

**nos  
GÉANTS****JEHANE  
BENOÎT (1904-1987)**

---

*Hamza Tabaichount, Laurent Turcot, Simon Édouard Pilon*

L'histoire, c'est des grandes batailles, des conquêtes et des épopées mythiques, des combats politiques acharnés, des mouvements sociaux qui font basculer la destinée d'un peuple ou refont le monde.

Mais l'histoire, c'est aussi la culture et le développement d'identités collectives.

Dans l'histoire du Québec, c'est ici que Jehane Benoit prend toute son importance. Figure de proue du savoir culinaire de chez nous, elle a été une véritable gardienne de ce qui allait se révéler notre patrimoine national.

Voici donc le portrait d'une géante de notre histoire.

### **Générique**

Née en 1904 à Westmount, Jehane Patenaude vient d'une famille aisée. Ses parents l'encouragent à étudier, mais le bac n'est pas offert à Montréal pour les femmes. Comme plusieurs, elle se tourne vers l'étranger pour ses études.

À 17 ans, elle part pour Paris dans l'espoir de réaliser un rêve, celui de devenir comédienne. Mais sa mère trouve que ce n'est pas une « vraie » profession.

Elle décide donc de s'inscrire en chimie alimentaire à la Sorbonne. C'est vraiment une révélation pour elle.

En 1925, elle obtient son diplôme en France et travaille auprès d'Édouard de Pomiane, scientifique en chimie alimentaire, grand vulgarisateur auprès des médias de cette époque. Il est également auteur du livre *Le code de la bonne chère* et grand adepte des cuisines régionales.

Pomiane va encourager Jehane Patenaude à développer son intérêt pour une cuisine locale – ça voulait dire pour elle, déjà à l'époque, de mettre en valeur le terroir québécois.

De retour au Québec, elle amorce sa mission : mettre de l'avant notre patrimoine culinaire.

Jehane Patenaude inaugure alors une école de cuisine bilingue, destinée aux femmes mariées et aux futures épouses : Le Fumet de la vieille France. Il s'agit de la première école culinaire laïque, le domaine ayant été jusque-là l'apanage des congrégations religieuses. D'ailleurs, au début du siècle, les sœurs de la congrégation de Notre-Dame donnaient des cours de cuisine aux jeunes adolescentes. Elles sont aussi les autrices du livre *La cuisine raisonnée*.

En 1935, Jehane Patenaude profite de l'immense succès de son école pour ouvrir un restaurant à Montréal, l'un des premiers établissements végétariens en Amérique du Nord : le Salad Bar. Quand on pense que c'est une nouvelle tendance en gastronomie dans les dernières années, on peut dire qu'elle était très avant-gardiste, cette grande dame!

Dans cette aventure entrepreneuriale, elle rencontre un certain Bernard Benoit. D'abord son partenaire d'affaires, il devient bientôt son mari.

C'est à ce moment que Jehane Patenaude devient Jehane Benoit!

Le Salad Bar est malheureusement détruit par un incendie. À la suite de son expérience de restauratrice, Jehane Benoit poursuit sa vocation et décide de se consacrer aux cours de cuisine et aux conférences, puis elle commence à intervenir à la radio.

Son public, majoritairement féminin, découvre une femme érudite et compétente, mais aussi accessible et chaleureuse, qui vulgarise habilement les termes techniques de l'univers culinaire en plus de mettre à l'honneur les recettes d'ici. À partir des années 50, Jehane Benoit anime des segments aux émissions télévisées *Take 30*, à CBC, et *Femme d'aujourd'hui*, à Radio-Canada.

En 1955, sa popularité est telle qu'elle donne une « classe d'un jour » à 10 000 personnes au Forum de Montréal! C'est incontestable : elle est devenue une personnalité publique de premier plan.

Jehane Benoit écrit aussi de plus en plus, notamment dans *La Revue moderne*, qui est en quelque sorte l'ancêtre de notre magazine *Châtelaine*. Elle y met de l'avant ses idées de cuisine pratique et d'ouverture sur la cuisine internationale.

Ses idées trouveront bientôt leur pleine expression dans sa grande œuvre, *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*.

S'appuyant sur ses études en chimie alimentaire et sur ses 40 ans d'expérience, de lectures et de voyages, elle publie en 1963 cette FAMEUSE bible culinaire de plus de mille pages, qui va devenir une référence incontournable pour les ménagères québécoises et pour plusieurs générations de cordon-bleu à venir.

En plus d'y compiler notre patrimoine culinaire traditionnel, elle y introduit et y explique des termes de la cuisine française comme *blanchir*, *rissoler*, *émincer* ou encore *lêchefrite*.

Un grand principe s'impose dans l'approche de Jehane Benoit : avoir du plaisir à table. Pour moi, c'est une des choses les plus importantes!

Elle réinvente ainsi le rapport des femmes à la cuisine en démontrant que la cuisine peut être une activité ludique et créative, pas juste une obligation ménagère.

En 1965, l'*Encyclopédie* est traduite en anglais et connaît un succès tout aussi fulgurant que la version originale. De ce fait, Jehane Benoit devient, au Canada anglais, une figure de proue du patrimoine culinaire québécois.

À la fois attachée aux traditions et férue d'innovation, elle n'hésite pas à proposer des recettes pour un nouvel électroménager qui apparaît discrètement au Canada au cours des années 60 : le micro-ondes.

Femme distinguée, élégante, mais surtout simple, accessible, patiente et intelligente, elle a su conquérir l'estomac, mais aussi le cœur des Québécois. Avec son *Encyclopédie*, Jehane Benoit s'est imposée comme un modèle et une référence, mais surtout comme une gardienne de notre patrimoine qui aura su définir et redéfinir la cuisine d'ici.

Comme elle le disait si bien :

« La cuisine d'un pays témoigne de sa géographie, de son histoire, de l'ingéniosité gourmande de son peuple et de ses héritages culinaires. S'y ajoute une longue période de tâtonnements et d'expériences. »

Le 24 novembre 1987, après une longue carrière riche en publications et en apparitions publiques, Jehane Benoit s'éteint à Sutton, à l'âge de 83 ans.

Jehane Benoit a été une pionnière et une innovatrice en gastronomie. Elle a considérablement contribué à l'émancipation de la femme grâce à ses enseignements en art culinaire.

Son attachement envers les produits locaux est un apport extraordinaire pour le développement de notre terroir.

J'éprouve énormément de gratitude envers cette femme qui a enseigné à toute une nation à cuisiner selon les règles de l'art, et qui a participé d'une façon sans précédent à l'évolution du patrimoine culinaire québécois!

Daniel Vézina  
Révision : Éliane Bélec, historienne