « [I]déal pour étonner les amis<sup>265</sup> » est un exemple de commentaire typiquement accolé aux recettes un tant soit peu exotiques. Par ailleurs, les recettes qui donnent beaucoup de portions, plus longues ou plus laborieuses, tombent dans la même catégorie, comme c'est le cas du « Marcassin rôti sauce grand veneur » : « Remarques. Ce plat

---

<sup>264</sup> *The I Hate*, p. 20.

<sup>265</sup> « Riz cantonnais », *Les Recettes faciles*, p. 531.

ne doit être préparé que pour 8 convives au moins, le morceau étant gros et sa préparation très longue<sup>266</sup> » ou du « “Clambake” de jardin à la mode de Cape Cod<sup>267</sup> ». Pour les mêmes raisons qu’elles ne sont pas pratiques au quotidien, les recettes qui se dégustent lentement comme la fondue bourguignonne<sup>268</sup> sont proposées par Benoit pour ces occasions spéciales : « Il est toujours bien amusant de recevoir des amis à dîner pour manger une fondue bourguignonne. » Pour faire encore plus original, elle suggère même à la lectrice de s’installer au salon pour préparer et servir le tempura<sup>269</sup>. La lectrice peut recourir à une autre méthode pour impressionner ses convives : transformer une recette simple en accordant plus de soin à l’apparence des plats. Selon Bernard, même les aliments les plus simples peuvent être transfigurés avec un peu de soin : « Faites un petit effort de présentation et “vos” sardines à l’huile contribueront à établir votre réputation de maîtresse de maison<sup>270</sup>. » Organiser un buffet est aussi l’occasion de faire sensation en s’attachant aux détails des garnitures et en proposant des arrangements fantaisistes tel que le hérisson<sup>271</sup> dont une version est proposée dans chacun des trois livres. Une autre stratégie, que privilégie Bracken pour émerveiller avec un menu tout simple dans le cadre d’une fête d’enfants, consiste à situer le repas dans un contexte imaginaire, par exemple en le transformant en pique-nique de « Hobo » à l’aide de baluchons, de déguisements et d’une sortie au parc<sup>272</sup>. Dans tous ces cas, la nécessité d’impressionner

---

<sup>266</sup> « Marcassin rôti sauce grand veneur », *ibid.*, p. 334.

<sup>267</sup> « “Clambake” de jardin à la mode de Cape Cod », *L’Encyclopédie*, p. 245.

<sup>268</sup> « Fondue Bourguignonne », *ibid.*, p. 260.

<sup>269</sup> « Tempura japonais », *ibid.*, p. 962.

<sup>270</sup> « Sardines à l’huile », *Les Recettes faciles*, p. 589.

<sup>271</sup> Proposé dans *Les Recettes faciles* : « Décorez votre buffet avec un hérisson », p. 675 et dans *The I Hate* en illustration de l’en-tête du chapitre 8 : « Canapés and Heartburn Specials », p. 89. *L’Encyclopédie* suggère pour sa part un arrangement encore plus sculptural : le « Jardin japonais aux légumes », p. 1006.

<sup>272</sup> « The Hobo Party », *The I Hate*, p. 123.

s'accompagne d'un niveau de complexité supplémentaire loin de simplifier et d'accélérer les activités culinaires de la lectrice.

## **En quête**

Qu'elle le veuille ou non, la lectrice est décrite, dans les trois livres, comme aspirant à tenir ses rôles au meilleur de ses capacités et à remplir ses devoirs acceptablement. La trame narrative sous-jacente à ce désir manifeste de réalisation met en scène la lectrice comme sujet d'une quête. Outre les résultats culinaires bien concrets, la lectrice cherche à atteindre un autre but à travers les recettes : un état de bien-être résultant d'un sentiment d'accomplissement et de satisfaction. Le fait de parvenir à l'état de contentement convoité, en raison notamment de l'importance tant culturelle que physiologique de l'alimentation, passe en grande partie par la reconnaissance témoignée par autrui. Dans la logique du don et du contre-don, la reconnaissance peut être le fruit d'un service rendu. Bracken justifie l'idée d'offrir de la soupe au menu d'un cocktail, en faisant miroiter le retour d'ascenseur qui pourrait découler de ce geste de solidarité féminine :

If in addition to your canapés and cocktails, you have a large tureen of soup on the sideboard, with some cups and saucers around and a plate of crackers, your prospects become even brighter. Your women guests, especially, will appreciate you for this. They will probably see to it that their husbands inhale enough soup to make it unnecessary to go home and cook dinner; and your bread may come back gloriously buttered<sup>273</sup>.

Plus encore, c'est la réputation obtenue qui permet de prendre la mesure de la reconnaissance du travail accompli. Les auteures réitèrent à maintes reprises à la lectrice que sa « réputation de maîtresse de maison » est en jeu. Ce qui peut sembler aussi trivial qu'envelopper les aliments de la boîte à lunch peut faire, selon Benoit, que « [les] qualités de bonne ménagère [de la lectrice]

---

<sup>273</sup> « Canapés and Heartburn Specials or Who Started this Business? », *ibid.*, p. 90.

seront reconnues à l'école<sup>274</sup> » si elle se donne la peine de tout emballer individuellement dans du papier ciré selon la manière expliquée. En comparaison, peu d'accent est mis sur la satisfaction personnelle que peut tirer la lectrice de ses réalisations culinaires. Les sentiments d'accomplissement et de satisfaction semblent plutôt passer par une conciliation réussie de la cuisine avec les autres sphères de la vie féminine. C'est ce qui ressort surtout dans *Les Recettes faciles* et *The I Hate*, Les Recettes faciles et rapides proposées ayant été sélectionnées pour permettre à la lectrice de réduire le temps qu'elle doit consacrer à la cuisine et, conséquemment, lui donner l'occasion de faire autre chose : avoir des loisirs personnels (par exemple lire chez Bracken), une vie sociale et même potentiellement un emploi, voire une carrière (sans pour autant renoncer au mariage et à la maternité).

Malgré des projets éditoriaux distincts et des tonalités contrastées, on trouve dans les trois livres une version somme toute très peu différente de cette même quête. Les trois auteures se distinguent à certains égards dans la façon d'envisager cette quête, d'évaluer son niveau de difficulté, de situer ses enjeux. On se trouve ainsi face à une lectrice plus ou moins découragée, selon que l'auteure suppose qu'elle ait expérimenté plus ou moins de succès. D'ailleurs, la menace de l'échec plane de façon constante sur la lectrice. Une multitude de facteurs entrent en jeu dans la performance culinaire. D'abord rassasier, mais cela ne suffit pas, les exigences s'additionnent : respect des règles d'hygiène et de salubrité, réussite du plat tant sur le plan visuel que gustatif, maîtrise de l'art de la table... Les conséquences de gâcher une recette, de ne pas réussir à composer le bon menu, bref de ne pas être à la hauteur sont considérées comme critiques. Si les impératifs, toujours plus nombreux, de perfection sont la cause de soucis pour

---

<sup>274</sup> « Le repas à l'école », *L'Encyclopédie*, p. 939.

la lectrice de Benoit, ils prennent pour la lectrice de Bernard et de Bracken la forme d'une véritable détresse psychologique. Consciente de cette attitude, Benoit juge cependant inutile de se soucier des complications potentielles et de la somme de travail. Pragmatique, elle met plutôt l'accent sur les stratégies permettant efficacement de contourner ces problèmes :

Souvent, vous hésitez à recevoir vos amis la veille du Jour de l'An, parce que vous pensez à toutes les complications et à la somme de travail que peut représenter la préparation d'un petit souper lorsque minuit sonnera. Je crois qu'il est inutile de prendre cette attitude. Il faut plutôt adapter sa façon de recevoir à la vie moderne, mouvementée et trépidante. Servez des choses simples, ce qui ne les empêchera pas d'être bonnes et originales<sup>275</sup>.

À l'opposé, pour la lectrice de Bracken, un réfrigérateur dont l'inventaire ne ressemble pas aux photos de magazines suffit à porter atteinte à sa dignité :

Finally, and possibly the most important, all those leftovers are hard on the family's morale when they open the refrigerator door. Wondering what's for dinner, they begin to get pretty grim idea, and presently they begin to wonder what's with Mother. The inside of her icebox doesn't look like the insides of the icebox they see in the magazine pictures, and Mother loses face<sup>276</sup>.

Le désarroi de la lectrice qui peine dans sa quête est symbolisé chez Bernard par la crise de nerfs. La lectrice est avertie du danger par ce type de commentaire angoissant : « C'est une recette bien difficile pour les débutantes et les femmes pressées. Je vous la donne quand même tout en vous mettant en garde. La première fois que vous vous y essaieriez, que ce ne soit pas un jour où vous recevrez des invités, vous risqueriez de vous énerver<sup>277</sup>! » Bracken pousse la note jusqu'à évoquer des envies de suicide advenant un oubli : « *And when your guests have gone and you find that bowl of Something still inviolate in the icebox, you want to call for the house pistol*<sup>278</sup>. » Sous le couvert de l'ironie, cette exagération met en évidence le théâtre d'affrontements potentiels que devient l'espace domestique. Les relations de pouvoir qui se

---

<sup>275</sup> « Petits soupers de minuit », *ibid.*, p. 954.

<sup>276</sup> « The Leftover or every family needs a dog », *The I Hate*, p. 30-31.

<sup>277</sup> « Sauce américaine », *Les Recettes faciles*, p. 593.

<sup>278</sup> « Horse-Radish Cream Dressing », *The I Hate*, p. 78.

jouent en cuisine, soit entre les membres de la famille, soit entre hôtes et convives, menacent la lectrice de sanctions (sociales). Puisque les conséquences de ces dernières peuvent s'avérer réellement affligeantes, la lectrice est appelée à maintenir, par son inventivité et ses stratégies cachées, la paix dans le ménage.

### **Solutions modernes**

Dans le schéma actantiel de cette mise en récit, l'auteure se positionne comme adjuvant munie de son savoir culinaire, mais plus particulièrement de sa connaissance des inventions modernes spécialement conçues pour aider la lectrice dans sa quête, notamment les aliments ultra-transformés et les appareils ménagers électriques. Dans *Les Recettes faciles*, les sauces émulsionnées comme la mayonnaise sont l'exemple type de l'aliment ultra-transformé décrit comme moyen d'épargner du temps et de simplifier la tâche de la cuisinière. « Ne perdez pas votre temps à monter des mayonnaises », indique Bernard à la lectrice dans un grand nombre de rubriques « Mon avis ». « Il en faut si peu » justifie dans près de la moitié des recettes de salades du livre de privilégier la mayonnaise préparée. De la même façon, elle suggère de recourir à «la béarnaise en tube pour les femmes pressées<sup>279</sup> ». Même lorsqu'elle donne les indications pour faire la mayonnaise au mixer, Bernard ajoute « [qu'il] est prudent d'avoir en réserve quelques tubes de mayonnaise toute prête, cela évite bien des “coups de nerfs” au moment du repas!<sup>280</sup> » Pour Bracken, la mayonnaise commerciale n'est pas qu'un raccourci, elle peut aussi servir de substitut comme on l'a vu dans sa recette de « Fake Hollandaise ». De la même manière, les soupes en conserve viennent faciliter la préparation de toutes sortes de plats, particulièrement,

---

<sup>279</sup> « Saumon frais grillé », *Les Recettes faciles*, p. 622.

<sup>280</sup> « Sauce mayonnaise », *ibid.*, p. 609.

les viandes en sauce dans *The I Hate*. Dans *L'Encyclopédie*, Benoit réserve une section du chapitre « La grande famille des soupes » aux « soupes en boîte<sup>281</sup> » où elle énumère dix-huit recettes de soupes à réaliser en combinant différentes conserves de soupes et quelques aromates. Dans le même ordre d'idées, le potage en sachet par lequel Bernard propose de remplacer sa recette de soupe à l'oignon laisse croire que la différence de qualité et de goût entre les plats cuisinés à la maison et les aliments industriels est presque inexistante.

Le gain de temps et la simplification de la préparation sont aussi promis par les nouveaux outils culinaires électriques. Une invention incarne à elle seule cette promesse : le *blender* électrique, « [l]e plus moderne des appareils ménagers<sup>282</sup> ». Dans le chapitre qu'elle y consacre, Benoit souligne : « il vous permettra de faire la majeure partie des travaux de préparation avec une rapidité inégalable. C'est l'appareil qui apporte une solution satisfaisante aux problèmes du travail souvent si long que l'alimentation pose à la maîtresse de maison<sup>283</sup>. » Soupes, sauces, biscuits, limonade, confitures, toute une variété de recettes peut être réalisée encore plus rapidement grâce au mélangeur électrique. Même les préparations à gâteau en boîte peuvent être mélangées au *blender*, explique-t-elle<sup>284</sup>. Le congélateur s'avère un autre allié indispensable pour épargner temps et argent. Il sert selon Bernard et Benoit à faire des réserves d'aliments en saison, de viandes à bon prix ou encore de restes de plats préparés en double. Alors que deux pages de *Les Recettes faciles* sont accordées au sujet, tout un chapitre de *L'Encyclopédie* est consacré à l'administration du congélateur puisque Benoit est d'avis que c'est « utilisé avec

---

<sup>281</sup> « La grande famille des soupes », *L'Encyclopédie*, p. 66-67.

<sup>282</sup> « Le mélangeur ou *blender* électrique », *ibid.*, p. 403.

<sup>283</sup> *Ibid.*

<sup>284</sup> « Comment mélanger un gâteau préparé », *ibid.*, p. 413.

intelligence, [qu'un congélateur] offre à la ménagère occupée des possibilités qui lui permettront de mieux répartir son budget, en plus de lui donner l'impression d'avoir une journée supplémentaire pour sortir ou faire ce qu'il lui plaît<sup>285</sup>. » Pour les femmes qui détestent cuisiner, c'est lorsqu'il stocke des aliments et des plats surgelés du commerce que Bracken considère qu'il est vraiment utile.

Le récit du progrès sous-jacent aux discours publicitaires qui accompagne la mise en marché de ces nouveaux produits, et que reconduisent avec plus ou moins de vigueur les trois auteures, opère des changements majeurs dans l'imaginaire social de la cuisine. Le perfectionnement technique, la standardisation et l'uniformisation pour ne nommer que quelques aspects qui caractérisent l'industrialisation de l'alimentation, modifient le rapport à la performance en cuisine. Les aliments usinés en particulier imposent de nouvelles balises, redéfinissent les standards. Lorsqu'elle cuisine, c'est maintenant à ceux-ci que la lectrice doit se mesurer. Alors qu'elles tentent avec leurs livres d'aider à combattre les sentiments d'angoisse, de culpabilité et d'incompétence qui assaillent leurs lectrices, Bernard, Bracken et Benoit le nourrissent inconsciemment en adhérant aux discours des entreprises de transformation alimentaire. Car le discours publicitaire de celles-ci, qui présentent ces produits modernes comme salvateurs, répercute insidieusement l'idée que cuisiner est complexe et fastidieux à un point tel que les sentiments d'accomplissement et de satisfaction personnelle convoités par la lectrice en deviennent quasiment inatteignables.

La mise en scène et la mise en récit de la lectrice mettent en relief les tensions qui agitent la condition féminine à l'époque de la publication de ces trois livres. Les femmes sont tiraillées

---

<sup>285</sup> « La congélation », *ibid.*, p. 859.



entre un fort désir de réalisation et d'émancipation et des valeurs socialement admises loin d'être aussi modernes que ce qu'elles prétendent être. Le besoin d'épanouissement hors des rôles d'épouse et de mère, dont témoigne spécialement *The I Hate*, préfigure les propos que tiendra trois ans plus tard Betty Friedan dans son essai *The Feminine Mystique*<sup>286</sup> qui constate une tristesse répandue chez les femmes issue de la « pression culturelle exercée par les psychologues freudiens, les magazines féminins et la publicité pour donner l'image prétendue heureuse de la ménagère instruite des classes moyennes dans l'*American way of life*<sup>287</sup>. C'est en ce sens que ces trois livres de cuisine constituent encore aujourd'hui des « bibles » de la cuisine quotidienne : leur qualité informative est doublée d'une mise en récit qui a su cristalliser avec acuité les préoccupations d'un grand nombre de femmes à l'époque.

---

<sup>286</sup> Betty Friedan, *The Feminine Mystique*, New York, W. W. Norton and Co., 1963, 239 pages.

<sup>287</sup> « The Feminine Mystique », Wikipédia. URL : [https://en.wikipedia.org/wiki/The\\_Feminine\\_Mystique](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Feminine_Mystique).

## Conclusion

Au cours de ce mémoire, mon travail a été une invitation à penser le livre de cuisine comme le projet de transmission de savoirs qu'il est, tout en dépassant la seule question de son caractère utilitaire. C'est ce que m'a permis l'approche littéraire. Guidée par les pratiques de lecture passe-temps du livre de cuisine, j'ai procédé à une étude globale — comme un roman — de *L'Encyclopédie*, de *Les Recettes faciles* et de *The I Hate*. L'analyse a révélé la présence de toutes sortes de curiosités, d'éléments inattendus, qui échappent à la consultation ponctuelle motivée par la recherche d'une information particulière. Plus encore, ce mode de lecture a éclairé l'existence de phénomènes qui se développent au fil de la lecture et traversent le texte en entier. Certains de ces procédés longitudinaux sont apparus à plusieurs égards analogues d'un livre à l'autre. Mon attention s'est principalement portée sur trois d'entre eux — le déploiement d'une voix auctoriale, la création d'un espace diégétique et la personnification de la lectrice — que j'ai pu explorer à l'aide des outils de l'analyse du discours et de la narratologie.

La légitimation progressive des objets de la culture populaire dans les institutions savantes, et l'émergence d'une certaine considération littéraire pour le livre de cuisine coïncident avec une période foisonnante de publications. Depuis le passage d'une production personnelle (aux destinataires limités) à une production publiée à grand tirage (destinée à un très vaste public), le livre de cuisine a subi d'importantes transformations. La recension, dans un premier temps, de différentes formes empruntées par celui-ci a permis de cerner le contexte de concurrence documentaire qui l'a mené à chercher à se distinguer par divers moyens au courant du XX<sup>e</sup> siècle. Cette première étape de travail a contribué à expliquer que les livres du corpus que j'ai sélectionnés ont aussi en commun la mise en place d'une expérience de lecture enrichie

esthétiquement. Cet enrichissement est redevable, à certains égards, aux innovations technologiques, mais il découle aussi d'un retour vers l'écriture informelle, voire à des fins personnelles, de la cuisine ménagère.

Par l'analyse du corpus composé par *L'Encyclopédie*, *Les Recettes faciles* et *The I Hate*, j'ai pu mettre en relief non seulement l'intérêt, mais à plus forte raison la nécessité de considérer le livre de cuisine dans son ensemble, comme un tout, afin de réfléchir au rapport culturellement marqué que supposent les moyens d'accéder à l'information culinaire tout autant que l'action de cuisiner. Puisqu'une méthode ou une recette n'existe au fond jamais *ex nihilo*, mais bien dans un contexte propre aux circonstances de son échange, l'effet de présence de l'auteure et la force de la relation tissée avec la lectrice jouent un rôle crucial dans l'esthétisation du texte.

Si à la base la même entreprise de partage est à l'origine des trois livres du corpus, l'intentionnalité du projet éditorial de l'auteure lui confère une unité, que la mise en scène du discours singularise. Dans le cas des trois livres du corpus, l'originalité et la fiabilité de l'ouvrage s'affirment dans la sélection et l'énonciation des recettes. L'autorité de l'énonciatrice ne repose pas cependant que sur la démonstration de connaissances et de compétences culinaires approfondies ou sur le statut confirmé d'auteure. La maîtrise de l'art de commenter et l'intérêt de la manière choisie par chacune correspondent à une connaissance poussée des lectrices, de leurs soucis, de leurs besoins. Ce savoir transparaît dans les figures d'auteures que donnent à lire les trois livres : de l'approche plus classique de Jehane Benoit qui enseigne la matière avec rigueur et enthousiasme à l'autodérision de Peg Bracken qui reconforte le plus profond sentiment d'inadéquation de ses lectrices, en passant par le pragmatisme de Françoise Bernard qui conseille d'acheter *préparé* avant même que faire pose problème.

De ce fait, il y a lieu de penser que la valeur culturelle du livre de cuisine est davantage, ou à tout le moins autant, attribuable à l'habileté avec laquelle l'auteure et le livre racontent la lectrice et la condition de ménagère. La justesse du portrait qu'en fait l'auteure se manifeste, d'une part, dans les rapports à l'espace de la cuisine qu'expose la topographie donnée du lieu et, d'autre part, dans la caractérisation du personnage de la lectrice à travers sa quête d'un sentiment d'accomplissement.

Dans l'atteinte de l'objet de sa quête, la lectrice est, dans les trois livres, confrontée à un environnement, que l'on peut associer à une certaine modernité, qui occupe à la fois les rôles d'adjuvant et d'opposant. Présentée comme regorgeante de solutions pratiques, la modernité devient littéralement un personnage des trois récits, allège sans précédent le fardeau nourricier de la ménagère. Le sous-texte de ce récit du progrès implique toutefois que la cuisine est principalement une activité complexe, laborieuse, voire pénible, occultant la satisfaction, la fierté et le plaisir susceptibles d'en découler qui conféraient encore peu de temps auparavant le statut de tâche ménagère préférée à la cuisine<sup>288</sup>. Sous le couvert de la sophistication et de la *glamourisation*, la complexification de l'idée de cuisiner qu'amène la modernité est source pour la lectrice de nouvelles angoisses et d'idées obsédantes comme celle de gagner du temps. Le livre de cuisine construit ainsi un récit de société, au-delà du récit des comportements alimentaires d'une époque donnée.

La portée de mon analyse est évidemment limitée et les questions qu'elle laisse en suspens sont beaucoup plus nombreuses que celles auxquelles elle propose des réponses.

---

<sup>288</sup> Jean-Pierre Poulain, *op. cit.*, p. 40.

Si le livre de cuisine a subi l'influence des évolutions de l'objet-livre comme environnement support, plusieurs questions concernant l'influence, ou même la concurrence, des autres médias que le livre, soit les journaux, les revues, la radio, la télévision et les blogues pourraient être examinées. D'autant plus qu'il semble que ces autres médias fonctionnent dans une relation de complémentarité avec les livres de cuisine. Plutôt que d'être en concurrence, les différents médias s'autoalimentent : par exemple, les émissions culinaires télévisées sont suivies par la publication de livres dérivés (et ce depuis les débuts de la télévision)<sup>289</sup>. L'importance de l'objet se confirme encore aujourd'hui alors qu'il existe toujours très peu de versions numériques des livres de cuisine qui sont publiés sur papier, et ce malgré la prolifération des blogues de cuisine et des répertoires de recettes. La façon dont le livre de cuisine s'adapte et perdure face aux nouvelles technologies témoigne de l'autonomie qu'il a acquise parce qu'il offre une expérience particulière de lecture de la cuisine et qu'il participe toujours, d'une façon qui lui est propre, à construire le récit de la société dont il émerge. « Quels récits racontent des corpus contemporains ? » ou encore « De quelle façon se compare des livres de cuisine tombés dans l'oubli ? » sont d'autres questions à partir desquelles le livre de cuisine reste à être pensé.

---

<sup>289</sup> C'est le cas d'*Art et magie de la cuisine* diffusé à la RTF entre 1953 et 1967. (Françoise Hache-Bissette, *loc. cit.*, p. 110-111) Par ailleurs, les livres de cuisine qui connaissent les plus grands succès au Québec au courant des dernières années sont liés à une émission culinaire et à une plateforme web: *Ricardo*, *Trois fois par jour*, *Famille futée*, *À la Di Stasio*, etc.

# Bibliographie

## I. Corpus principal

BENOIT, Jehane, *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*, Montréal, Québec, Les Messageries du Saint-Laurent Ltée, 1963, 1056 p.

BERNARD, Françoise, *Les Recettes faciles de Françoise Bernard*, Paris, Hachette, 1965, 736 p.

BRACKEN, Peg, *The I Hate to Cook Book more than 180 quick and easy recipes by Peg Bracken*, New York, Harcourt, Brace & World, Inc., 1960, 176 p.

## II. Corpus secondaire

### 1. Livres de cuisine

BENOIT, Jehane, *Encyclopedia of Canadian Cuisine*, Montréal, Messageries du Saint-Laurent, 1963, 1056 p.

---, *La nouvelle encyclopédie de la cuisine*, Montréal, Messageries du Saint-Laurent, 1970, 1152 p.

BERNARD, Françoise, *Par ici la bonne cuisine... à la manière de Françoise Bernard*, Société d'Emboutissage de Bourgogne, 207 p.

CONGRÉGATION DE NOTRE-DAME, *La cuisine raisonnée*, Montréal, Fides, 1961 (1926), 722 p.

*La Cuisinière Five Roses*, 16<sup>e</sup> éd., Montréal & Winnipeg, Lake of The Woods Milling Company Limited, 1958, 186 p.

LIFE MAGAZINE, *The Picture Cook Book*, New York, Time-Life Books, 1968, 292 p.

*Livre de recettes Héritage Prescott & Russell*, 2010, 353 p.

MATHIOT, Ginette, *Je sais cuisiner*, Paris, Albin Michel, 1932, 700 p.

PICARD, Martin et BOILY, Jean-François, *Restaurant Au Pied de cochon: l'album*, Montréal, Restaurant Au Pied de cochon, 2006, 246 p.

*Ricardocuisine.com*, Ricardo Media, [En ligne : <https://www.ricardocuisine.com/>].

ROBIN HOOD FLOUR MILLS, *La cuisine canadienne avec la farine Robin Hood*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 1967, 182 p.

SAINT-ANGE, E., *Le livre de cuisine de Mme E. Saint-Ange : recettes et méthodes de la bonne cuisine française*, Larousse, 1927, 1375 p.

## **2. Œuvres diverses**

ALACLAIRES ENSEMBLE, « Humble french canadien », *Les Frères Cueilleurs*, Disques 7ième Ciel, 2016, [En ligne : <https://alaclairesensemble.bandcamp.com/album/les-fr-res-cueilleurs>].

*Jehane et moi*, Trio Orange, 2011, [En ligne : <https://www.trioorange.com/en/productions/jehane-et-moi>].

« Nouveaux appareils ménagers plaqués au nickel-chrome... étincellants, pratiques, modernes! », *La revue moderne*, avril 1960, p. 4.

« Les reconnaissez-vous? », *La revue moderne*, juin 1960, p. 26.

MARTIN, Alexis, *Le pain et le vin : L'histoire révélée du Canada français 1608-1998. Tome III*, Montréal, Dramaturges éditeurs, 2016, 78 p.

« Un itinérant errant », *Ramdam*, Vivavision, 2003.

« Peg Bracken for Birds Eye @ClassicTVAds », [En ligne : <https://www.youtube.com/watch?v=jLM4N48oBj0>].

POWELL, Julie, *Julie & Julia : 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*, New York, Little, Brown and Company, 2005, 309 p.

WARHOL, Andy, *Campbell's Soup Cans*, 1962.

### **III. Corpus critique**

#### **1. Références générales**

##### **a. Sur les livres du corpus principal et leurs auteures**

DAVET, Stéphane, « Françoise Bernard, icône de la cuisine familiale », *Le Monde.fr*, 26 décembre 2008, [En ligne : [http://www.lemonde.fr/a-la-une/article/2008/12/26/francoise-bernard-icone-de-la-cuisine-familiale\\_1135109\\_3208.html](http://www.lemonde.fr/a-la-une/article/2008/12/26/francoise-bernard-icone-de-la-cuisine-familiale_1135109_3208.html)].

FLORIO, Donna, « She's still cooking », *Washington Post*, 2 décembre 1998, [En ligne : [https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1998/12/02/shes-still-cooking/da7b8c31-1ea3-4ba6-8f8e-5ec54411bcc5/?noredirect=on&utm\\_term=.8fec82714534](https://www.washingtonpost.com/archive/lifestyle/food/1998/12/02/shes-still-cooking/da7b8c31-1ea3-4ba6-8f8e-5ec54411bcc5/?noredirect=on&utm_term=.8fec82714534)].

FOX, Margalit, « Peg Bracken, “I Hate to Cook” Author, Dies at 89 », *New York Times*, 23 octobre 2007, [En ligne : <https://www.nytimes.com/2007/10/23/arts/23bracken.html>].

KAYLER, Françoise, « Jehane Benoit met à l'usage de chacune L'Encyclopédie de la cuisine canadienne », *La Presse*, Montréal, 18 septembre 1963, p. 24.

« De nouveau à la demande populaire! En exclusivité chez Steinberg », *La Presse*, 14 décembre 1963, p. 25.



« Une offre du tonnerre! En exclusivité chez Dominion », *L'étoile du Nord*, 19 février 1964, p. 18.

« IGA Has Free Gifts for All 1964 Brides! », *Sherbrooke Daily*, 19 février 1964, p. 12.

### **b. Sur les livres de cuisine**

ARSENAULT, Mathieu, « Doctorak, GO!: Ricardo, cet essayiste », 2013, [En ligne : <http://doctorak-go.blogspot.ca/2013/11/ricardo-cet-essayiste.html>].

« Cookbooks and Food Culture Shortlist 2016 », Gourmand World Cookbook Awards, [En ligne : <http://www.cookbookfair.com/index.php/gourmand-awards/winners-2016/cookbooks-and-food-culture-shortlist-2016>].

COOKE, Rachel, « Why there's more to cookbooks than recipes », *The Guardian*, 14 août 2010, [En ligne : <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2010/aug/15/why-we-read-cookbooks>].

INFLUENCE COMMUNICATION, « Grands thèmes traités par les médias », *État de la nouvelle : Bilan 2017*, [En ligne : <https://bilan.influencecommunication.com/annee-en-un-clin-doeil/grands-themes-traites-par-les-medias/>].

MOREAU, Annabelle, « A-t-on besoin d'un autre macaroni? », *Lettres québécoises*, 14 juin 2018, [En ligne : <http://lettresquebecoises.qc.ca/editorial-a-t-on-besoin-dun-autre-macaroni/>].

« Un livre sur trois vendu au Québec est un titre jeunesse », Radio-Canada, 23 mars 2017, [En ligne : <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1023798/augmentation-ventes-livre-jeunesse-quebec>].

RAO, Tejal, « The Joy of Reading About Cooking », *The New York Times*, 29 juin 2017, [En ligne : <https://www.nytimes.com/2017/06/29/books/review/the-joy-of-reading-about-cooking.html>].

WILSON, Bee, « The Pleasures of Reading Recipes », *The New Yorker*, 26 juillet 2013, [En ligne : <http://www.newyorker.com/books/page-turner/the-pleasures-of-reading-recipes>].

### **c. Sur les comportements alimentaires**

« Tableau 3.1 Moyenne de temps consacré par jour à diverses activités par la population et les participants de 15 ans et plus, selon le groupe d'âge, Canada, 2010 », Enquête sociale générale – 2010, Statistique Canada, 2011, p. 32, [En ligne : <http://www.statcan.gc.ca/pub/89-647-x/2011001/tbl/tbl31-fra.htm>].

« Portrait canadien des habitudes alimentaires », *Bien dans son assiette*, Radio-Canada, 10 mars 2016, [En ligne : [http://v1.radio-canada.ca/emissions/bien\\_dans\\_son\\_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=400468](http://v1.radio-canada.ca/emissions/bien_dans_son_assiette/2015-2016/chronique.asp?idChronique=400468)].

## **2. Ouvrages théoriques et historiques**

ADAM, Jean-Michel, « Types de textes ou genres de discours ? Comment classer les textes qui disent de et comment faire ? », *Langages*, vol. 35, n° 141, 2001, p. 10-27.

AUBERTIN, Marie-Noëlle, « La quête identitaire des livres de chef : la transformation du discours gastronomique québécois en parole originale », mémoire de maîtrise en études littéraires, Montréal, Université du Québec à Montréal, 2010, 133 p. [En ligne : <http://www.archipel.uqam.ca/2920/>].

ALBALA, Ken, *Routledge Critical Handbook of Food Studies*, Abingdon, Routledge, 2014, 406 p.

BAILLARGEON, Denyse, *Ménagères au temps de la crise*, Montréal, Remue-ménage, 1991, 311 p.

BOWER, Anne (dir.), *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, Amherst, University of Massachusetts Press, 1997, 271 p.

BURKE, Peter, *What is cultural history?*, Cambridge, U.K. ; Malden, MA, Polity Press, 2008, 179 p.

CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce et MAYOL, Pierre, *L'invention du quotidien: Arts de faire*, Paris, Gallimard, 1990, 418 p.

CLARISSE, Catherine, *Cuisine, recettes d'architecture*, Besançon, De l'imprimeur, 2004, 251 p.

COOKE, Nathalie, « Cookbooklets and Canadian Kitchens », *Material Culture Review / Revue de la culture matérielle*, vol. 70, juin 2009, p. 22-33. [En ligne : <http://journals.hil.unb.ca/index.php/MCR/article/view/18161>].

--- (dir.), *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2009, 310 p.

DENNIS, Abigail, « From Apicius to Gastroporn: Form, Function and Ideology in the History of Cookery Books », *Studies in Popular Culture*, vol. 31, janvier 2008, p. 1-17.

DRAPER, Gary, « Dishing Dad: "How to Cook a Husband" and Other Metaphorical Recipes », *What's to Eat?: Entrées in Canadian Food History*, Montreal, McGill-Queen's University Press, 2009, p. 257-270.

FLOCH, Jean-Marie, *Identités visuelles*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, 221 p.

FLOYD, Janet et FORSTER, Laurel, *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2010, 246 p.

FOURASTIÉ, Jean, *Les Trente Glorieuses ou la révolution invisible de 1946 à 1975*, Paris, Fayard, 1979, 299 p.

FRIEDAN, Betty, *The Feminine Mystique*, New York, W. W. Norton and Co., 1963, 239 p.

GREIMAS, Algirdas Julien, « La soupe au pistou, ou, la construction d'un objet de valeur », *Du sens II; essais sémiotiques*, Paris, Seuil, 1983, p. 157-169.

HACHE-BISSETTE, Françoise, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des médias*, mai 2015, p. 97-116, [En ligne : [http://www.cairn.info/resume.php?ID\\_ARTICLE=TDM\\_024\\_0097](http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=TDM_024_0097)].

HAMONT, Nicole, « Habitat et modèles culturels », *Revue française de sociologie*, vol. 9, n° 2, Travaux de l'Institut de sociologie urbaine, 1968, p. 180-190.

HOBSBAWM, Eric J., *L'Âge des extrêmes: Le court vingtième siècle, 1914-1991*, Bruxelles, Éditions Complexe, 1999, 810 p.

IRELAND, Lynne, « The Compiled Cookbook as Foodways Autobiography », *Western Folklore*, vol. 40, n° 1, 1981, p. 107-114, [En ligne : <http://www.jstor.org/stable/1499855>].

INNESS, Sherrie A. (dir.), *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000, 296 p.

JAFFE, JoAnn et GERTLER, Michael, « Victual Vicissitudes: Consumer Deskillling and the (Gendered) Transformation of Food Systems », *Agriculture and Human Values*, vol. 23, n° 2, juin 2006, p. 143-162, [En ligne : <http://link.springer.com/10.1007/s10460-005-6098-1>].

KOÇ, Mustafa, SUMMER, Jennifer et WINSON, Anthony (dir.), *Critical Perspectives in Food Studies*, Don Mills, Oxford University Press, 2012, 402 p.

KORNELSON, Shannyn, *Is that the way the cookie crumbles? Consumer deskillling in food systems and the journey toward food sovereignty*, Wilfred Laurier University, 2009, [En ligne : [http://www.agbio.ca/Docs/Guelph2009SocialSciences/Kornelsen\\_S\\_2009.pdf](http://www.agbio.ca/Docs/Guelph2009SocialSciences/Kornelsen_S_2009.pdf)].

LAURIOUX, Bruno, *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2011, 94 p.

LEONARDI, Susan J., « Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime Pie », *PMLA*, vol. 104, n° 3, 1989, p. 340-347, [En ligne : <http://www.jstor.org/stable/462443>].

LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mythologiques I : Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964, 402 p.

MAINGUENEAU, Dominique, *Analyser les textes de communication*, Paris, Armand Colin, 2016, 278 p.

---, « La situation d'énonciation, entre langue et discours », version révisée de « La situation d'énonciation entre langue et discours », *Dix ans de S.D.U.*, Craiova, Editura Universitaria Craiova, 2004, p. 197-210.

MARESCA, Sylvain, « L'introduction de la photographie dans la vie quotidienne », *Études photographiques*, n° 15, novembre 2004, [En ligne : <http://journals.openedition.org/etudesphotographiques/395>].

MEIZOZ, Jérôme, « Scénographie », *Le lexique socius*, [En ligne : <http://ressources-socius.info/index.php/lexique/21-lexique/168-scenographie>].

MENNELL, Stephen, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987, 537 p.

MONTANARI, Massimo, *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2011, 148 p.

MORISSET, Lucie et NOPPEN, Luc, « Le bungalow québécois, monument vernaculaire : De l'espace urbain à l'identité domestique », *Cahiers de géographie du Québec*, vol. 48, n° 134, 2004, p. 127-154, [En ligne : <http://www.erudit.org/fr/revues/cgq/2004-v48-n134-cgq990/011678ar/>].

NEUHAUS, Jessamyn, *Manly Meals and Mom's Home Cooking: Cookbooks and Gender in Modern America*, Baltimore, Md; London, Johns Hopkins University Press, 2012, 352 p.

NOTAKER, Henry, *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page Over Seven Centuries*, Oakland, California, University of California Press, 2017, 384 p.

ORY, Pascal, *L'histoire culturelle*, Paris, Presses universitaires de France, 2011, 128 p., [En ligne : [http://www.cairn.info/feuilleter.php?ID\\_ARTICLE=PUF\\_ORY\\_2011\\_01\\_0001](http://www.cairn.info/feuilleter.php?ID_ARTICLE=PUF_ORY_2011_01_0001)].

POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France, 2002, 286 p.

REVEL, Jean-François, *Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979, 313 p.

RICHARDS, Audrey, *Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu, etc.*, London, G. Routledge & Sons, 1932, 238 p.

SALECL, Renata, *The Tyranny of Choice*, London, Profile Books, 2010, 184 p.

SHAPIRO, Laura, *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America*, Penguin, 2004, 336 p.

THEOPHANO, Janet, *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote*, New York, N.Y, Palgrave, 2002, 362 p.

WORTH, Susannah, *Digesting Recipes: the Art of Culinary Notation*, Charlotte, NC, John Hunt Pub, 2015, 103 p.

### 3. Ouvrages de référence

*Antidote 9*, Druide informatique, 2017.

BUREAU DE LA TRADUCTION, « Livre Cuisine », *TERMIUM Plus®*, 2009, [En ligne : <http://www.btb.termiumplus.gc.ca/tpv2alpha/alpha-fra.html?lang=fra>].

*Dictionnaire de français Larousse*, Éditions Larousse, [En ligne : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue>].

*Merriam-Webster.com*, Merriam-Webster, [En ligne : <https://www.merriam-webster.com/>].

*English Oxford Living Dictionaries*, Oxford University Press, [En ligne : <https://en.oxforddictionaries.com/>].

*Trésor de la langue française informatisé*, Centre national de ressources textuelles et lexicales, [En ligne : <http://www.cnrtl.fr/definition/>].

*Usito*, Éditions Delisme [En ligne : <https://www.usito.com/>].

« Boîte de conserve », *Wikipédia*, [En ligne : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Boite\\_de\\_conserve](https://fr.wikipedia.org/wiki/Boite_de_conserve)].

« Harcourt (publisher) », *Wikipédia*, [En ligne : [https://en.wikipedia.org/wiki/Harcourt\\_\(publisher\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Harcourt_(publisher))].

« Livre de cuisine », *Wikipédia*, 2017, [En ligne : [https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Livre\\_de\\_cuisine&oldid=141934998](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Livre_de_cuisine&oldid=141934998)].

« The Feminine Mystique », *Wikipédia*, [En ligne : [https://en.wikipedia.org/wiki/The\\_Feminine\\_Mystique](https://en.wikipedia.org/wiki/The_Feminine_Mystique)].



# ANNEXE A

## LES INTRODUCTIONS

### *L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*

8

#### **Madame Jehane Benoit**

On n'a pas à présenter Madame Jehane Benoit au public canadien : personnalité de la télévision et de la radio, conférencière, écrivain spécialiste des questions culinaires, elle occupe une place véritablement à part parmi les experts, et dès qu'il est question de cuisine, c'est à elle, et l'on pourrait presque dire, à elle seule, que l'on pense au Canada français.

Madame Jehane Benoit a fait ses études à Montréal au Couvent du Sacré-Coeur, puis elle étudia la chimie alimentaire à la Sorbonne de Paris, avant de prendre la direction d'une école culinaire où elle enseigna la cuisine à plus de 8000 élèves.

Elle a également organisé les écoles culinaires pour le Y.W.C.A. de Montréal.

Elle ne se contenta pas d'être professeur puisqu'elle dirigea pendant des années, plusieurs restaurants dont le « Salad Bar » et « La Vieille Marmite » à l'Île Ste-Hélène.

Les auditeurs canadiens français pouvaient encore récemment l'entendre deux fois par semaine sur le réseau national de Radio-Canada. Elle donne une rubrique hebdomadaire sur les questions culinaires à « Photo-Journal » et elle a publié 18 livres de cuisine en français. Sa réputation a depuis longtemps franchi les frontières linguistiques puisqu'elle est Rédactrice en Chef de la page culinaire du « Canadian Homes Magazine » ; elle a participé à de nombreux programmes anglais de télévision et de radio. Elle est de plus en plus souvent consultée par des fabricants de produits alimentaires canadiens.

Décrire l'effet de l'alimentation sur les tissus qui étoffent notre charpente osseuse et forment notre corps serait un exposé d'un caractère nettement clinique souvent difficile à bien comprendre, mais le savoir culinaire permet de connaître parfaitement le rôle que doit jouer une alimentation saine et intelligente, pour maintenir et réparer l'organisme humain de l'enfance à la mort.

Une nourriture bien déterminée a une grande importance pour le développement du corps humain. C'est donc un devoir pour toutes les mères d'apprendre à bien nourrir leur famille.

Nous savons qu'il y a des procédés de culture spéciaux pour les légumes et les fruits, qu'il y a des méthodes d'élevage précises pour les animaux qui nous donnent leur viande, etc., pourquoi, alors, semblons-nous toujours vouloir ignorer qu'en cuisine il existe aussi des règles fondamentales, véritables bases qui supportent tout l'édifice. Apprendre à connaître et à comprendre ces règles permet de simplifier sa vie journalière à la cuisine et de donner à sa famille la vitalité et la santé qui procurent une vie harmonieuse.

Le plus sûr chemin pour arriver à se nourrir sagement, en sachant bien choisir et cuire les aliments utiles à notre vie, en composant des menus variés qui nous évitent de toujours manger les mêmes aliments qui deviendraient ainsi rapidement fades et monotones, est la connais-

#### **L'importance d'un savoir culinaire**



*Madame Jehane Benoit*

sance des règles fondamentales de la cuisine.

Dans cette encyclopédie de la cuisine canadienne, vous trouverez ces règles fondamentales décrites dans chacun des chapitres — aliments de base, viandes, légumes, pain, menus, etc.

J'ai la conviction qu'il est inutile de se procurer des recettes par centaines si l'on ne sait pas pourquoi il faut faire rôtir plutôt que braiser ou griller, c'est-à-dire si l'on ne connaît pas les principes fondamentaux de la cuisine. Combien de fois j'ai ren-

contré un cuisinier ayant un vaste répertoire de recettes et qui pourtant commettait une faute aussi élémentaire que d'oublier de retirer les oeufs brouillés du feu avant la fin de la cuisson, puisque ceux-ci continuent à cuire quelques secondes même après avoir été retirés du feu.

J'espère donc que vous lirez et appliquerez sérieusement ces règles, qui vous faciliteront la vie, puisque, par exemple, lorsque vous saurez bien faire un rôti vous saurez les faire tous, les principes sont les mêmes et s'appliquent aux uns comme aux autres. Bien vite ces connais-

ces élargiront votre horizon et vous donneront des idées.

Cuisiner avec flair devient chose facile une fois que vous avez assimilé ses principes qui sont à la base de l'art culinaire. A partir de ce moment, vous pouvez laisser aller votre imagination et improviser avec ce que j'appelle « la finesse et le flair en cuisine ».

Voici un exemple de ce que j'entends par « finesse et flair ». Une purée d'épinards ou un peu de concentré de tomates ajouté à une purée de pommes de terre vous donnera des pommes de terre vertes ou roses, chacune avec un saveur bien différente. C'est non seulement agréable à l'œil, mais au palais également. Or la connaissance des principes fondamentaux de la cuisine vous permettra de prévoir que l'addition d'épinards par exemple, va éclaircir la purée de pommes de terre et que par conséquent, il faudra diminuer d'autant le liquide.

Votre sens artistique, doublé de ces connaissances, vous permet d'observer, de prévoir et de donner libre cours à votre imagination. De plus, il vous dictera sans cesse des idées nouvelles à essayer.

Se nourrir, en plus d'être essentiel à notre subsistance, est un des rares plaisirs dont nous puissions jouir durant toute notre existence.

Dans les jours de disette comme dans les jours d'abondance, la cuisine fut une réalité qui, petit à petit, s'est développée en un art particulier et qu'on retrouve dans la poésie, la littérature et la folklore. Les légendes et les croyances en cuisine se

sont transmises de génération en génération, avec un charme souvent renouvelé.

Avons-nous une cuisine canadienne ? Oui, mais nous avons surtout une cuisine du Québec.

La cuisine d'un pays témoigne de sa géographie, de son histoire, de l'ingéniosité gourmande de son peuple et de ses attitudes. De longues périodes de dénuement et d'expérientiel s'ajoutent à cela. Au Québec, la cuisine n'échappe pas à ce processus millénaire. Nous sommes de plus en plus fiens de ses tendances régionales qui forment chez nous, comme ailleurs, les assises d'une cuisine riche et variée dont l'originalité et la simplicité sont le signe de sa perfection.

Nos femmes veulent plaire à l'homme gourmand et elles ont longtemps rivalisé d'imagination pour adapter aux besoins ou aux nécessités du pays les plats de nos ancêtres français, transmis de mère en fille. Ces plats ont évidemment subi de nombreux changements. Ils sont maintenant nôtres après leur adaptation aux produits des forêts, des plaines, des lacs, des rivières, des fleuves et de la mer, tous soumis à des saisons rigoureusement déterminées. La cuisine du Québec est donc de tradition française mais d'inspiration canadienne.

Les Indiens apprirent aux colons français à fumer les viandes sous le wigwam, à griller le poisson enroulé sous des rondins d'écorce, à trouver dans les bois le persil, la sarriette, le thym, les bleuets, les framboises blanches, les « herbes qui guérissent ».

Les Québécois ont gardé les cretons, les omelettes au lard, les beignets, les gâteaux au lard salé, les crêpes croustillantes et les crêpes à la reine. La Normandie nous a légué, entre autres, le canard aux pommes, la perdrix au chou, les crêpes aux pommes, le cou d'oie farci, les patées et les soupes, la compote à la choucroute. Vous trouverez toutes ces recettes dans votre Encyclopédie de la Cuisine canadienne.

Notre gibier et notre venaison font les délices de nos gourmets. Il y a

Les Jésuites s'aperçurent qu'un résidu sucré se déposait sur la viande de gibier, bouillie par l'indien dans une eau de sève. Ce fut l'origine du sirop d'érable, ce délicieux dessert du Québec, qui se mange aussi sous forme de sucre, le sucre du pays, du nom du terroir.

Les Canadiens sont friands de sarasin, héritage breton. Les crêpes prennent chez nous le nom de galettes. On les mange parfois avec du beurre et du sucre, mais plus souvent avec de la mélasse. La cassonade, la mélasse et les épices furent apportées par les Anglais.

Autre influence bretonne : la grande miche de pain au levain de pommes de terre, cuite sur un feu de bois. Elle prit au Canada le nom de « pain sur la sel », parce qu'elle était cuite sur la sole de pierre d'un four, chauffé avec du bois d'érable séché. Ces furs à pain existent encore dans le Bas-Québec. On les construisait à quelques pieds de la maison. Quel de meilleur qu'une grande tranche de pain de ménage grillée sur le « poêle à bois » et tartinée de bon beurre frais, battu en crème légère ?

Du Poitou nous avons gardé les cretons, les omelettes au lard, les beignets, les gâteaux au lard salé, les crêpes croustillantes et les crêpes à la reine. La Normandie nous a légué, entre autres, le canard aux pommes, la perdrix au chou, les crêpes aux pommes, le cou d'oie farci, les patées et les soupes, la compote à la choucroute. Vous trouverez toutes ces recettes dans votre Encyclopédie de la Cuisine canadienne.

Notre gibier et notre venaison font les délices de nos gourmets. Il y a

les exquis petits oiseaux de neige qui passent une fois l'an au-dessus de l'île d'Orléans, près de la ville de Québec. On n'en fait qu'une bouchée.

La perdrix, grasse et savoureuse, est tout imprégnée du parfum des sapins et des haies de genévrière dont elle se nourrit ; frite des neiges, plus fine et plus tendre que le meilleur canard ; le chevreuil, l'original, même le castor dont les amateurs dégustent la queue en civet. Le lièvre est recherché après les premières vagues de froid et de neige parce qu'il est à ce moment-là plus ferme et rempli de la saveur du sapin dont il mange les bourgeons. Gibier et venaison sont apprêtés aux pommes, au chou, en pâté, en civet ou à la sauce brune du pays.

La cipaille, plat de Noël, est un exemple amusant de transformation d'une recette d'origine anglaise. A l'époque coloniale, les Anglais mangèrent le « sea pie », un plat à six rangs de pâte garnis de poisson, de pommes de terre et d'oignon tranchés minces, le tout copieusement arrosé d'eau salée, cuit au four pendant plusieurs heures. Les Français du Canada en conclurent qu'il valait mieux appeler le « sea pie » anglais d'un nom qui indiquait bien sa composition, c'est-à-dire « six pâtes ». Il y avait là aussi quelque ressemblance euphonique. Mais à la longue « six pâtes » se changea à son tour en cipaille qui se rapproche plus de l'appellation anglaise. La recette, cependant, s'en éloigna radicalement. C'est maintenant un délicieux pâté de lard, poulet, lièvre et perdrix, le tout aromatisé de thym, sarriette, oignon et persil. Un bouillon bien corsé enrobe la pâte du fond et la vapeur aromatique qui s'en dégage cuit les autres rangs de pâte et de

viande dans un four lent durant huit à douze heures. La cipaille est un des régals gastronomiques du Québec.

Chez nous une gibelotte est l'équivalent de la bouillabaisse. Le nom manque d'attraits, mais non pas le plat. Un morceau de petit lard et des légumes aromatisés mijotés dans une bonne quantité d'eau font le court-bouillon. On ajoute des poissons variés entiers ou tronçonnés lorsque le petit lard est tendre. Après la cuisson, on sert la gibelotte dans des assiettes creuses, avec des tranches de miche de pain. La gibelotte est un mets de printemps.

La soupe aux pois est si typiquement canadienne-française que les anglo-saxons donnent souvent ce nom à la population québécoise. Elle est connue et servie dans toute l'Amérique du Nord. Durant l'hiver, les habitants des campagnes en cuisinent de grandes quantités à la fois qu'ils congèlent ensuite au froid de l'atmosphère. On en casse au besoin un morceau pour le fondre lentement à feu doux. L'arôme qui s'en dégage embaume la cuisine d'un parfum robuste d'oignon, de lard, de pois et de sarriette.

Les fèves au lard ont une origine mixte franco-anglaise. Les colons français mijotèrent les fèves sèches apportées de France avec de l'oignon et du thym sauvage, pour les manger seules ou avec le gigot des grandes occasions. Les anglais firent de même, mais en ajoutant de la mélasse et du rhum aux fèves. Le rhum disparut, la mélasse resta et la cuisson se fit dès lors dans un pot à fèves en terre cuite, à cuisson très lente qui,

à l'origine, se faisait dans un four à pain.

Le pâté de poulet a sa façon québécoise. Poule bien grasse et tendre, mijotée avec des aromates et quelques légumes. La viande cuite se détache des os. On trempe d'une sauce ivre, crémeuse et légère, qui goûte bon le bouillon de poule bien réduit. On ajoute quelques pommes noisettes, des pois verts et des petits oignons. On verse le tout dans une terrine tapissée de pâte brisée. On recouvre de même pâte et l'on cuit dans un four moyen pour la dorer. La sauce répand son odeur appétissante. C'est le plat des premières communions, du Jour de l'An, du déjeuner de la mariée et des beaux dimanches en famille.

La tarte à la citrouille, peu connue en France, nous est venue de la Nouvelle-Angleterre. C'est un mets d'automne.

Il sied enfin de mentionner le saumon et la truite de ruissseau. Les Québécois ont le meilleur saumon, celui de Gaspi, qui arrive sur nos marchés au mois de mai. Le Nouveau-Brunswick et la Colombie Britannique réclament aussi le même honneur. C'est affaire de goût. Les petites truites, longues à peine de 7 ou 8 pouces, sont grillées en papillottes à feu gai d'érable bien sec. On les fait aussi dorer dans un grand poillon en fonte dans du gras de petit sauté bien chaud et bien fumant. C'est la spécialité des guides de pêche qui ont, à juste titre, la réputation de bien cuire le poisson.

La Canadienne, au cours des ans, y est allée du sien, de son nez cul-

naire et de sa personnalité. Elle fit sienne la cuisine héritée de France, la plus aux nécessités et aux influences de son environnement. C'est bien ce qui en fait une cuisine régionale, une cuisine faite aussi d'intuition et de bon sens, une cuisine pleine de traditions qui se manifestent dans les grandes fêtes familiales et religieuses. A-t-on assez parlé du Réveillon de la Messe de Minuit et du dîner du Jour de l'An, des réjouissances qui les accompagnent : la bûche de Noël garnie de crème au beurre et servie dans un plat d'argent entouré de branches de sapin et de bouquets de houx ; la tourtière, servie chaude pour le Réveillon — son nom provient des jolis plats de faïence apportés au Canada par nos ancêtres. Ils furent ensuite faits dans des formes et des couleurs inspirées par la nature canadienne ; la soupe aux huîtres, fumante et parfumée — les huîtres du golfe du Saint-Laurent la rendent particulièrement savoureuse ; la dinde rôtie, farcie aux pommes de terre ; les canneberges en sauce ; le plum-pudding chaud servi avec une sauce au beurre, qui

accuse en cela une forte influence anglaise.

Vous trouverez des centaines de recettes dans l'Encyclopédie de la Cuisine canadienne. Bien étudiées, l'espère qu'elles sauront vous donner le désir de développer votre personnalité culinaire, puisque chacune peut avoir ses petits plats qui ne s'imitent pas. Il y a le tour de main, qui lui-même dépend du tour d'esprit et du tour de caractère. Les nervos rateront le bifteck parce qu'ils n'ont pas la patience d'attendre que le poillon ou le beurre soit chaud à point. Les distraits servent dur un œuf qu'ils voulaient mou. Et puis, il y a les variations dans les ingrédients que chacune doit doser selon ses goûts et ses ressources. En somme, une recette est un thème sur lequel une cuisinière intelligente exerce chaque fois une variation différente.

Mon plus sincère désir en écrivant ce livre fut de permettre à chacune de faire de la cuisine selon ses forces et ses aptitudes. Plutôt que de manger à chaque repas des choses

bâchées et mauvaises, ne cuisinez qu'une fois par jour — mais que ce soit bien fait et que ce soit bon. Notre façon de vivre nous permet ceci, puisque notre petit déjeuner ne présente aucun problème et que le déjeuner est nul ou composé de sandwichs ou de soupe.

En Chine, un chef cuisinier est appelé « Dai See Fook », ce qui veut dire « Grand Maître des Arts Culinaires ». On le traite avec tous les égards et la déférence dus à une si haute fonction et à une telle culture.

Aussi souvenez-vous qu'en cuisine, ce qui vous donne la réputation d'être une hôteesse accomplie et une cuisinière inégalable est basé principalement sur une connaissance exacte des procédés élémentaires, avec, en plus, des variations suggérées par l'imagination, la culture et le sens artistique personnel, bref, c'est « la finesse et le flair en cuisine ». Alors, peut-être devriez-vous « Dai See Fook » pour votre mari et vos enfants, avec toute la considération que ce titre comporte. Quelle perspective dès lors !

*Jehane Beuif*



## *Les Recettes faciles*



Avant de m'introduire chez vous, dans votre cuisine, j'aimerais me présenter.

Je suis Françoise Bernard, Conseillère en Art Culinaire.

Ma principale préoccupation dans la vie est d'aider les femmes à résoudre le plus quotidien de leurs problèmes : la Cuisine. Je reçois 200 000 lettres par an qui me font part de bien des soucis domestiques et surtout culinaires. C'est dire que je les connais bien.

J'ai le privilège de disposer de grandes cuisines. J'ai le temps et les moyens de procéder à de nombreux essais. J'ai eu la possibilité de consulter des gens très compétents dans bien des domaines et de recevoir beaucoup d'avis. Aussi ai-je réuni, au cours des années, une somme d'expérience considérable.

Mais c'est toujours avec vos yeux que j'ai regardé et avec vos oreilles que j'ai écouté et tous les plats, dont je vous donne la recette vérifiée par moi, je les ai essayés personnellement en pensant à vous.

Aussi, je vous apporte dans mon livre des solutions avant tout pratiques.

Conservez-le, dans votre cuisine, tout près de votre boîte à sel. Ma seule ambition est que vous ayez recours aussi souvent à l'une qu'à l'autre...

*Françoise Bernard*

---

## *The I Hate to Cook Book*



Some women, it is said, like to cook.  
This book is not for them.

This book is for those of us who hate to, who have learned, through hard experience, that some activities become no less painful through repetition: childbearing, paying taxes, cooking. This book is for those of us who want to fold our big dish-water hands around a dry Martini instead of a wet flounder, come the end of a long day.

When you hate to cook, life is full of jolts: for instance, those ubiquitous full-color double-page spreads picturing what to serve on those little evenings when you want to take it easy. You're flabbergasted. You wouldn't cook that much food for a combination Thanksgiving and Irish wake. (Equally discouraging is the way the china always matches the food. You wonder what you're doing wrong; because whether you're serving fried oysters or baked beans, your plates always have the same old blue rims.)

And you're flattened by articles that begin "Of course you know that basil and tomatoes are soulmates, but *did* you know . . ." They can stop right there, because the fact is you didn't



know any such thing. It is a still sadder fact that, having been told, you won't remember. When you hate to cook, your mind doesn't retain items of this nature.

Oh, you keep on buying cookbooks, the way a homely woman buys hat after hat in the vain hope that this one will do it. And, heaven knows, the choice is wide, from the *haute cuisine* cookbook that is so *haute* it requires a pressurized kitchen, through Aunt Em's Down-on-the-Farm Book of Cornmeal Cookery, all the way to the exotic little foreign recipe book, which is the last thing you want when you hate to cook. Not only are there pleasanter ways to shorten your life, but, more important, your husband won't take you out for enchiladas if he knows he can get good enchiladas at home.

Finally, and worst of all, there are the big fat cookbooks that tell you everything about everything. For one thing, they contain too many recipes. Just look at all the things you can do with a chop, and aren't about to! What you want is just one little old dependable thing you can do with a chop besides broil it, that's all.

Also, they're always telling you what any chucklehead would know. "Place dough in pan to rise and cover with a clean cloth," they say. What did they *think* you'd cover it with?

This terrible explicitness also leads them to say, "Pour mixture into 2½ qt. saucepan." Well, when you hate to cook, you've no idea what size your saucepans are, except big, middle-sized, and little. Indeed, the less attention called to your cooking equipment the better. You buy the minimum, grudgingly, and you use it till it falls apart. If anyone gives you a shiny new cooking utensil for Christmas, you're as thrilled as a janitor with a new bucket of cleaning solvent.

But perhaps the most depressing thing about those big fat cookbooks is that you have to have one. Maybe your mother-in-

law gives you a bushel of peppers or a pumpkin, and you must make piccalilli or a pumpkin pie. Well, there's nothing to do but look it up in your big fat cookbook, that's all. But you certainly can train yourself not to look at anything else.

Now, about this book: its genesis was a luncheon with several good friends, all of whom hate to cook but have to. At that time, we were all unusually bored with what we had been cooking and, therefore, eating. For variety's sake, we decided to pool our ignorance, tell each other our shabby little secrets, and toss into the pot the recipes we swear by instead of at.

This is an extension of the result. It is seasoned with a good sprinkling of Household Hints (the *crème de la crème* of a private collection of 3,744). Mainly, though, it contains around two hundred recipes.

These recipes have not been tested by experts. That is why they are valuable. Experts in their sunny spotless test kitchens can make anything taste good. But even *we* can make these taste good.

Their exact origins are misty. Some of them, to be sure, were off-the-cuff inventions of women who hate to cook and whose motivating idea was to get in and out of that kitchen fast. But most of them were copied from batter-spattered file cards belonging to people who had copied them from other batter-spattered file cards, because a good recipe travels as far, and fast, as a good joke. So, in most cases, it is impossible to credit the prime source, although the prime source was probably a good cook who liked to.

Bless her, and bow low. We who hate to cook have a respect bordering on awe for the Good Cooks Who Like to Cook — those brave, energetic, imaginative people who can, and do, cook a prime rib and a Yorkshire pudding in a one-oven stove, for instance, and who are not frightened by rotisseries. But

we've little to say to them, really, except, "Invite us over often, please." And stay away from our husbands.

And, if you hate to cook, expect no actual magic here, no Escoffier creations you can build in five minutes or even ten. But you might well find some recipes you'll like — to use the word loosely — to make now and again. Perhaps you'll even find some you will take to your heart. At the very least, you should find a hands-across-the-pantry feeling, coming right through the ink. It is always nice to know you are not alone.

***The I Hate to Cook Book***

# ANNEXE B

## LES TABLES DES MATIÈRES

### L'Encyclopédie de la cuisine canadienne

<p>4</p> <p style="text-align: center;"><b>Table des sujets traités dans l'Encyclopédie de la Cuisine canadienne</b></p> <p><b>L'arithmétique dans la cuisine</b> Poids, mesures et équivalents — Utilisation de la poudrière à pâte — Nouvelle méthode pour utiliser le soda à pâte — Mesures métriques — Accessoires pour mesurer — Équivalences des mesures françaises — Température pour bonbons et glaces — Moulés à gâteaux — Températures du four — Règles générales sur la friture — Vitamines — Sels minéraux — Calorie</p> <p><b>Les hors-d'œuvre et canapés</b> Quand les servir — Comment les choisir — Légumes — Œufs durs — Poissons — Hors-d'œuvre du Réveillon — Canapés et trempettes</p> <p><b>La grande famille des soupes</b> Soupe de famille — Bouillons — Consommés — Pot-au-feu classique — Potages et crèmes — Soupes au poisson — Bisque de homard — Chowder — Bouillabaisse — Soupes en boîte — Soupes froides — Soupes au « blender » électrique</p> <p><b>La cuisson des viandes</b> Connaissances fondamentales — Méthodes de cuisson — Viandes braisées — Viandes bouillies — Viandes grillées — Viandes rôties — Charte du rôtissage des viandes — Abats de viande — Ragouts</p> <p><b>Le bœuf</b> Différentes coupes — Rôti — Ragouts — Braisés — Bœuf haché — Restes de bœuf — Steaks — Recettes</p> <p><b>L'agneau</b> Différentes coupes — Gigots — Braisés — Côtelettes et steaks — Ragouts — Restes d'agneau — Recettes</p> <p><b>Le veau</b> Différentes coupes — Rôti — Braisés — Côtelettes — Ragouts — Blanquette — Restes de veau — Recettes</p> <p><b>Le porc</b> Différentes coupes — Rôti — Braisés — Côtelettes — Ragouts — Tourtière — Crevins — Saucisses — Cochon de lait — Recettes</p> <p><b>Le jambon</b> Différentes coupes — Cuisson du jambon — Jambons glacés — Tranches de jambon — Restes de jambon — Recettes</p> <p><b>Les volailles et le petit gibier</b> Connaissances utiles — Poullet rôti — Poule bouillie — Cipailles — Recettes — Dindes — Farces — Restes de dinde — Oies — Lapins — Pigeons — Canards — Palomas — Lièvres — Bécassines — Cailles — Sarcelles — Perdrix — Écurieilles — Recettes</p> <p><b>La venaison</b> L'original — Le chevreuil — Recettes</p> <p><b>Les œufs</b> Bouillia — Pochés — Brouillés — Omelettes — Sur le plat — Frits — Moulés — Durs</p>	<p>5</p> <p><b>Les réchauds</b> Différents genres de réchauds — Présentation des ingrédients — Recettes</p> <p><b>Le barbecue au jardin</b> Conseils utiles — Steaks — Poulets — Agneau — Shish Kebabs — Canards — Truites — Sauces — Légumes — Pain — Clambake — Recettes</p> <p><b>Les rôtisseries</b> Conseils utiles — Sauces — Rôti de bœuf — Agneau — Poulets — Canards — Truites — Pommes de terre — Recettes</p> <p><b>Les légumes</b> Renseignements utiles — Cuits à la vapeur, sautés, frits, dans le lait, sous pression, sans eau, bouillis, au four, grillés, nature — Légumes en conserve et congelés — Comment les servir — Cuisson type — Recettes</p> <p><b>Les légumes secs — La semoule de blé</b> Les gourpans — Les lentilles — Les fèves — Les pois chiches — Les haricots — Les fèves de Lima — Recettes — La semoule de blé — Recettes</p> <p><b>Les poissons et les crustacés</b> Ressource des pêcheries du Canada — Notes sur les poissons de mer et d'eau douce — Conseils généraux pour la cuisson du poisson — Dix méthodes-type de cuisson du poisson — Recettes — Notes sur les mollusques et crustacés — Recettes</p> <p><b>Le mélangeur ou « blender » électrique</b> Conseils utiles — Soupes — Sauces — Gâteaux — Biscuits — Sirops — Sorbets — Limonades — Mayonnaises — Viandes pour bébés — Soufflés — Glaces — Recettes</p> <p><b>Les sauces chaudes et froides</b> Sauce blanche — Roux blond ou brun — Notes sur la sauce béchamel — Sauce brune de base — Sauces pour poissons — Beurre varié — Sauce pour assaisonner — Sel aromatique — Recettes — Vinaigrettes — Mayonnaises — Recettes</p> <p><b>Les fines herbes, les graines aromatiques et les épices</b> Leur rôle — Leurs emplois — Trois recettes type de moutardes — Le vinaigre — Les herbes sèches — Comment aromatiser les soupes en boîte</p> <p><b>Les sandwichs</b> Éléments importants d'un sandwich — Comment faire plusieurs sandwichs à la fois — Comment les découper — Sandwichs chauds — Sandwich « Club » — Sandwichs variés — Sandwichs de fantasia — Comment préparer un pain sandwich — Recettes — Repas de sandwichs</p> <p><b>Les pâtes alimentaires</b> Cuisson — Comment les réchauffer — Macaroni — Lasagnes — Confection des nouilles — Spaghettis — Sauces — Recettes</p> <p><b>Le pain, les brioches, les beignes</b> Connaissances fondamentales — Ingrédients requis — Levain de pommes de terre à l'ancienne — Pains — Galettes — Brioches — Croissants — Couronne viennoise — Pannacotta italien — Pâtisserie danoise — Pains — Beignes — Baba — Savarin — Recettes</p> <p><b>Les biscuits</b> Méthode générale — Biscuits roulés — Biscuits sur tôle taillés — Biscuits moulés — Biscuits à la cuillère — Biscuits au réfrigérateur — Biscuits de fantasia — Recettes</p>																								
<p>6</p> <p><b>Le riz et le riz sauvage</b> Comment le faire cuire — Méthode 14 minutes — Comment le conserver — Comment le mesurer — Recettes — Généralités — Comment faire cuire le riz sauvage — Trois méthodes de cuisson différentes — Recettes</p> <p><b>Les pâtes éclairées</b> Conseils utiles — Comment procéder — Biscuits chauds — Pouding chômeur — Muffins — Chaussons — Pain éclair — Beignes — Gaufres — Recettes</p> <p><b>Les tartes</b> Conseils utiles — Comment procéder — Pâte feuilletée — Tartes aux fruits — Meringues — Tartelettes — Recettes</p> <p><b>Les gâteaux</b> Gâteaux éponge, au beurre, blancs, dorés, au chocolat, aux épices, assortis — Bûches de Noël — Gâteaux aux fruits — Petits gâteaux — Comment découper les gâteaux — Recettes</p> <p><b>Les garnitures de gâteaux</b> Glaces diverses, cuites, bouillies — Crème pour garnir les gâteaux — Comment glacer un gâteau — Recettes</p> <p><b>Les crèmes, les sirops, les sauces pour les desserts</b> Crèmes — Sirops — Sauces diverses — Recettes</p> <p><b>Les salades</b> Salades de légumes — Salades de viandes — Salades de poissons — Salades de fruits — Recettes</p> <p><b>Les marinades</b> Connaissances fondamentales — Vinaigres — Marinades diverses — Cornichons — Catsups — Fruits marinés — Chutneys — Minceast — Recettes</p> <p><b>Les conserves</b> Conseils utiles — Méthodes de conservation — Cuisson — Stérilisation — Comment se servir du stérilisateur, de l'autoclave, de la serresseuse — Conserves de légumes, de fruits, de viandes, de poissons — Recettes</p> <p><b>Les soufflés chauds et froids</b> Conseils utiles — Préparation — Cuisson — Soufflés chauds divers — Soufflés froids divers — Sauces pour les soufflés — Recettes</p> <p><b>Les desserts</b> Consetardes — Crêpes — Crèmes — Poudings — Desserts aux fruits — Fruits frais — Recettes</p> <p><b>Les crèmes glacées</b> Conseils utiles — Crèmes glacées au réfrigérateur, à la sorbetière — Bombe glacée — Sorbets — Granités — Recettes</p> <p><b>Les bonbons</b> Guimauve — Pastilles de menthe — Fondants divers — Fruits et noix glacés — Truffles — Sucre à la crème — Trus — Caramels — Fudge — Recettes</p> <p><b>La cuisson sous pression</b> Conseils utiles — Tableau de cuisson des viandes, des volailles, du gibier, des légumes — Gâteaux — Recettes</p>	<p>7</p> <p><b>Les confitures et les gelées</b> Conseils utiles — Confitures diverses — Marmelades diverses — Gelées diverses — Pectine-maison — Recettes</p> <p><b>Cuisine et bonne santé</b> Importance de surveiller l'alimentation — Ce qu'il faut savoir sur les aliments pour garder sa santé — Les aliments recommandés — Sandwichs santé — Le régime de huit jours avec bonus — Le régime de trente jours</p> <p><b>La congélation</b> Les avantages de posséder un congélateur — Conseils — Papier à congélation — Durée de conservation de quelques aliments — Petits secrets pour faciliter le travail — Comment congeler divers aliments — Comment empaqueter les aliments</p> <p><b>Les fromages</b> Notes sur les fromages — Fondues — Casseroles — Quiches — Recettes</p> <p><b>Les breuvages</b> Les punchs — Les cocktails — Les apéritifs — Les liqueurs — Le chocolat — Les infusions — Les décoctions — Le café — Recettes</p> <p><b>Les vins</b> Comment choisir les vins — Comment les servir — Les Champagnes — Les verres</p> <p><b>Les vins faits chez soi</b> Ustensiles nécessaires — Meilleurs ingrédients — Comment filtrer — Comment alponner — Comment le mettre en bouteilles — Vins divers — Bières</p> <p><b>Suggestions pour vos menus</b> Menus pour différentes fêtes, réceptions et cérémonies — Repas au jardin — Recettes diverses</p> <p><b>Réponses à mille et une questions</b> Conseils pratiques et renseignements utiles sur toutes sortes d'aliments</p> <p><b>Conseils aux jeunes mariées</b> Batterie de cuisine — Vaisselle — Coutellerie — Verrerie — Ustensiles nécessaires, utiles et agréables à avoir</p> <p><b>Petit dictionnaire</b> Explication des termes utilisés dans l'Encyclopédie de la Cuisine Canadienne</p> <p><b>Table des matières par ordre alphabétique</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Pagination des sections</b></p> <table border="0"><tr><td>1ère Section</td><td>Page 1 à 88 inc.</td><td>7ème Section</td><td>Page 529 à 614 inc.</td></tr><tr><td>2ème "</td><td>" 89 à 176 "</td><td>8ème "</td><td>" 617 à 704 "</td></tr><tr><td>3ème "</td><td>" 177 à 264 "</td><td>9ème "</td><td>" 705 à 792 "</td></tr><tr><td>4ème "</td><td>" 265 à 352 "</td><td>10ème "</td><td>" 793 à 880 "</td></tr><tr><td>5ème "</td><td>" 353 à 440 "</td><td>11ème "</td><td>" 881 à 968 "</td></tr><tr><td>6ème "</td><td>" 441 à 528 "</td><td>12ème "</td><td>" 969 à 1056 "</td></tr></table>	1ère Section	Page 1 à 88 inc.	7ème Section	Page 529 à 614 inc.	2ème "	" 89 à 176 "	8ème "	" 617 à 704 "	3ème "	" 177 à 264 "	9ème "	" 705 à 792 "	4ème "	" 265 à 352 "	10ème "	" 793 à 880 "	5ème "	" 353 à 440 "	11ème "	" 881 à 968 "	6ème "	" 441 à 528 "	12ème "	" 969 à 1056 "
1ère Section	Page 1 à 88 inc.	7ème Section	Page 529 à 614 inc.																						
2ème "	" 89 à 176 "	8ème "	" 617 à 704 "																						
3ème "	" 177 à 264 "	9ème "	" 705 à 792 "																						
4ème "	" 265 à 352 "	10ème "	" 793 à 880 "																						
5ème "	" 353 à 440 "	11ème "	" 881 à 968 "																						
6ème "	" 441 à 528 "	12ème "	" 969 à 1056 "																						

## Table des matières — Pages 1 à 88

	Page
Arithmétique dans la cuisine .....	15
Mesures .....	15-16-17-18-19-20-21
Poudre et soda à pâte .....	18
Crème de table .....	20
Gélatine granulée .....	20
Yoghourt .....	20
Températures du four .....	21-22
Moules à gâteaux .....	22
Chocolat non sucré .....	22
Friture, conseils généraux .....	22-23
Combien acheter pour 50 .....	23
Combien acheter pour 4 .....	24
Équilibre alimentaire et équilibre des aliments .....	25
Vitamines dans les aliments .....	24-25-26-27-28
Sels minéraux dans les aliments .....	28-29
Calories .....	29
Couteaux divers .....	34
Les hors-d'œuvre et canapés .....	35
Hors-d'œuvre à base de légumes .....	35
Hors-d'œuvre à base d'œufs durs .....	36
Hors-d'œuvre à base de poisson .....	36
Recettes .....	37
Les canapés .....	43
Recettes .....	43
La grande famille des soupes .....	45
Les consommés et les bouillons .....	(Recettes) 46
Les potages et les crèmes .....	(Recettes) 53
Les soupes au poisson .....	(Recettes) 61
Les bouillabaises .....	(Recettes) 65
Les soupes en boîte	
Comment les utiliser : seules ou mélangées .....	66
Les soupes froides .....	67
Les soupes au blender électrique .....	(Recettes) 71
La cuisson des viandes .....	73
Mijoter et braiser .....	73
Viandes bouillies et marinades .....	74
Connaissances élémentaires .....	74
Légumes pour donner de la saveur .....	75
Les grillades .....	75-76-77-82-83
Comment frire facilement et simplement .....	78
La manière de faire un rôti .....	78
10 règles fondamentales pour obtenir un rôti parfait .....	80
3 manières de faire une sauce .....	81
Conseils utiles sur les abats de viande .....	83
Les ragôts .....	84
Le boeuf .....	85
Le boeuf haché .....	87
Recettes .....	87



## Les Recettes faciles

Cet ouvrage n'a d'autre but que de vous aider le plus simplement et le plus efficacement possible.

Les différentes couleurs de ses pages vous guideront et vous permettront de trouver, immédiatement et sans recherches inutiles, à l'endroit qui vous intéresse, le renseignement dont vous avez besoin.

### Pages bleues

#### Classement sous forme d'index.

Plats de préparation rapide.  
Plats d'un prix de revient raisonnable.  
Utilisation des restes.  
Plats du jour.  
Quelques suggestions pour les menus de saison.  
Quelques idées pour les repas de fêtes et de grandes occasions.

### Pages blanches

#### Recettes présentées par ordre alphabétique.

Les aliments surgelés et congelés.  
Conseils pour l'organisation d'un lunch-buffet et sur la manière de dresser une table.  
Illustrations donnant des renseignements sur la préparation ou la présentation des plats.

### Pages orange

#### Index général des recettes classées par catégories.

Soupes et potages - crudités, salades, entrées froides, entrées chaudes - œufs - poisson de mer - poisson d'eau douce - crustacés, coquillages - viandes (agneau, bœuf, cheval, mouton, porc, veau) - charcuterie, triperie, abats - volaille, lapin, gibier - légumes frais - légumes secs - pâtes, riz, maïs - sauces - spécialités régionales et étrangères - desserts.

Symboles figurant dans les index :



A quelque endroit que vous ouvriez cet ouvrage, vous y trouverez toujours le renseignement que vous cherchez.

## CROQUE-MONSIEUR

**TRÈS FACILE**  
**RAISONNABLE**  
PRÉP. ET CUISSON : 15 mn

IL FAUT (pour 4) :  
Pain de mie, 6 tranches.  
Jambon de Paris, 2 tranches.  
minces.  
Gruyère, 100 g.  
Margarine, 80 g.

**REMARQUES.** Vos « croque-monsieur » seront plus digérés si vous les laissez égoutter sur un papier absorbant pendant quelques instants, avant de les servir.

1. Couvrez une tranche de pain d'une lamelle de gruyère, d'une demi-tranche de jambon, à nouveau d'une lamelle de gruyère, puis d'une deuxième tranche de pain. Pressez le tout ensemble pour former un sandwich. Procédez de la même façon pour les trois autres « croque-monsieur ».

2. Dans une grande poêle, faites chauffer modérément 80 g de margarine. Mettez-y les « croque-monsieur ». Laissez cuire sur feu moyen. Lorsqu'ils sont bien blonds d'un côté, retournez-les. Laissez blondir à feu moyen sur l'autre face. Egouttez bien et servez aussitôt.

**MON AVIS.** Les « croque-monsieur » cuits au four sont un peu moins gras : beurrez les tartines de pain de mie et formez les « croque-monsieur » comme je l'indique dans la recette. Mettez-les quelques minutes à four chaud (thermostat 6/7), très près du haut du four ou du grilloir allumé. Retournez-les quand ils sont dorés d'un côté. Un potage, un « croque-monsieur » de la salade et un fruit. Votre menu du dîner est tout trouvé.

## CROQUETTES DE VEAU MILANAISE

**FACILE**  
**RAISONNABLE**  
PRÉP. ET CUISSON : 30 mn

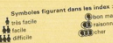
IL FAUT (pour 4) :  
100 g.  
Restes de veau cuit, 1 lb environ.  
Jambon blanc, 1 tranche de 100 g.  
Restes de pâtes cuites.

1. Coupez finement : veau, jambon et pâtes cuites. Mélangez avec la crème fraîche et le fromage râpé. Pressez assez ferme. Formez des croquettes de la grosseur d'un œuf. Laissez sécher, dans un endroit frais, pendant 2 heures. Faites dorer dans une poêle, sur feu moyen, dans de la margarine.

### Pages bleues

### Pages blanches

### Pages orange



A quelque endroit que vous ouvriez cet ouvrage, vous y trouverez toujours le renseignement que vous cherchez.

*The I Hate to Cook Book*

**Contents**

*Introduction*

1	<i>30 Day-by-Day Entrees</i> OR THE ROCK PILE	3
2	<i>The Leftover</i> OR EVERY FAMILY NEEDS A DOG	26
3	<i>Vegetables, Salads, Salad Dressings</i> OR THIS SIDE OF BERIBERI	40
4	<i>Spuds and Other Starches</i> OR BALLAST IS A GIRL'S BEST FRIEND	54
5	<i>Pottluck Suppers</i> OR HOW TO BRING THE WATER FOR THE LEMONADE	63
6	<i>Company's Coming</i> OR YOUR BACK'S TO THE WALL	71
7	<i>Luncheon for the Girls</i> OR WAIT TILL YOU TASTE MAYBELLE'S PEANUT BUTTER ASPIC	83
8	<i>Canapés and Heartburn Specials</i> OR WHO STARTED THIS BUSINESS?	89
9	<i>Desserts</i> OR PEOPLE ARE TOO FAT ANYWAY	102

viii *The I Hate To Cook Book*

10	<i>Little Kids' Parties</i> OR THEY ONLY CAME FOR THE BALLOONS	118
11	<i>Last-Minute Suppers</i> OR THIS IS THE STORY OF YOUR LIFE	128
12	<i>Household Hints</i> OR WHAT TO DO WHEN YOUR CHURN PADDLE STICKS	140
13	<i>Good Cooksmanship</i> OR HOW TO TALK A GOOD FIGHT	150
	<i>Equivalents, Et Cetera</i> OR DREARY DETAILS THAT YOU CERTAINLY HAVE NO INTENTION OF REMEMBERING	161
	<i>Index</i>	167

# ANNEXE C

## LES RECETTES DE POULET EN SAUCE AUX CHAMPIGNONS

*L'Encyclopédie de la cuisine canadienne, Poulet braisé aux champignons*

192

et les faire dorer dans la graisse du bacon. Retirer du feu, ajouter les 3 tranches de pain, coupées en dés. Bien mélanger et ajouter au riz. Saler et poivrer.

4. Mettre le mélange de riz dans une lèchefrite. Recouvrir avec les morceaux de poulet et verser la sauce sur le tout. Recouvrir avec la  $\frac{1}{2}$  tasse de dés de pain préalablement roulés dans le beurre fondu. Couvrir et faire cuire pendant 45 minutes dans un four à 325°F.

### POULET BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS

1 poulet de 3 lbs  
3 c. à soupe de beurre  
Sel et poivre  
1 oignon, tranché mince  
 $\frac{1}{4}$  à  $\frac{1}{2}$  tasse de vin blanc  
 $\frac{1}{4}$  de c. à thé d'estragon  
1 c. à soupe de farine  
1 tasse de crème  
- Nouilles au beurre  
 $\frac{1}{2}$  lb de champignons.

1. Couper le poulet en quartiers. Faire dorer dans le beurre à feu moyen. Saler et poivrer.

2. Lorsque le poulet est bien doré, ajouter les oignons et les champignons, remuer le tout quelques minutes. Ajouter le vin blanc et l'estragon. Couvrir et laisser mijoter de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

3. Batta la farine avec la crème. Retirer le poulet cuit du poêlon. Verser la crème dans la sauce et faire mijoter le tout, en grattant bien le fond du poêlon, jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur le poulet.

4. Servir avec des nouilles fines, bouillies et brassées avec un peu de beurre et de persil.

### POULET AU MIEL

$\frac{1}{4}$  tasse de miel  
 $\frac{1}{4}$  tasse de beurre  
2 c. à thé de sauce de soja  
1 poulet à griller de 3 livres  
Sel et poivre

1. Faire chauffer le miel avec le beurre et la sauce de soja.

2. Couper le poulet en deux. Le placer dans un plat, la peau touchant le fond. Arroser avec 2 c. à soupe du mélange beurre-miel. Couvrir. Faire cuire pendant 40 minutes dans un four à 350°F.

3. Découvrir, retourner le poulet, badigeonner la peau avec le reste du mélange beurre-miel et faire cuire encore de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre, doré et croustillant. Saler, poivrer et servir.

### POULET AU VIN BLANC

1 poulet de 2 à 3 lbs  
Sel et poivre  
3 c. à soupe de beurre  
 $\frac{1}{2}$  de tasse de vin blanc  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé d'estragon  
1 c. à soupe de farine  
 $\frac{1}{2}$  tasse d'eau  
3 c. à soupe de cognac

1. Couper le poulet en quatre. Saler et poivrer et le faire dorer au beurre à feu moyen.

2. Ajouter le vin et l'estragon. Couvrir et laisser mijoter pendant à peu près 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

3. Retirer le poulet cuit du poêlon. Ajouter la farine à la graisse, bien mélanger et ajouter l'eau. Faire cuire en brassant sans arrêt, jusqu'à l'obtention d'une belle sauce. Vérifier l'assaisonnement. Remettre le poulet dans la sauce, le chauffer quelques minutes en l'arrosant quelquefois de sa sauce. Verser le cognac sur le tout. Laisser mijoter pendant 1 minute et servir.

### POULET À L'AVOINE

1 jeune poulet de 3 lbs  
1 carotte, tranchée mince  
2 oignons, tranchés mince  
3 tasses d'eau chaude  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de moutarde sèche  
2 c. à soupe de sauce soja  
 $\frac{1}{2}$  tasse d'huile à salade  
 $\frac{1}{2}$  c. à thé de basilic ou marjolaine  
1 tasse d'avoine entière

1. Préparer un bouillon avec le cou, le bout des ailes et les abats du poulet. Y ajouter la carotte, les oignons, l'eau, le sel et la moutarde sèche. Faire mijoter de 35 à 40 minutes.

2. Faire tremper l'avoine pendant 12 heures à l'eau froide. Bien rincer à l'eau courante avant de l'utiliser.

3. Couper le poulet en morceaux individuels. Enduire chaque morceau de la sauce de soja et faire dorer à feu moyen dans l'huile à salade.

4. Placer les morceaux du poulet dans une lèchefrite. Ajouter 3 tasses du bouillon cuit et coulé à la passoire fine, et le basilic ou la marjolaine. Verser sur le tout la tasse d'avoine entière. Couvrir et faire cuire de 40 à 50 minutes dans un four à 350°F.



# POULET SAUTÉ MINUTE

TRÈS FACILE

RAISONNABLE

PRÉP. ET CUISSON : 35 mn

IL FAUT (pour 4) :

**1 jeune poulet coupé en 8 morceaux**, 1 kg 200 environ.

**Beurre ou margarine**, 50 g.

**Echalote**, 1.

**Tomate (facultatif)**, 1 grosse.

**Champignons de Paris**,

125 g.

**Citron**, 1/2.

**Cognac (facultatif)**, 1 ou 2

verres à liqueur.

**Thym**, 1 brin.

**Laurier**, 1/2 feuille.

**Persil**.

**Sel, poivre**.

*REMARQUES. Faites revenir 3 ou 4 morceaux à la fois, pas davantage, sinon ils doreraient incomplètement.*

*Pour accompagner : des éléments vite prêts : purée de pommes de terre (en sachet), chou-fleur sauté, pâtes, riz ou légumes en conserve.*

1. Faites bien dorer les morceaux de poulet sur feu vif, dans une poêle contenant 30 g de beurre ou de margarine. Au fur et à mesure qu'ils sont bien colorés, déposez-les dans une cocotte, sur le feu, avec une noix de beurre ou de margarine.

2. Ajoutez l'échalote hachée dans la cocotte. Arrosez de cognac. Faites-le flamber sur feu vif. Ajoutez ensuite la tomate coupée et, autant que possible, pelée.

3. Lavez les champignons débarrassés de leur pied sableux. Coupez-les en lamelles. Aspergez-les de citron. Mettez-les dans la cocotte avec thym, laurier, sel, poivre. Laissez mijoter sur feu doux, bien couvert, pendant 25 minutes. Avant de servir, ôtez le thym et le laurier et parsemez de persil fraîchement haché.

*MON AVIS. Vous pouvez supprimer le cognac. Mettez quand même un peu de vin blanc à la place.*

SATURDAY CHICKEN

4-6 servings

(Closely related to Sunday Chicken, p. 80)

- 1 disjointed fryer (or any 6 good-sized pieces of chicken)
- 1 can condensed cream of mushroom soup
- 1 cup cream (don't cheat and use milk; the cream makes a lot of difference)
- salt and garlic salt
- paprika
- chopped parsley

Take your chicken and salt and garlic salt it a bit, then paprika it thoroughly. Next, spread it out, in one layer, in a shallow baking pan. Dilute the soup with the cream, pour it over the chicken, and sprinkle the chopped parsley prettily on top. Bake it, uncovered, at 350° for one and a half hours.

Speaking of cooking, incidentally, and I believe we were, one of its worst facets is grocery shopping. When you hate to cook, a supermarket is an appalling place. You see so many things that they all blur, and you finally end up with a glazed look and a chop. So take this cookbook along when you go shopping. Then, when you see a can of shrimp, for instance, it might ring a far-away bell, and you can look in your little book to see what we'd do with it, we women who hate to cook. We'd commit

HURRY CURRY

4-6 servings

- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/2 cup chopped onion
- 1 tablespoon butter
- 1 can frozen condensed cream of shrimp soup
- 1 cup sour cream
- 1 cup cooked shrimp (or one 7-ounce can)
- 1 cup raw rice

# ANNEXE D

## LES RECETTES DE SAUCE HOLLANDAISE

*L'Encyclopédie de la cuisine canadienne*

423

sur le saumon, etc., cuits et aussi froids que possible. Remettre au réfrigérateur pour faire prendre cette première couche et répéter ainsi jusqu'à ce que la sauce soit de l'épaisseur désirée.

### SAUCE AMANDINE

¼ lb de beurre

¼ à ½ tasse d'amandes, blanchies et émincées

Le jus d'½ citron

1. Faire chauffer le beurre dans un poêlon, jusqu'à ce qu'il soit bien foncé. Ajouter les amandes et brasser vivement de manière à les faire dorer sans les brûler.
2. Ajouter le jus de citron, retirer du feu. Saler et poivrer légèrement. Utiliser sur le poisson rôti, les haricots verts, les choux-fleurs, etc.

### SAUCE HOLLANDAISE

¼ à ½ tasse de beurre très froid

2 jaunes d'œufs

Jus d'½ citron, ou moins (au goût)

1. La hollandaise, qui semble à tant d'entre vous une sauce remplie de mystère, est en somme la sauce la plus facile à réussir, lorsque l'on sait qu'elle doit cuire avec le minimum de chaleur puisqu'elle est uniquement une émulsion de beurre et de jaunes d'œufs. Je refuse de préconiser les méthodes de bain-marie et de beurre fondu. Voici la façon la plus simple et la plus rapide de faire la sauce hollandaise.
2. Mettre dans un petit poêlon, le

beurre bien froid, les jaunes d'œufs simplement battus à la fourchette et le jus de citron. Placer le poêlon à feu très lent et brasser sans arrêt, jusqu'à l'obtention d'un mélange qui ressemble à un beurre mis en crème. Dès que la casserole chauffe un peu trop, retirer du feu et continuer à brasser. Dans bien des cas, selon l'épaisseur de métal de la casserole utilisée, on se rend compte au bout d'un moment que la seule chaleur de la casserole est suffisante pour finir de cuire la sauce.

3. Si par malheur la sauce tourne, ajouter sans délai 1 cuillerée à soupe d'eau glacée ou un cube de glace et brasser fortement en dehors de la chaleur, jusqu'à ce qu'elle redevenue lisse. Si l'eau n'est pas suffisante, on doit alors battre un jaune d'œuf frais et ajouter la hollandaise tournée à ce jaune d'œuf en battant le tout à feu très lent.

### SAUCE MOUSSELINE

Ajouter à la sauce hollandaise les 2 blancs d'œufs battus en neige. Pour garder la sauce bien mousseuse, n'incorporer les blancs en neige qu'au moment de servir.

### SAUCE MOUTARDE DE LUXE

Remplacer le jus de citron de la hollandaise par 2 cuillerées à soupe d'eau froide et 1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon délayée dans cette eau froide.

### SAUCE MALTAISE

Remplacer le jus de citron de la hollandaise par 4 cuillerées à soupe de jus d'orange et le zeste râpé d'une orange.

**Note :** Sauce par excellence pour servir avec les asperges.



Sauce mousseline



## SAUCE HOLLANDAISE

**DIFFICILE**

**CHER**

**PRÉP. ET CUISSON : 15 mn**

**IL FAUT (pour 4) :**

**Jaunes d'œufs, 2.**

**Beurre ou margarine, 100 g.**

**Jus de citron, quelques gouttes.**

**Sel, poivre.**

*REMARQUES. Vous pouvez faire cette sauce au bain-marie plutôt que sur le feu directement. C'est un peu plus long.*

*La sauce hollandaise ne peut pas être réchauffée. Si elle doit attendre, maintenez-la dans un bain-marie tiède (vous devez pouvoir y tremper le doigt sans vous brûler). Si le bain-marie était trop chaud, la sauce tournerait.*

*Accompagne principalement du poisson cuit au court-bouillon, des asperges ou des fonds d'artichauts.*

1. Dans un poêlon épais, mettez 2 jaunes d'œufs, 2 cuillerées à soupe d'eau froide, un peu de sel et de poivre, quelques gouttes de jus de citron.

2. Sur feu très doux, mélangez vigoureusement avec un fouet à sauce jusqu'à ce que le mélange épaississe et tienne un peu aux branches du fouet. Veillez à ce que la casserole ne soit jamais trop chaude à la main.

3. Hors du feu, incorporez-y délicatement le beurre ou la margarine, noix par noix.

*MON AVIS. Certains chefs cuisiniers ajoutent le citron à la fin seulement. Si je fais le contraire c'est qu'après bien des expériences je me suis rendu compte que la sauce prend plus facilement si l'on met le citron tout au début.*

EASY CHEESE SAUCE

- 1 pound sharp processed cheese, diced
- 1½ cups evaporated milk
- 1½ teaspoons salt
- 2 teaspoons dry mustard

Melt the cheese in the top of your double boiler over hot water, add everything else, and stir it till it's smooth and hot. Then pour it into a jar, cover it, and keep it in the refrigerator. When you want to use some of it, put the amount you want in the top of your double boiler again, thin it with a little milk, and heat it.

Fifth, there is an easy fake hollandaise which is good with artichokes, asparagus, and whatever else you think you'd like hollandaise on.

FAKE HOLLANDAISE

- ¾ cup mayonnaise
- 1/3 cup milk
- salt, pepper
- 1 teaspoon lemon juice

Cook the milk and mayonnaise together in the top of your double boiler for five minutes, stirring constantly. Then add the other things and stir just long enough for one good chorus of "Gloomy Sunday," and it's done.

And so to the recipes.

COMPANY CARROTS

3-4 servings

*(Through the ages, people have gone to enormous trouble to camouflage carrots. Once I saw a recipe that called for carrots, strained honey, oregano, grated Swiss cheese, and chestnuts, which is like sewing diamond buttons on denim pants.)*

Cut a reasonable number of carrots into strips — so you have







# HAS FREE GIFTS FOR ALL 1964 BRIDES!

## Here is How to Obtain Your Gift:

After your marriage, send a newspaper clipping of your wedding announcement, or a copy of your wedding invitation, or a letter from the official who performed the ceremony, to IGA 1964 Bride Gift, c/o Shirley Gay, 490 Industrial Ave., Ottawa, Ontario. Mention your married name, your new address and nearest IGA Store when writing, and your gift will be forwarded to you.

## EPOUSES DE LANGUE FRANCAISE!

Pour vous accommoder il nous ferait plaisir de substituer "L'ENCYCLOPEE DE LA CUISINE CANADIENNE" de Jehanne Benoit pour le Cookindex anglais. Veuillez nous aviser dans votre lettre si vous desirez substituer l'encyclopédie pour le Cookindex.



## COLOUR-PHOTO RECIPE FILE

- Nutrition and Health • Calorie Counter • To Cook Successfully
- Guide To Expert Carving • Intelligent Weight Control • Buy Wisely
- How To Set The Table • Home Canning and Freezing

Over 1,000 Tested Recipes in a handy Ivory and Chrome Cabinet that will add beauty to your kitchen . . . the Cookindex will save you time, work and food dollars. This Cookindex is for the beginner and expert alike . . . will help to plan nutritional meals.

**COOKINDEX**

Valued at \$15.95

Every 1964 Bride Will Also Receive  
A Gift Certificate For  
**100 FREE GOLD BOND STAMPS**  
to help you on your way to another Free Gift.  
Many fine promotions are available for you by the saving of Gold Bond Stamps, which are given with your food purchase at all IGA stores.

Every 1964 Bride Will Receive  
A Gift Certificate For  
**2-LB. BAG OF ROBIN HOOD FLOUR**  
with Robin Hood Flour you are guaranteed the finest results in all your baking.



**UNE OFFRE DU TONNERRE!**

en exclusivité chez  
**DOMINION**

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

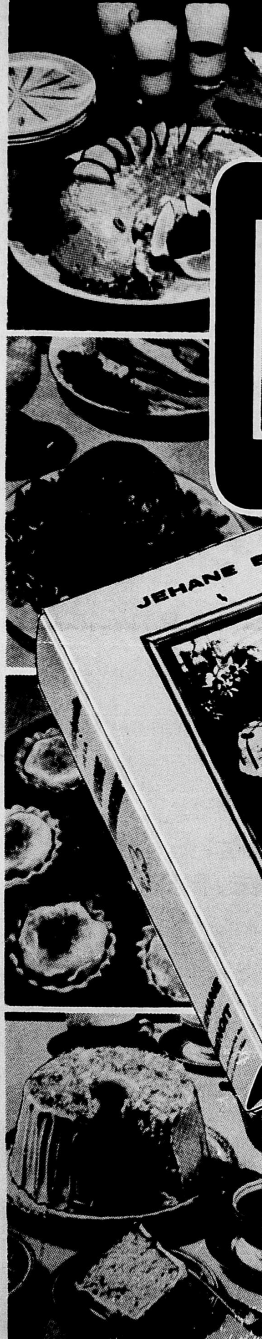


**L'Encyclopédie  
DE LA  
Cuisine  
CANADIENNE**

**12 FASCICULES QUE VOUS ASSEMBLEZ VOUS-  
MÊME SOUS UNE RELIURE ATTRAYANTE!**

Plus de 1,000 illustrations et dessins — 1056 pages dont 384 en deux couleurs — **6,056 RECETTES**. Texte facile à consulter, index par sujets et par ordre alphabétique. Ce sont toutes des recettes authentiques du Québec faciles à suivre qui s'adressent aussi bien au cordan bleu qu'à la jeune ménagère sans expérience. Toutes les recettes comprennent des ingrédients en vente chez **DOMINION**.

Madame! Si vous voulez trouver dans un livre toutes les recettes utiles, celles que vous pouvez faire en vous procurant les ingrédients, tous les ingrédients, chez **DOMINION**, si vous voulez trouver dans un livre des recettes **CANADIENNES** qui vous disent exactement quoi faire, comment le faire et dans quel ordre, si vous voulez enfin varier à l'infini vos menus pour susciter l'admiration et la satisfaction de vos convives, alors soyez heureuse, **DOMINION** vous offre ce livre: c'est **L'ENCYCLOPÉDIE DE LA CUISINE CANADIENNE!**



**OFFRE DE PRÉSENTATION**

Fascicule No 1    Fascicules 2 à 12    Reliure pour

**49c    99c    99c**

seulement

chacun

disponible

en tout temps!

(Un nouveau fascicule en vente chaque semaine commençant mercredi)

**ACHETEZ UN FASCICULE PAR SEMAINE CHEZ DOMINION!**

## ANNEXE F

### PORTRAITS

*Encyclopedia of Canadian Cuisine*



*Bracken's Blog*

