

Jehane Benoît
gastronome, cuisinière, écrivaine,
animatrice de radio et de télévision, consultante pour les produits
alimentaires et les nouvelles technologies

Jehane, née à Montréal en mars 1904, est la fille de Marie-Louise Cardinal et d'Alfred Patenaude, un homme d'affaires montréalais. Elle a vécu une partie de son enfance dans le milieu aisé de Westmount où elle côtoie les familles anglophones.

Jehane fait ses études au couvent du Sacré-Cœur à Montréal. Au cours des années 1920, elle s'inscrit à l'école *Le Cordon Bleu* à Paris, institution créée en 1895. C'est sous le signe de la tradition et de l'excellence que cette école, de renommée internationale, assure la promotion de l'innovation et des bonnes pratiques en matière d'enseignement de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la gestion. Elle a également étudié la chimie alimentaire à l'Université La Sorbonne de Paris où elle obtient un diplôme de chimiste en alimentation en 1925. Lors de son séjour en Europe, elle travaille auprès d'Édouard de Pomiane, l'auteur de *Bien manger pour bien vivre*, un livre reconnu au rang des bonnes références en gastronomie. C'est l'époque où Édith Piaf et Colette évoluent sur scène et Jehane aime bien assister à leurs spectacles.

Elle revient au Québec profondément marquée par la culture européenne. Dès son retour, elle ouvre une école culinaire laïque et bilingue, *Le Fumet de la Vieille France* où elle enseigne à plusieurs milliers d'élèves. Au cours de sa carrière très diversifiée, elle organise des écoles culinaires pour le YWCA de Montréal, dirige des restaurants tels que le *Salad Bar* sur la rue Sherbrooke à Montréal et *La Vieille Marmite* à l'Île-Sainte-Hélène. Cette femme que l'on disait avant-gardiste, a donné une vocation de restauration végétarienne au *Salad Bar* (1941-47), parmi les premiers établissements canadiens à offrir ce type de cuisine.

En plus de toutes ces réalisations, elle assume le rôle de rédactrice culinaire pour le *Canadian Homes Magazine*. Elle agit également à titre de consultante pour les fabricants canadiens de produits alimentaires et d'équipements électroménagers, puisqu'à cette époque on utilise beaucoup les services de conseillères professionnelles.



Jehane se marie en secondes noces avec Bernard Benoît en 1964, un gradué en administration qui l'a souvent épaulée au cours de sa carrière. Avant leur mariage, en 1956, ils achètent une ferme à Sutton dans les Cantons-de-l'Est où ils pratiquent plus particulièrement l'élevage des moutons. Cet endroit devient un lieu de prédilection pour la cuisine et les découvertes de nouveautés et prend le nom de *Noirmouton*.

Sur cette photo : Jehane et son conjoint Bernard Benoît sur leur ferme Noirmouton, Exposition Jehane Benoît - Musée de Sutton, 2012 (Photo Michel Jutras)

Aux dires de Jehane, la cuisine d'un peuple doit témoigner de sa géographie, de son histoire, de son ingéniosité gourmande. Elle a été parmi les premières personnalités à parler d'une cuisine régionale au Québec. Elle a déclaré que nous avons une cuisine canadienne, mais surtout une cuisine québécoise. Les tendances régionales forment chez-nous, comme partout dans le monde, les assises d'une cuisine riche et variée reposant sur l'originalité et la simplicité. Pour elle, notre cuisine est faite d'intuition et de bon sens. C'est une cuisine pleine de traditions qui se manifestent beaucoup lors des grandes fêtes, des rassemblements de familles et des événements religieux.

Étant une femme très impliquée et fière d'apporter sa contribution au développement de notre culture culinaire, elle reçoit la médaille de l'Ordre du Canada en 1973. Jehane Benoît décède le 24 novembre 1985 en léguant au Québec un héritage culinaire hors-du-commun.

«Se nourrir est un des rares plaisirs dont on peut profiter tout au cours de notre existence tout en étant essentiel à notre subsistance»

(Collaboration spéciale de Kenneth Hill (parent de madame Benoît) et du Musée des communications et d'histoire de Sutton)



Sa philosophie et son approche rayonnent au travers de son expertise en gastronomie. De là lui vient le titre de « Grande Dame de la cuisine québécoise ». Parmi tous les propos à son sujet, une des affirmations qui la caractérisent bien: le savoir culinaire permet de connaître parfaitement le rôle que doit jouer une alimentation saine et intelligente pour maintenir l'organisme humain en santé. Pour Jehane, il était très important de connaître les principes fondamentaux de la cuisine pour être en mesure de cuisiner avec flair et goût. Tout devient plus facile si on connaît parfaitement bien les principes de base de l'art culinaire et que l'on prend les moyens pour les assimiler.

Sur cette photo : Jehane Benoît présentant son Encyclopédie de la cuisine canadienne, Exposition Jehane Benoît - Musée de Sutton, 2012 (Photo Michel Jutras)