

Julian Armstrong **Journaliste culinaire**

Julian est née à Toronto où elle complète une formation en Modern History à l'Université de Toronto en 1954. Sa mère, Polly (pseudonyme Janet March), très habile en écriture, a rédigé à partir des années 1930 jusqu'à la fin des années 1950 des chroniques culinaires pour Saturday Night et The Globe and Mail. Polly enseigne également les bases de la cuisine à ses trois enfants. Julian se souvient de sa mère installée à la table de cuisine avec sa machine à écrire et sa documentation culinaire.

Jeune adulte, Julian voyage en Europe. En 1955, le journal The Toronto Star l'engage pour un poste temporaire où elle découvre son amour pour le journalisme. En 1956, elle est à Montréal, à l'emploi du British United Press et de la Gazette. Elle y fait la connaissance de Hilda Meehan Kearns qui lui apprend la profession de journaliste et les codes d'éthique du milieu. C'est la fin d'une époque de formation d'apprenti, car les écoles de journalisme débutant à la même période prennent peu à peu le relais.

Nouvellement mariée à Robert O'Brien, un avocat montréalais, elle suit un cours de cuisine offert à l'école de la Congrégation de Notre-Dame, rue Stanley. Julian voue une grande reconnaissance à Soeur Berthe Sansregret (cnd) qu'elle considère comme une de ses mentors, ainsi qu'à Soeur Monique Chevrier (cnd) qui la guidera constamment dans ses recherches sur la cuisine québécoise traditionnelle.

Suite à cette formation, Harry Larkin, l'éditeur en chef de *The Gazette*, propose à Julian de prendre en charge la nouvelle section culinaire en plus de ses chroniques féminines. Elle fera alors comme sa mère dans sa cuisine, mariant vie familiale et chroniques culinaires. Dès les débuts, elle se tourne vers la cuisine des chefs et les visions des nutritionnistes d'ici, considérant qu'il y avait déjà trop de diffusion de la cuisine américaine auprès des anglophones montréalais.

Son amour pour la cuisine se poursuit au gré des cours et des événements vécus auprès de nombreux chefs réputés de l'époque : Henri Bernard, Pol Martin, La Varenne, Raymond Calvel - qui venait fréquemment de France pour le plaisir de boulanger avec le fameux James MacGuire de Montréal - et Julia Child, qu'elle a vue en tant que journaliste lors de conférences à New-York. Julian a toujours favorisé le principe de la cuisine simple et délicieuse que tout débutant peut réaliser.

En 1964, elle se retrouve au *Montreal Star*. Le rédacteur en chef, Donna Logan, persuade Julian d'écrire une chronique hebdomadaire au sujet des produits frais, chronique qui s'est poursuivie dans *The Gazette* sous le nom *Best Buys*. Elle devient rapidement une référence au sujet de l'offre des marchés saisonniers et de la cuisine régionale du Québec.



Julian et Jehane Benoît, invitées par Holland Cheese Association
Amsterdam, mai 1969 (Collection Julian Armstrong)

De retour à *The Gazette* en 1979, Julian assure la couverture des événements de mise en valeur des produits québécois parrainés alors par le MAPAQ et par les chefs cuisiniers sous la gouverne de Suzanne Paré-Leclerc.

Suite à une expérience d'immersion en langue française à Jonquière en 1986, Julian se lance dans l'écriture de son livre de cuisine *A taste of Quebec* (1990), qui lui fait visiter le Québec dans son ensemble. *Made in Quebec*, son deuxième livre, favorisant les créateurs culinaires québécois, voit le jour en 2014.

«Quebec is a source of endless food discoveries and I have always felt lucky to have the key - journalism – to finding out the whole story»

Stuffed Pork Tenderloin

Cette recette provient de Polly, la mère de Julian. Un excellent plat pour recevoir des invités. Il est possible de le préparer jusqu'à 24 heures à l'avance, le couvrir et le mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Polly le servait toujours avec de la sauce aux pommes. Julian propose plutôt une sauce aux champignons que l'on peut également préparer à l'avance (sauter dans l'huile une ½ lb (250g) de champignons tranchés, saupoudrer un peu de farine et lorsque qu'elle est bien imprégnée, verser 1 ½ tasse (325ml) de consommé ou de bouillon de poulet et faire chauffer jusqu'à ce que la sauce soit bien mélangée). En accompagnement, Julian suggère des pommes de terre en purée ou en escalope et des légumes verts. - Serves 8

- 2 pork tenderloins, about 2 pounds (1 kg) total
- 2 tablespoons (25 mL) olive or canola oil
- 1 medium onion, chopped
- 1/4 cup (50 mL) raisins
- Generous pinch each dried thyme, savory and sage
- Freshly ground black pepper
- Salt
- 2 cups (500 mL) diced fresh bread
- 4 slices bacon

Trim tenderloins of surplus fat and butterfly (cut open along the length on the thinner side so you have two flat pieces of meat). Using a large, heavy frying pan, heat oil over low-medium heat and saute onions until softened, about five minutes. Add raisins, thyme, savory, sage, pepper and salt to taste. Add bread and toss to blend seasonings. Lay out four pieces of string, about 12 inches (30 cm) long, at about 2-inch (5-cm) intervals. Set the larger of the two pork tenderloins on the string. Mound the stuffing along the length of the meat. Spread the second tenderloin on top, tucking in any surplus stuffing. Lay bacon strips side by side the length of the meat. Tie the strings firmly over the bacon. Lay meat on rack in roasting pan. (At this point, you can cover meat with aluminum foil or wax paper and refrigerate pan up to 24 hours; bring to room temperature before roasting.) Insert meat thermometer and roast uncovered at 350 F (180 C) for 55 to 60 minutes, or until bacon is crisp and meat thermometer registers 160 to 170 F (70 to 75 C). Cover loosely with a lid or aluminum foil and let stand for five minutes. Carefully remove string, slice in half-inch (1-mm) slices and serve at once.

Approximate nutritional content per serving: Calories 255. Protein 31.1 g. Fat 10.1 g. Carbohydrates 8.9 g. Dietary fibre 0.6 g.

Source: Rose-Hélène Coulombe, mémorialiste-auteure et Michel Jutras, mémorialiste-auteur / Collection Culture & Patrimoine

