

nos
GÉANTS



**JEHANE
BENOÎT,**

(1904-1987)

O11 : Situer dans le temps et dans l'espace

C'est au sein d'une famille aisée que Jehane Patenaude, dite Jehane Benoît, voit le jour en 1904, à Westmount. Elle décède le 24 novembre 1987 à Sutton, au sud-ouest de Sherbrooke.

Question 1

Sur la carte suivante, encercle la ville de Westmount ou celle de Montréal.

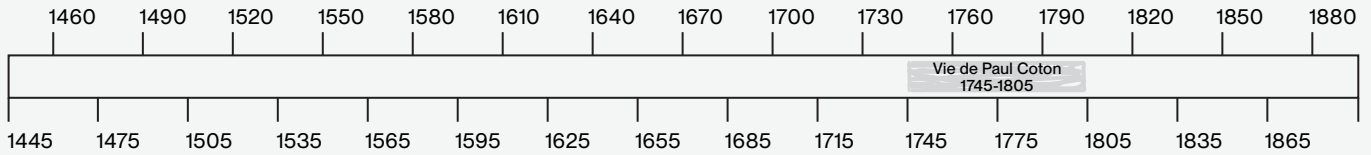


¹ Sauf mention contraire, tous les documents écrits de ce questionnaire sont tirés de JEHANE BENOÎT (1904-1987), dossier de recherche pour *Nos géants*, FLG, par Manon Leroux, avril 2022.

Question 2

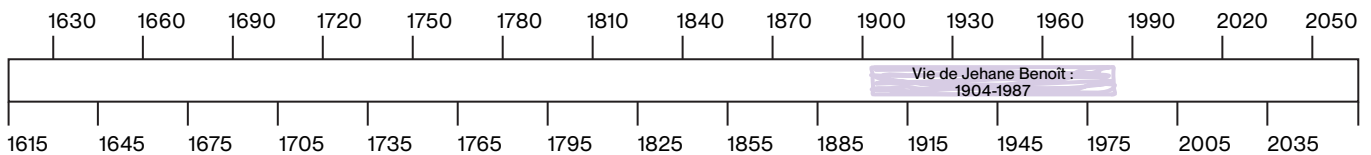
Sur la bande du temps suivante, trace la durée approximative de la vie de Jehane Benoît.
Tu peux colorier par-dessus les lignes verticales.

Exemple : Vie de Paul Coton : 1745-1805.



→ Réponse

Vie de Jehane Benoît : 1904-1987.



Question 3

En recourant au cahier d'apprentissage correspondant à l'époque où a vécu Jehane Benoît, choisis et place en ordre chronologique sur les lignes qui suivent trois événements qui sont contemporains de la vie de Jehane Benoît (année, événement).

→ Réponse

Tous les événements contemporains de la vie de Jehane Benoît sont recevables.

O12 : Établir des faits

Question 4

Trois des documents suivants font ressortir le domaine dans lequel Jehane Benoît deviendra une pionnière. Identifie ce domaine et indique les documents qui appuient ta réponse.

Document 1

Jehane part parfaire sa formation à Paris vers l'âge de 17 ans. Elle poursuit ensuite ses études à la Sorbonne en chimie alimentaire, un choix mieux accepté par sa mère que son rêve secret de devenir comédienne.

Document 2

Jehane Patenaude, puis Benoît, est parfaitement bilingue, grâce à une méthode linguistique développée et mise en marché par son père. Dès ses débuts et tout au long de sa carrière, elle fait carrière presque autant au Canada anglais qu'au Québec.

Document 3

Au début des années 1930, elle ouvre une école de cuisine bilingue, destinée aux femmes mariées (et aux futures épouses), première école laïque dans un domaine jusqu'ici réservé aux communautés religieuses.

Document 4

Elle trouve vite sa vocation : l'art culinaire, au contact de son professeur Édouard de Pomiane. Son retour au Canada se fait dans l'optique de changer les habitudes alimentaires de ses compatriotes.

→ Réponse

Documents 1, 3 et 4 : l'art culinaire. Plus précisément, elle suit des cours en chimie alimentaire à la Sorbonne (doc. 1), elle ouvre une école de cuisine bilingue (doc. 3) et elle trouve sa vocation : l'art culinaire (doc. 4).

O13 : Déterminer des causes et des conséquences

Question 5

Dans le tableau suivant, indique pour chacun des documents ci-dessous une cause expliquant pourquoi l'historiographie² à propos de Jehane Benoît est limitée.

Document 1

La majorité des renseignements proviennent de l'essai biographique écrit par son mari Bernard en guise d'introduction d'un livre de cuisine au micro-ondes, paru de façon posthume en 1988.

Document 2

Dans tous les textes (et les émissions de radio) consultés, les mêmes renseignements reviennent toujours.

Document 3

Aucun fonds d'archives important ne semble exister, et Mme Benoît n'a pas été interviewée longuement à la fin de sa vie. Elle n'a pas non plus jugé pertinent de raconter sa vie sous une forme ou une autre.

Document 4

L'exposition permanente du musée de Sutton pourrait peut-être fournir davantage d'informations, mais sur le site Web du musée, rien – ou les liens ne fonctionnent pas.

→ Réponse

Document	Cause
Document n°1	La majorité des renseignements à propos de Jehane Benoît proviennent d'une seule source (essai biographique écrit par son mari Bernard, paru en 1988).
Document n°2	Dans tous les documents consultés, les mêmes renseignements reviennent toujours.
Document n°3	Aucun fonds d'archives important ne semble exister : Mme Benoît n'a pas été interviewée longuement à la fin de sa vie ; elle n'a pas non plus jugé pertinent de raconter sa vie sous une forme ou une autre.
Document n°4	L'exposition permanente du musée de Sutton pourrait peut-être fournir davantage d'informations, mais sur le site Web du musée, rien – ou les liens ne fonctionnent pas.

² Ensemble des publications traitant d'un sujet en particulier, ici Jehane Benoît.

O14 : Mettre en relation des faits

Question 6

Chacun des documents suivants présente un aspect du travail de Jehane Benoît, qui s'est consacrée toute sa vie durant à faire découvrir à ses concitoyennes le potentiel extraordinaire de la cuisine. Dans le tableau ci-dessous, inscris le numéro du document correspondant à l'aspect évoqué.

Document 1

Grâce à ses études en chimie alimentaire à Paris, Jehane Benoît comprend bien dès les années 1930 les principes de la cuisson et de la préparation. Elle désire donc transmettre ces principes aux cuisinières, au-delà et parfois en contradiction des gestes appris de mère en fille.

Document 2

Il appert que Mme Benoît est pratiquement aussi connue au Canada anglais qu'au Québec. En cherchant sur le Web, on trouve de nombreux témoignages (dans les blogues ou ailleurs) provenant du Canada anglais sur l'importance de cette pionnière.

Document 3

En rupture avec l'enseignement culinaire dispensé par les religieuses dans les diverses écoles de la province, elle veut faire découvrir le plaisir de manger (et de cuisiner). La bonne économie ménagère et la nécessité de nourrir suffisamment les siens ne sont plus les idées qui mènent son art.

Document 4

Forte de ses études universitaires en France, Jehane Benoît a familiarisé les cuisinières québécoises avec les termes culinaires précis de l'art de la cuisine française. En particulier dans son Encyclopédie, elle a bien pris soin de définir clairement tous les mots techniques jusqu'alors inconnus des ménagères.

→ Réponse

Aspects	Document
Faire découvrir un vocabulaire culinaire français riche et précis	Document n° 4
Une nouvelle conception de l'art culinaire	Document n° 3
Donner accès à des outils et à la bonne cuisine	Document n° 1
L'ambassadrice du Québec au Canada	Document n° 2

O15 : Dégager des différences et des similitudes

Question 7

À l'aide des documents 1, 2, 3 et 4, relève un élément de continuité qui préoccupe encore les chefs cuisiniers aujourd'hui.

Document 1

Dès l'époque de ses études, Jehane Patenaude est amenée à s'interroger : existe-t-il une cuisine canadienne et, si oui, comment peut-on la définir?

Document 2

Quelle peut donc être notre cuisine, celle d'une ancienne colonie française maintenant partie de l'Empire britannique?

Document 3

C'est l'intérêt de son professeur Édouard de Pomiane (d'origine est-européenne) pour les cuisines nationales qui l'a aiguillonnée.

Document 4

Un jour, Jehane écrit : « La cuisine d'un pays témoigne de sa géographie, de son histoire, de l'ingéniosité gourmande de son peuple et de ses atavismes. »

→ Réponse

La question qui préoccupe autant Jehane Benoît que les chefs cuisiniers d'aujourd'hui et d'alors est la suivante : existe-t-il une cuisine canadienne et, si oui, comment peut-on la définir? Quelle peut donc être notre cuisine, celle d'une ancienne colonie française maintenant partie de l'Empire britannique?

O16 : Dégager des différences et des similitudes

Question 8

Les documents suivants présentent, d'une part, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1968), précédé par l'École des métiers commerciaux (1946-1968), et, d'autre part, l'école culinaire de Jehane Benoît.

- Dans le tableau, énonce la vocation de chacun de ces établissements.
- Sous le tableau, explique en quoi ces vocations sont différentes.

Document 1

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est créé en 1968. Il était précédé par l'École des métiers commerciaux (1946-1968), qui enseignait la cuisine professionnelle.

Document 2

Mme Benoît enseignait aux femmes mariées qui cuisinaient pour leur famille. Son école culinaire est presque plutôt l'ancêtre des émissions de télévision et des magazines de cuisine, dont le but est d'améliorer et de varier le menu quotidien.

Document 3

L'Institut et l'École des métiers commerciaux cherchent tous deux à former une main-d'œuvre pour les restaurants et les hôtels.

→ Réponse

Institut / Écoles	Vocation de chacun
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1968)	Former une main-d'œuvre pour les restaurants et les hôtels.
École des métiers commerciaux (1946-1968)	
École culinaire de Jehane Benoît	Ancêtre des émissions de télévision et des magazines de cuisine, dont le but est d'améliorer et de varier le menu quotidien.

En quoi les vocations de ces établissements sont-elles différentes?

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (1968) et l'École des métiers commerciaux (1946-1968) forment une main-d'œuvre pour les restaurants et les hôtels, alors que l'école de Jehane Benoît peut être vue comme l'ancêtre des émissions de télévision et des magazines de cuisine, dont le but est d'améliorer et de varier le menu quotidien.

O17 : Établir des liens de causalité

Question 9

À l'aide des documents suivants, explique pourquoi on peut dire que Jehane Benoît était avant-gardiste à plusieurs égards, tout comme Judith Jasmin.

Réponds à la question en précisant et en reliant les éléments suivants :

- Jehane va parfaire sa formation à Paris vers l'âge de 17 ans. Elle poursuit ensuite ses études à la Sorbonne en chimie alimentaire.
- Jehane publie une encyclopédie plutôt qu'un simple recueil de recettes.
- Les cours de théâtre suivis à Paris lui seront d'une grande utilité (conférences données devant des centaines, voire des milliers de personnes, émissions de radio et de télévision).

Document 1

Ce n'est pas par hasard que Jehane Benoît publie une « encyclopédie », et non un simple recueil de recettes. Sa formation scientifique des années parisiennes lui a donné un regard différent sur la cuisine, et elle n'a de cesse de faire passer dans ses écrits (et ses prestations médiatiques) une foule de principes, qui souvent viennent contredire la tradition, les gestes et la « sagesse » transmis d'une génération à l'autre.

Document 2

Les quelques cours de théâtre qu'elle a eu l'occasion de suivre à Paris, malgré la désapprobation maternelle, lui serviront : elle a appris à placer et à projeter sa voix, et a travaillé sa diction (qui lui avait valu des réprimandes et des moqueries à Paris). Conférences devant des centaines, voire des milliers de personnes, émissions de radio et de télévision seront toujours quelque chose de facile et de gratifiant pour elle.

→ Réponse

- Jehane part à Paris parfaire sa formation vers l'âge de 17 ans.
- Elle poursuit ensuite ses études à la Sorbonne en chimie alimentaire et acquiert une formation universitaire, ce qui lui permettra de rédiger une encyclopédie plutôt qu'un simple recueil de recettes.
- Les quelques cours de théâtre qu'elle aura l'occasion de suivre à Paris lui serviront à faire des conférences devant des centaines, voire des milliers de personnes, ainsi que des émissions de radio et de télévision.
