

EN MARS, ON JOUE D'AUDACE!

Elles sont nombreuses, les femmes passionnées, intrépides, novatrices, en cuisine comme dans les autres domaines.

CHRYSTINE BROUILLET rend hommage à celles qui se sont amusées – et s'amuse encore! – à défier l'ordre établi.

N'est-ce pas que mars est le pire mois de l'hiver? Les jours commencent à s'étirer, certes, mais le soleil n'est pas près de briller sur les terrasses. Il fait encore froid. Pourtant, on en a marre de porter un manteau, des bottes, un chapeau et des gants (dans mon cas, d'en racheter une dixième paire!), alors que les vitrines des boutiques regorgent de sandales irrésistibles et d'escarpins pimpants pour le printemps.

Du temps où j'habitais à Québec, je me rappelle une de mes voisines, une dame réservée, timide, qui, à cette époque de l'année, craquait toujours pour une paire de chaussures rouges ou roses, vertes ou bleues, qu'elle étreignait. C'était son moment d'audace dans l'année, sa jolie petite révolution personnelle.

S'est-elle sentie appuyée dans son audace en lisant le formidable roman de Pauline Gill, *La cordonnière*, qui raconte l'histoire de Victoire Du Sault, première femme du Québec à exercer un métier traditionnellement exercé par des hommes. Sans doute connaît-

elle aussi le destin de l'intrépide cofondatrice de l'hôpital Sainte-Justine, Irma Levasseur, première Québécoise à devenir médecin, ou celui de Laure Conan, une des premières femmes de lettres du pays. Ou encore la vie de Laura Secord, une héroïne de la guerre de 1812 dont le nom est maintenant synonyme de gâteries chocolatées, et celle de Jehane Benoit, auteure de *L'encyclopédie de la cuisine canadienne*, un ouvrage qui s'est vendu à plus d'un million et demi d'exemplaires. Au début des années 1920, cette grande dame

de la gastronomie est allée étudier la chimie alimentaire à la Sorbonne au lieu de devenir maîtresse d'école ou épouse modèle. À l'époque, au Québec, il fallait le faire!

Aujourd'hui, de plus en plus de femmes nous réjouissent par leur audace, que ce soit en culture, en gastronomie ou en œnologie. Nous les célébrons ce mois-ci.



Victoire Du Sault



Irma Levasseur



PÈRE ET FILLE Le Château Jolys existe depuis 1936, mais c'est en 1999 que Marion Latrille s'est mise à élaborer avec son père les nectars du vignoble familial. Pour vous rasséréner durant cette fin d'hiver, je vous propose le Château Jolys Cuvée Jean Jurançon 2005, un vin aux arômes d'acacia, de pamplemousse et de pêche blanche. (25,35 \$ à la SAQ)

EN MÉMOIRE D'UNE BATTANTE

Janet Campbell, de Merrickville, au sud d'Ottawa, a donné à ses produits faits maison le nom de Mrs. McGarrigle's, en l'honneur d'une Écossaise qui, durant la Seconde Guerre mondiale, a été photographiée dans sa ville en ruines, tenant un sac rempli d'oranges. Le lendemain du bombardement allemand qui venait de faire 300 morts et 1200 blessés, M^{me} McGarrigle s'en allait concocter une marmelade! C'est cette image, symbole de résilience, qui a séduit Janet. Elle l'a choisie pour illustrer ses sels, ses moutardes, ses confitures et ses autres petits bonheurs. Mes préférés: le chutney aux poires et aux pêches et celui aux pommes et au rhum. (Info: www.mustard.ca)

