

Une vie consacrée à la cuisine québécoise Entrevue avec soeur Berthe, c.n.d.

Yves Beauregard

Numéro 44, hiver 1996

Les plaisirs de la table

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/8545ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Les Éditions Cap-aux-Diamants inc.

ISSN

0829-7983 (imprimé)

1923-0923 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

Beauregard, Y. (1996). Une vie consacrée à la cuisine québécoise : entrevue avec soeur Berthe, c.n.d. *Cap-aux-Diamants*, (44), 28–30.



Une vie consacrée à la cuisine québécoise

Entrevue avec sœur Berthe, c.n.d.

par Yves Beauregard.



Cap-aux-Diamants : Sœur Berthe vous êtes une autorité dans le domaine de la gastronomie au Québec. Comment cet intérêt vous est-il venu?

Sœur Berthe : Originaire de Joliette, je suis arrivée à Montréal en 1930 pour faire mon noviciat à la Maison mère des sœurs de la congrégation Notre-Dame. Ma première nomination a été à Sainte-Thérèse-de-Blainville où j'ai enseigné une dizaine d'années. Par la suite, comme je désirais ardemment œuvrer auprès des pensionnaires, j'ai été envoyée dans l'une de nos institutions à Terrebonne. À cet endroit, j'enseignais et faisais de la sur-

veillance auprès des élèves. Un jour, ma supérieure me demande de passer quelques heures avec la cuisinière de la maison afin d'apprendre à faire à manger et être capable de la remplacer lors de ses vacances. Cela ne me disait rien du tout et j'étais certaine de ne pas être à la hauteur des aspirations de ma directrice. Cependant, c'était sans compter sur la personnalité exceptionnelle de sœur Lebon, une femme d'une grande patience et possédant de très vastes connaissances dans le domaine culinaire. Pendant quatre années, j'ai été son apprentie tout en poursuivant mes autres fonctions auprès des étudiantes.



Sœur Berthe Sansregret, c.n.d. Véritable autorité de la cuisine québécoise depuis plusieurs décennies, sœur Berthe a enseigné à des milliers d'élèves et a publié une dizaine de volumes. Photo: Robert Etcheverry
(Archives de sœur Berthe Sansregret, c.n.d.)

Photo du haut : École classico-ménagère de Saint-Pascal. La préparation et la cuisson des pâtisseries par quelques élèves de troisième année.
(Rapport du ministère de l'Agriculture de la province de Québec, 1914)

C.A.D. : Puis vous délaissez l'enseignement dans les classes régulières pour vous consacrer à la cuisine. Pourquoi?

S.B. : Ma santé étant assez fragile, une nouvelle supérieure, qui avait remarqué mes aptitudes pour les arts ménagers, m'a proposé de prendre en main ce secteur car il était moins accaparant et stressant que l'enseignement des autres matières. Les élèves venaient à ces cours après les classes et y démontraient beaucoup d'intérêt. J'ai donc passé cinq années à Pointe-aux-Trembles, une autre de nos institutions avec ces nouvelles fonctions

C.A.D. : Est-ce que cet apprentissage était suffisant pour assurer un enseignement de qualité à vos élèves?

S.B. : Non! Tous les samedis matin, je partais à 6 h 30 de Pointe-aux-Trembles pour me rendre à la Maison mère à Montréal dans la rue Atwater où je suivais les cours de sœur Saint-Albert-

de-Rome, une autorité dans le domaine de la cuisine. La majorité des professeurs d'art culinaire de Montréal et des alentours suivaient aussi l'enseignement de cette religieuse. Après le dîner, je me rendais à l'École supérieure des arts et métiers sur la rue Stanley pour apprendre la couture.

C.A.D. : Ces cours de perfectionnement auront des résultats inattendus?

S.B. : Après quelques années, soit en 1953, on m'a offert un poste à l'École supérieure des arts et métiers. J'avais le choix entre la couture et l'art culinaire. Mon choix s'est porté sur cette dernière matière et j'ai hérité d'un local plutôt petit. Peu à peu, j'ai réquisitionné des locaux qui se libéraient pour aménager de nouvelles cuisines pour accommoder les élèves de plus en plus nombreuses. À cette époque, je poursuivais mes cours du samedi matin et je transmettais mes connaissances fraîchement acquises à mes propres étudiantes. En 1963, je suis allée, en compagnie d'une de mes consœurs, me perfectionner au Cordon Bleu à Paris. À ce moment là, nous portions encore notre imposant costume traditionnel. Nous y avons rencontré plusieurs grands chefs. Je suis retournée en Europe à plusieurs reprises soit pour suivre des cours soit pour diriger des voyages gastronomiques. Très souvent, j'y prolongeais mes séjours.

C.A.D. : Comment êtes-vous devenue une vedette de la télévision?

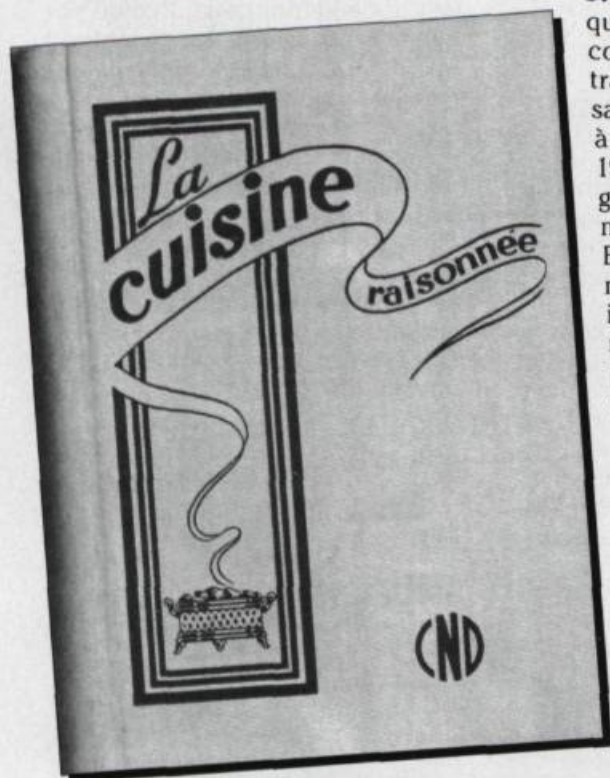
S.B. : Un jour, madame Huguette Proulx, une animatrice très connue à l'époque est venue me voir avec une personne de la Nouvelle Zélande qui faisait la promotion de l'agneau de ce pays. Nous avions alors préparé un repas un peu spécial qui les avait bien impressionnés. Quelques temps après, ma supérieure m'informe que madame Proulx veut



Marguerite Bourgeoys (1620-1700). «Éducatrice incomparable, elle inspira une telle tradition d'urbanité et de savoir-vivre à ses religieuses qu'on leur reconnaît encore aujourd'hui le titre de Dames de la Congrégation». Illustration tirée de *La cuisine raisonnée*, 1961.

(Coll. Camille Lapointe)

me rencontrer à Télé-Métropole (canal 10). Ayant deviné ce qu'elle allait me demander, je ne voulais pas y aller. Ma supérieure a alors insisté... J'ai donc accepté un contrat pour treize émissions et j'y suis restée six ans, soit de 1970 à 1976, à raison d'une émission par semaine. Les recettes que nous présentions étaient simples et on donnait une foule de petits trucs pratiques pour réussir les plats. Notre courrier devenait de plus en plus abondant et on nous demandait de publier des livres contenant les recettes présentées au cours des émissions. Quatre volumes sont parus la première année aux Éditions du Jour, soit un par saison. Le succès fut extraordinaire et a nécessité plusieurs rééditions donnant au total des dizaines de milliers d'exemplaires. Par la suite, j'ai publié plusieurs autres livres aux Éditions de l'Homme, chez VLB éditeur et même en anglais à Toronto.



D'abord manuel scolaire pour les étudiantes de l'École classico-ménagère de Saint-Pascal-de-Kamouraska, *La cuisine raisonnée* a connu, par la suite, une large diffusion dans le grand public. Publié par la maison Fides, ce volume a connu onze réimpressions (200 000 exemplaires). (Coll. Camille Lapointe)



Soeur Berthe est l'auteure de nombreux livres de recettes publiés en français et en anglais. (Archives de Cap-aux-Diamants)

Parallèlement à ma carrière à la télévision ainsi qu'à celle d'auteur à succès, j'ai toujours poursuivi mon enseignement culinaire à l'École supérieure des arts et métiers.

C.A.D. : Marguerite Bourgeoys, fondatrice de votre communauté en 1659, est aussi celle qui a fondé la première école en Nouvelle-France, enseigné les arts ménagers aux «filles du roi» à la Ferme Saint-Gabriel et fabriqué la fameuse tire

à la mélasse de la Sainte-Catherine. Croyez-vous que cette femme a influencé profondément l'action des sœurs de la congrégation Notre-Dame?

S.B. : Sans l'ombre d'un doute! Nous avons toujours été un ordre enseignant et nous le sommes encore. Parmi nos nombreuses institutions, nous avons deux écoles ménagères comme nous le permettait la loi à l'époque. D'abord, celle de Saint-Pascal-de-Kamouraska puis une autre à

Sainte-Marie. Nous avons aussi dispensé les cours de sciences domestiques à l'Université Laval. Autrefois, il était normal que les écoles, les pensionnats pour jeunes filles donnent des cours d'art culinaire et d'art ménager. Quant à la fameuse tire à la mélasse de Marguerite Bourgeoys, cela tient surtout de la tradition orale car elle n'a rien laissé sur ce sujet dans ses écrits que nous conservons précieusement dans nos archives. Pour ma part, je pense que cela est véridique car nous disposions à cette époque de la mélasse venue des Antilles.

C.A.D. : Nous pouvons donc dire que les religieuses de la congrégation Notre-Dame ont joué un rôle de premier plan dans l'histoire de la gastronomie québécoise!

S.B. : Je crois bien que oui! À ce chapitre, il faut souligner l'importance du volume *La cuisine raisonnée*. Au départ, cette publication était un manuel scolaire obligatoire pour les élèves de l'École ménagère de Saint-Pascal-de-Kamouraska. Rédigé par quelques religieuses enseignantes, il était facile à comprendre et pratique. De plus, il contenait la somme des connaissances du moment. Continuellement remis à jour, j'ai d'ailleurs participé à certaines éditions. *La cuisine raisonnée* est devenue un ouvrage de référence dans des milliers de foyers québécois grâce à nos anciennes étudiantes. Encore aujourd'hui, ce volume poursuit sa carrière car il est disponible sur le marché. ♦

Cette entrevue a été réalisée à la Maison mère des sœurs de la congrégation Notre-Dame à Montréal le 29 septembre 1995.

ASSOCIATIONS PARAPROFESSIONNELLES ET SOCIALES

Membre du Club Prosper Montagne de Paris avec diplôme et insigne du Mérite culinaire
 Membre de l'Ordre des chevaliers de Méduse, 1958
 Chevalier de l'Ordre de Saint-Fortunat, juillet 1963
 Membre des Amitiés gastronomiques internationales, octobre 1964
 Pairesse des Grands vins de France, octobre 1964
 Membre du Club des compagnons de la bonne table, novembre 1965
 Dame de la Chaîne des rôtisseurs, mai 1967
 Chevalier de la Commanderie des vinophiles, Montréal, février 1972
 Pairesse des Vins d'Arbois, Jura, France, juin 1972
 Présidente du Club des Sansregret, de 1972 à ce jour
 Les Maîtres conseils en gastronomie française
 Membre de la Confrérie de la vignée de Bergerac, 1975
 Chevalier de la Confrérie du Tastevin, Clos Vougeot, 1977
 Membre des Marmitons de Montréal, de 1978 à ce jour
 Membre de la Confrérie Saint-Étienne, Alsace, 1978

Membre de la Presse gastronomique

Membre de la Confrérie des chevaliers du Trou Normand, 22 mars 1987
 A reçu le parchemin d'or de la Commanderie des vinophiles, 29 février 1988
 A été reçue membre de la citoyenneté canadienne, 29 février 1988

PUBLICATIONS ET CHRONIQUES

Les recettes de Soeur Berthe Cuisine d'automne, Éditions du Jour, 1973
Les recettes de Soeur Berthe Cuisine d'hiver, Éditions du Jour, 1973
Les recettes de Soeur Berthe Cuisine d'été, Éditions du Jour, 1974
Les recettes de Soeur Berthe Cuisine du printemps, Éditions du Jour, 1974
Les conserves, Éditions du Jour, 1974
Poissons et fruits de mer, Éditions de l'Homme, 1975
Les techniques culinaires, Éditions de l'Homme, 1978
Recettes et propos culinaires, Éditions du Jour, 1979
Bons Plats de Soeur Berthe, Éditions Quebecor, Montréal, 1980
Cuisine traditionnelle, Éditions Quebecor, Montréal, 1981
Ma cuisine au yogourt, VLB Éditeur et Aliments Delisle Ltée, 1981
 500 recettes pour Provigo (français-anglais), 1975 à 1981