

LUNA BÉGIN

La cuisine raisonnée de la société québécoise

This article exposes the results of a preliminary discourse analysis sketch on the transformations in the multiple prefaces of Quebec's once most popular cookbook, La cuisine raisonnée by the Congregation Notre-Dame, in which we consider cookbooks and school manuals on housekeeping as a space rich in symbolic representations. Elements analyzed with the help of concepts from sociologists Pierre Bourdieu and Jean-Pierre Poulain include the definition of cooking, women's roles, economy and the book's definition of its readers.

Il peut sembler étrange à première vue de penser qu'une variété de représentations sociales peuvent être observées à même la littérature culinaire. Pourtant au Québec, les livres de recettes et, plus anciennement, les manuels scolaires en sont abondamment garnis. Publiée en une vingtaine d'éditions à partir de 1919 par la Congrégation de Notre-Dame de Saint-Pascal-de-Kamouraska, *La cuisine raisonnée* a été parmi les ouvrages les plus populaires au Québec et demeure un incontournable (Coulombe, 2005). Au-delà d'une simple présentation *les préfaces, avant-propos, présentation ou mot de l'auteur* sont un espace où se posent et se justifient un rapport à la cuisine, sa définition, le rôle des femmes, l'économie, la religion, l'identité et un regard sur l'organisation de la société en général. Il s'agit ici de nous interroger sur ce que peuvent nous révéler les changements observables quant aux représentations sociales dans les préfaces de *La cuisine raisonnée*. En posant nos assises sur un cadre théorique formé principalement des écrits des sociologues Pierre Bourdieu sur la domination masculine et Jean-Pierre Poulain sur l'espace social alimentaire, nous tenterons d'y répondre sommairement par une esquisse d'analyse et d'interprétation sociologiques.

Cuisiner : une science et un art

Le lien entre la cuisine et la santé est présent dans toutes les préfaces de *La cuisine raisonnée*. Si en 1919 et 1926, l'accent est mis sur une cuisine saine, hygiénique, peu dispendieuse et fortifiante, ce qui indique un lien entre la cuisine et la science, l'édition de 1936 définit clairement la cuisine comme telle. « La cuisine lui apparaît ce qu'elle est vraiment : une science et un art, un important facteur dans l'économie sociale, une fonction qui a sa répercussion même sur les faits moraux » (Congrégation Notre-Dame, 1936). La cuisine est une science, car elle permet de protéger la famille de multiples dangers, entre

autres par la science de l'hygiène, et un art, car par la cuisine, la femme peut exercer sa créativité esthétique. La distinction à même la définition de la cuisine entre ce qui est intellectuel et ce qui est créatif nous mène à penser qu'elle s'inscrit dans un processus de rationalisation (Coulombe, 2005). L'édition de 1936 va même jusqu'à nommer comme fait scientifique un lien entre l'alimentation et la moralité publique. La cuisine y est aussi définie comme le centre d'action sociale de la femme qui influence le cours de l'histoire. Par la cuisine et son activité au foyer, la femme a l'honneur de participer à la reproduction de l'humanité.

D'ailleurs, les savants qui s'occupent de l'alimentation de l'homme sont tous frappés de l'influence que la cuisine peut avoir sur les diverses parties de l'organisme social. Les faits d'alimentation comptent plus qu'on ne le pense dans l'évolution des sociétés humaines et dans la tournure que prennent les événements de l'histoire. Comment donc la femme se laisserait-elle entraîner loin de son véritable centre d'action ? Comment consentirait-elle à dépenser au dehors, et souvent en pure perte, son initiative et son dévouement, quant à sa portée il y a tant de beauté, de puissance pour le bien, quand, sans rien perdre de son charme, elle pourrait faire de l'action sociale à jet continu et prendre une valeur économique incontestable ? (Congrégation de Notre-Dame, 1936)

Cette définition de la cuisine est si large et inclut tant de facettes de la réalité sociale que nous pouvons dire, reprenant les mots de Durkheim, Mauss, Condominas puis de Poulain, qu'elle représente la cuisine comme un *fait social total*. La cuisine n'y est pas qu'une construction sociale, un effet de la société, mais aussi un fait social qui agit sur le monde et contribue à le structurer.

L'espace social alimentaire

En mobilisant le concept *d'espace social alimentaire* de Poulain, nous pouvons lier la définition de la cuisine idéale, étant hygiénique, saine et sans alcool, à sa première dimension, soit *l'espace du mangeable*. Elle correspond à « l'ensemble des choix qu'opère, dans le milieu naturel, un groupe humain pour sélectionner, acquérir ou conserver ses aliments » (Poulain, 2002 : 228). Le choix des aliments à consommer, s'il est d'abord restreint par la disponibilité d'aliments biologiquement comestibles, est grandement basé sur un ensemble de représentations symboliques. C'est par ces représentations que se construit un lien entre la nature et la culture et une distinction entre le mangeable et le non mangeable, entre le *nous* d'une communauté et les *autres*, entre l'intérieur et l'extérieur, entre une culture et une autre, même si celles-ci habitent un même territoire. Prenons l'exemple de l'alcool qui, dans l'édition de 1936, est représenté comme un danger à la moralité publique. Si l'alcool demeure dans le registre du comestible, il y a tentative de la rendre immorale à consommer. À ce

processus, nous pouvons associer la dimension de *l'espace de différenciation sociale* (Poulain, 2002).

[...] la science de l'alimentation a son influence jusque sur la moralité publique. Que de pauvres ouvriers sont devenus des alcooliques, puis des criminels, pour avoir été des mal-nourris d'abord. Ils ont cherché dans l'alcool le stimulant qu'ils ne trouvaient pas dans leurs repas habituels. (Congrégation de Notre-Dame, 1936)

De plus, nous retrouvons dans l'édition de 1919 une critique de l'utilisation de l'alcool en cuisine prescrite par des auteurs étrangers et *canadiens* (québécois) alors qu'elle est jugée inappropriée en rapport aux besoins des ménagères *canadiennes*.

Tous les auteurs de cuisine étrangers ou canadiens prescrivent souvent dans certaines recettes, des liqueurs alcooliques : vins, cognac ... Par principe, nous bannissons de nos recettes ces matières dangereuses pour la cuisinière et son entourage [...] inutiles dans les mets qui les contiennent et que seuls peuvent humer les gourmets les plus raffinés. (Congrégation de Notre-Dame, 1919)

S'il est difficile de savoir si les prescriptions des religieuses de la Congrégation étaient appliquées dans le quotidien des familles, nous pouvons dire qu'elles ont néanmoins, dans le contexte de la prohibition, tenté de reléguer l'alcool à une catégorie le plus près possible du non mangeable.

Un autre aspect intéressant est la distinction émise entre *les gourmets les plus raffinés, qui seuls peuvent humer* l'alcool dans les plats, et le lecteur, qui n'est par conséquent pas un fin gourmet. Le lien identitaire par cette construction du nous et des autres mène à une représentation des *Canadiens* comme peu raffinés, tout en valorisant cette caractéristique comme moralement préférable avec l'utilisation judicieuse d'ingrédients *les moins dispendieux* et en *moindre quantité possible* pour produire des plats *fortifiants*. Cette moralité pourrait être analysée comme contribuant à l'intériorisation et l'incorporation de la position de dominés des *Canadiens français* (Bourdieu, 2002). De par leur alimentation et leur façon de penser leur corps, leur capacité à goûter, ils légitiment et contribuent à la construction et reproduction de celle-ci.

Rôles des femmes

L'idée même de vocation a pour effet de contraindre la manière dont les femmes pensent leur bonheur. Elle contraint leurs choix par la valorisation de leur soumission, de leurs vertus de gentillesse, de dévouement et d'abnégation (Bourdieu, 2002 : 83). En intériorisant leur position de dominées, elles en viennent à la reproduire inconsciemment. Pour se sentir bien, elles pensent et agissent à l'intérieur de schèmes structurés par des rapports de domination. En

ses débuts, *La cuisine raisonnée* fut rédigée dans un contexte où la division du travail entre les sexes était généralement pensée comme naturelle, comme allant de soi. Les rôles des femmes comme ménagères et maîtresses de maison y sont valorisés. « Il [chapitre 1 sur les qualités de la bonne ménagère] donne règles et principes ou raison d'être de tout ce qu'il enseigne, et ennoblit d'autant l'art de la personne qui cuisine, et relève sa mentalité » (Congrégation de Notre-Dame, 1919).

Dans la préface de 1936, il y a une prise de position claire en rapport aux mouvements féministes et aux luttes pour les droits des femmes. Les réactions des membres de la société y sont aussi présentées comme étant majoritairement contre l'accès des femmes aux droits universels. De plus, y sont énumérés comme allant de soi les *besoins* de la femme avertie : *se donner, être utile et servir*.

On parle beaucoup de nos jours des droits de la femme, du rôle qu'elle est appelée à jouer, même sur la scène politique, pour le relèvement de la société. Les uns rient, les autres crient, le plus grand nombre gémit, devant le nouvel état de choses. La femme avertie comprend pourtant qu'elle n'a pas à évoluer sur un autre théâtre, ni à assumer d'autres charges, pour satisfaire aux exigences modernes sans s'attirer les anathèmes des traditionalistes. Elle se rend vite compte que nulle part elle ne trouvera à utiliser plus avantageusement les ressources de son cœur, de son esprit et de sa volonté, à satisfaire plus largement son besoin de se donner aux siens, d'être utile à la société, de servir son pays, qu'en son propre foyer. (Congrégation de Notre-Dame, 1936)

Cet argumentaire pose la place de la femme comme étant en son propre foyer, en opposition au monde externe, politique. En effet, pour être active socialement, la femme le fait de son foyer et ne devrait pas gaspiller ses énergies *au-dehors*. Ses qualités, sa valeur résident dans sa *beauté*, son *dévouement*, son *charme* et sa *puissance pour le bien*.

Si la société québécoise vit plusieurs changements quant aux rôles et droits des femmes entre 1936 et 1965, les préfaces de *La cuisine raisonnée* y sont demeurées identiques. Difficile par contre d'expliquer précisément pourquoi il en est ainsi. Serait-ce une stagnation de la position de la Congrégation sur le rôle des femmes ? Aurait-il existé des contraintes à l'intérieur de l'organisation de l'Église bloquant un changement dans la position officielle en rapport aux femmes ? Malgré cette position à première vue rigide, l'accès des femmes aux études postsecondaires au Québec s'est surtout fait grâce aux Congrégations religieuses (Dumont et Malouin, 1983 : 229).

Le Concile du Vatican II (1962 à 1965) est un des événements marquants de l'Église catholique au XX^e siècle. Au même moment, le Québec était en pleine Révolution tranquille et de 1963 à 1966, le rapport Parent posait les bases pour une réforme radicale de l'éducation. C'est en 1966, un an avant l'Exposition universelle de 1967, qu'apparaît une nouvelle préface dans *La cuisine raisonnée*. Celle-ci fait preuve davantage de réserve quant aux prescriptions sur le rôle des femmes et l'accent est mis sur la structure du livre. Dans les éditions de 1966 et de 1985, les femmes ont un rôle actif, de reconnaissance des Soeurs de la Congrégation comme *pionnières*, et de diffusion de *La cuisine raisonnée* dans *presque tous les foyers*. Toutefois, elles demeurent définies comme celles qui ont la fonction de s'occuper des autres, notamment en devant *prendre à cœur* leur santé. L'édition de 1966 fait même allusion à la possibilité que la science de l'alimentation enseignée puisse inspirer des femmes à étudier à l'Université. Les préfaces subséquentes à celle de 1966 sont de moins en moins prescriptives quant au rôle des femmes.

La femme, les femmes, les Canadiens, les Québécois

Les premières éditions de *La cuisine raisonnée* utilisent l'expression *la femme* pour parler des femmes *canadiennes* en général. L'adjectif *canadien(ne)* est lié à l'identité nationale de *Canadien français*. De plus, le seul héritage culinaire mentionné est *l'héritage de la gastronomie française*, vers lequel la cuisine québécoise devrait tendre, alors qu'en réalité, la cuisine québécoise est le résultat d'un processus historique composé d'au minimum trois grandes influences : autochtone, britannique et française.

Peu à peu, l'expression *la femme* sera remplacée par *les femmes*, pour arriver à un texte où les deux genres sont utilisés, moins précis quant à l'identification du lecteur. Si les premières préfaces sont adressées aux *futures et présentes maîtresses de maison*, la dernière, en 2003, s'adresse très généralement *aux jeunes et moins jeunes*.

Puisse-t-elle recevoir un accueil enthousiaste, autant chez les jeunes à la recherche de leurs racines culturelles que chez les moins jeunes à qui elle rappellera maints souvenirs émus ou musés, à la manière d'un album retrouvé au grenier de la maison familiale. (Congrégation de Notre-Dame, 2003)

Certes, ces changements dans la manière de nommer les femmes suivent les revendications féministes sur la reconnaissance des femmes dans leur pluralité. Cela accompagne des changements dans le temps quant à la fonction de *La cuisine raisonnée*. Plus le temps avance, plus on fait de références au passé, à une cuisine ancestrale au *bon goût de chez nous*. Ce positionnement dans le temps comprend une mise en histoire de la cuisine québécoise où se lient les notions de terroir et d'identité. Alors que l'édition de 1919 se voulait un manuel

scolaire, celle de 1985 proclamait avoir pénétré presque tous les foyers, et celle de 2003 se positionnait comme témoignage nostalgique d'une *époque révolue*, rempli de photographies de différents temps et une section de recettes écrites avec la même forme qu'autrefois pour transmettre leur *authentique saveur du terroir*. Notons que le mot *terroir* apparaît pour la première fois dans l'édition de 2003. Ce sentiment de nostalgie peut être en partie expliqué par le découpage de l'historien André Desloges de la cuisine québécoise en cycles. En effet, les lecteurs de l'édition de 2003 ne sont probablement plus en contact avec ceux de l'édition de 1919. La mise en contact actuelle avec la cuisine de 1919 ne se fait donc vraisemblablement pas par tradition orale, mais par l'écrit.

Conclusion

Que les représentations dans les préfaces de *La cuisine raisonnée* portent sur le rôle des femmes, la cuisine ou l'identité québécoise, elles s'y trouvent légitimées non seulement par le caractère institutionnel et religieux du cadre de leur production et diffusion, mais aussi grâce à un processus de mise en histoire, d'autopositionnement dans l'espace social et le temps. C'est ici que nous rencontrons les limites de ce travail. Nous n'avons qu'effleuré le potentiel de ce matériel riche en représentations s'étalant du début du siècle dernier à aujourd'hui. Justement, il serait intéressant d'en poursuivre l'analyse en profondeur, notamment en rapport à la construction et la mise en histoire d'une cuisine et d'une identité proprement québécoises.

Bibliographie

- AUBÉ Manon (2009), « La démocratisation de l'éducation », *Sommets*, vol. 12, N° 3.
<http://www.usherbrooke.ca/sommets/v12/n3/rapparent.htm> (Consulté le 27 avril 2014)
- BELLEAU Hélène, PROULX Raphael (2011) « Le revenu familial, un concept vague et insidieux : analyse critique et historique des relations économiques familiales », *Enfances, familles, générations*, N°15, p. 78-109.
- BOURDIEU Pierre (1998), *La domination masculine*, Paris, Édition du Seuil, collection essais, p. 177.
- CHEVALLIER Stéphane, CHAUVIRÉ Christiane (2010), *Dictionnaire Bourdieu*, Paris, Ellipses, p. 175.
- CONGRÉGATION de Notre-Dame (1919), *Manuel de cuisine raisonnée*, Canada.
- CONGRÉGATION de Notre-Dame (1926), *Manuel de cuisine raisonnée*, L'action sociale limitée, Québec.

- CONGRÉGATION de Notre-Dame (1936), *La cuisine raisonnée à l'école supérieure et à l'école normale*, Québec.
- CONGRÉGATION de Notre-Dame (1943, 1948, 1963), *La cuisine raisonnée*, Québec.
- CONGRÉGATION de Notre-Dame (1967, 1979, 1985, 2003), *La cuisine raisonnée*, Québec, Éditions Fides.
- CONGRÉGATION de Notre-Dame (2003), *La cuisine raisonnée, Nouvelle édition abrégée*, Québec, Fides, 411 p.
- COULOMBE Caroline (2005), « Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 58, N° 4, 2005, p. 507-533.
- DESLOGES Yvon (2011), « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67 », *Cuizine : The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, Volume 3, N°1, 2011, Montréal, Éditions McGill University Library.
- DUMONT Micheline, MALOUIN Marie-Paule (1983), « Évolution et rôle des congrégations religieuses enseignantes féminines au Québec, 1840-1860 », *Session d'étude-Société canadienne d'histoire de l'Église catholique*, vol. 50, N° 1, p. 201-230.
- FRANCOEUR Jean-Marie (2011), *Genèse de la cuisine québécoise*, Montréal, Groupe Fides, p. 607.
- POULAIN Jean-Pierre (2012), « Espace social alimentaire », in *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Jean-Pierre Poulain dir.), Paris, Presses Universitaires de France, p. 487-494.
- POULAIN Jean-Pierre (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Quadrige, p. 287.
- LAMBERT Michel (2006), *Histoire de la cuisine familiale du Québec ses origines autochtones et européennes*, vol. 1, Québec, Les Éditions GID, p. 501.
- MASSANES Toni (2012), « Cuisine (historique) », in *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Jean-Pierre Poulain dir.), Paris, Presses Universitaires de France, p. 335-341.
- RÉGNIER Faustine, LHUILLIER Anne, GOJARD Séverine (2006), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Éditions La Découverte, coll. Repères, p. 121.
- THIVIERGE Nicole (1982), *Histoire de l'enseignement ménager-familial au Québec 1882-1970*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture.

<http://www.ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=166> (Consulté le 27 avril 2014).

<http://www.ipir.ulaval.ca/fiche.php?id=306> (Consulté le 27 avril 2014)
<http://www.mccord-museum.qc.ca/scripts/explore.php?Lang=1&tableid=11&tablename=theme&elementid=107true&contentlong> (Consulté le 27 avril 2014)

LUNA BÉGIN

Université du Québec, Montréal
Courriel : lunabegin@gmail.com