



PAR STEVE MARTIN

Derrière l'image



La revanche des fourneaux

On est bien loin de l'époque où les mères de famille prenaient des notes en écoutant la voix crémeuse de «l'annonceur Kraft» à la télé. Depuis quelques années, les jeunes chefs tatoués, vêtus de chemises à la mode ou savamment décoiffés et autres virtuoses du chaudron ont pris les ondes d'assaut en offrant des émissions de plus en plus variées. Phénomène télé ou changement profond de la société? Une question qui mérite bien qu'on pique sa fourchette dedans...



Dans les années 60, 70 et 80, les émissions culinaires demeuraient marginales à la télé, dans une télé généraliste où le nombre de canaux était limité. Les femmes qui animaient ces émissions étaient l'incarnation même de la mère québécoise — comme Jehane Benoît ou encore Juliette Huot —, quand elles n'étaient pas des religieuses — comme sœur Berthe ou sœur Angèle. Il y a une dizaine d'années à peine, Maman Dion et Claudette Taillefer étaient toujours les reines d'une cuisine qui se voulait simple, pratique et familiale.

Un changement marqué

Depuis une décennie, les choses ont bien changé, en partie grâce au truculent Daniel Pinard et à sa partenaire dans le vice Josée di Stasio. Ils ont mis la table pour tous ceux qui allaient venir après eux... Ainsi, de 1998 à 2000, dans *Ciel! Mon Pinard!*, puis de 2000 à 2002, dans *Les pieds dans les plats*, le tandem a reçu à la cuisine un public de plus en plus large constitué d'épicuriens de tous les âges et de tous les horizons. Tout ça pendant que, quelques chaînes plus loin, un jeune Ricardo se faisait les dents dans *Les saisons de Clodine* en attendant d'avoir sa propre émission...



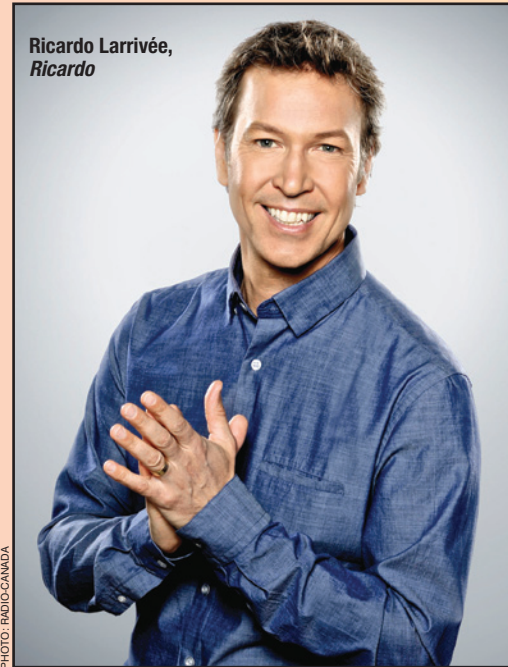
Josée di Stasio,
À la di Stasio

PHOTO: MONIC RICHARD

Depuis, l'offre n'a cessé de croître, et les as de la casserole se sont éloignés de l'image maternelle de la cuisinière type véhiculée par la télé. On peut dire que les choses ont bien changé, de Maman Dion à Chuck Hughes ou à Martin Picard!

«Il y a un boom, particulièrement depuis trois ou quatre ans, explique Josée di Stasio, qui anime depuis 10 ans l'émission qui porte son nom. En l'espace d'un an, chaque chaîne s'est mise à diffuser au moins deux ou trois émissions culinaires. Il y en avait de jour; par contre, il y en avait peu de soir. Là, il y a un engouement incroyable pour le sujet.»

Ce changement s'observe non seulement sur le plan de l'offre télévisuelle, mais également sur le plan des habitudes de consommation des gens, et de leur intérêt croissant pour la bonne cuisine et pour les produits de qualité. «Quand j'ai commencé avec Daniel Pinard, on observait déjà une telle croissance, dit M^{me} di Stasio. C'était "Tout le monde s'y met, et tout le monde y trouve son compte", autant des garçons que des filles, des jeunes



Ricardo Larrivée,
Ricardo

PHOTO: FRIDIO CANADA

comme des plus vieux. L'intérêt pour les produits du terroir a amorcé tout ça. Dans *Les pieds dans les plats*, nous avons entrepris de visiter des producteurs québécois; nous avons commencé à apprécier ce que nous avons, nos fromages, nos cidres, nos artisans... À présent, les gens d'ici sont fiers de dire qu'ils ont découvert telle ou telle boulangerie. Ça commençait à l'époque mais, avec Daniel, le rythme s'est beaucoup accéléré. Il y avait déjà des fromages populaires quand on a commencé; depuis, ça s'est peaufiné. Des boulangeries, il y en a de plus en plus et, aujourd'hui, tous ces artisans enseignent leurs trucs, leur métier aux nouveaux venus. Les marchés publics ont acquis une importance incroyable. Ils ont connu un essor, ils se sont multipliés. Pour beaucoup de personnes, c'est devenu une sortie du week-end. Et, aujourd'hui, on a accès à différents

produits, mais on découvre aussi ce que sont de *bons* produits. Depuis 15 ans, je dis à la télé que de bons produits, ça fait du bon manger!»

La popote au masculin

Bien sûr, le phénomène n'est pas typique du Québec, puisque des chefs-vedettes comme Jamie Oliver, Gordon Ramsay et Anthony Bourdain sont devenus l'équivalent de véritables stars du rock à l'échelle de la planète. Mais, selon Ricardo Larrivée, le tout a une couleur particulière ici, où les hommes ont pris leur place dans la cuisine comme ils ne l'avaient jamais fait par le passé.

«J'ai vu que je pouvais servir d'exemple à d'autres garçons, affirme Ricardo Larrivée, qui fête également les 10 ans de l'émission qui porte son nom. C'est important pour moi. Quand j'entreprends des tournées dans des écoles défavorisées, je trouve le fun de constater que, maintenant, des gars "s'identifient" à la cuisine, et que leur père aussi aime ça. On est vraiment différents au Québec pour cette raison. Les jeunes d'aujourd'hui voient leur père cuisiner et savent que leur mère

est contente. Et les hommes savent qu'ils vont plaire à leur blonde ou qu'ils vont pogner avec les filles quand ils cuisinent. Tout ça est bon. Ce n'est pas une affaire de "moumoune". Maintenant, quand tu annonces à ton père que tu veux t'inscrire à un cours de cuisine, ce n'est pas comme si tu lui apprenais que tu t'en vas faire du ballet. Tu sais qu'il va dire: "Ah, c'est cool!" Les pères sont fiers de savoir que leur fils sera autonome. En ce qui concerne les filles, ça a toujours été correct, c'est pour ça que je n'en parle pas. Mais, pour ce qui est des hommes de notre société, en l'espace de 25 ans, tout a changé. J'observe beaucoup moins ce phénomène ailleurs dans le monde. Oui, les gars cuisinent beaucoup plus qu'avant à Vancouver ou à Calgary; je le vois, je vais souvent là-bas, mais, au Québec, c'est particulier. Nous éprouvons de la fierté à parler de cuisine. Je rencontre des jeunes qui ont entre 9 et 16 ans, et ils me parlent de cuisine comme si toi et moi on parlait d'une recette qu'on avait le goût de préparer en fin de semaine. Je trouve ça fabuleux.»



Chuck Hughes

PHOTO: FOOD NETWORK CANADA



Martin Picard

L'EFFET MARTHA

La révolution culino-télévisuelle n'aurait sans doute pas été la même sans l'énorme effet de celle qui, au cours de la dernière décennie, a fait parler d'elle autant à cause de ses démêlés avec la justice qu'en raison de ses muffins... «J'ai toujours beaucoup aimé Martha Stewart, nous dit Ricardo Larrivée lorsqu'on l'interroge sur ses grandes sources d'inspiration. Je l'aime parce que c'est elle qui a transformé la façon de faire la cuisine quasiment dans le monde; cela, grâce à son magazine, à la façon dont il était structuré et dont les recettes étaient écrites. Elle a vraiment changé quelque chose. C'est aussi elle qui a influencé tout le marketing culinaire, le côté un peu "business" de la cuisine, le fait de dire: "Mes droits d'auteur m'appartiennent". C'est vraiment une de mes sources d'inspiration.»

LA CUISINE À LA TÉLÉ IL Y A 10 ANS

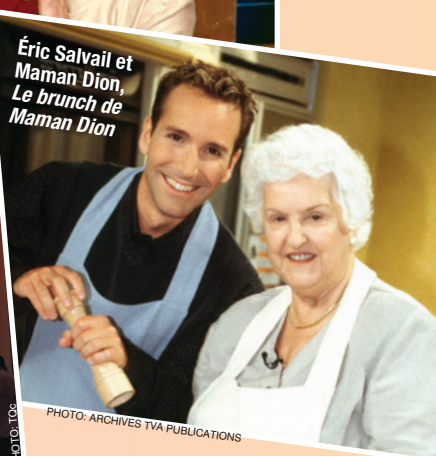


PHOTO: CANAL VIE

Jean Soulard et Hélène Laurendeau, *Cuisinez avec Jean Soulard*



Josée di Stasio et Daniel Pinard, *Les pieds dans les plats*



Éric Salvail et Maman Dion, *Le brunch de Maman Dion*

PHOTO: TVA

PHOTO: ARCHIVES TVA PUBLICATIONS