

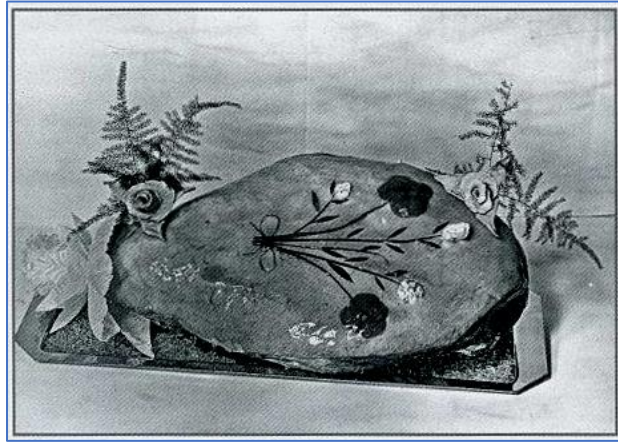
ÉCOLE DE CUISINE DE BOSTON

Plusieurs écrits et l'ensemble des religieuses québécoises ayant enseigné la cuisine s'entendent pour dire que l'École de cuisine de Boston, avec son livre du même nom, a tracé les cadres originaux de la formation culinaire nord-américaine.

Pour comprendre l'origine de cette école, il faut remonter à Lucretia Crocker, une Américaine née en 1829 dans le Massachusetts. Formée comme enseignante dans la première école normale du pays, elle a passé sa vie à développer les techniques d'enseignement des sciences et à se battre pour favoriser l'éducation supérieure des femmes.

En 1872, elle fonde le Women's Education Association of Boston, qui ouvrira le Boston Cooking School en 1879 sous les recommandations d'une de ses membres, Sarah Hopper. La formation offerte touchait plusieurs volets dont certains à caractère scientifique : anatomie de la digestion, chimie alimentaire (par Ellen H. Richards, chimiste et fondatrice du mouvement d'Économie familiale en Amérique), science de la nutrition et diététique pour la santé et les convalescents, techniques de salubrité, techniques de cuisine et de cuisson, organisation et gestion de la vie domestique, etc. Fannie Merrith Farmer, formée dans cette école, en assure la direction de 1891 à 1902.

Durant cette période, elle publie, en 1896, *Le livre de cuisine de l'École de cuisine de Boston (The Boston Cooking-School Cook Book)* qui est encore réédité aujourd'hui après plus de 100 ans. Elle est parmi les premières au monde à introduire dans un livre de cuisine la standardisation des poids et mesures pour les recettes : cuillère à thé, à table, à soupe, tasse, livre, etc. Ce travail lui vaudra le surnom de « mother of level measurements ». Elle inclut également une nouvelle section sur l'entretien de la maison, la mise en conserve, la description scientifique des processus chimiques provoqués par la cuisson des aliments. Ce livre est devenu rapidement une référence incontournable dont l'impact s'est fait sentir sur l'ensemble de la formation en Amérique du Nord.



Jambon laqué, technique de chaud/froid Noël 1954
(Collection Archives CND Montréal)

Collaboration spéciale à la rédaction du texte : Josée Sarrazin, archiviste de la
Congrégation de Notre-Dame

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

Collaboration: Michel Dumais, Archives de la Côte-du-Sud

