Jeannine, c. s. c. (1930-2019) dans la cuisine des Sœurs de la congrégation de Sainte-Croix

Par Pierre Lacroix, neveu

Présenté par la Société d'histoire et généalogie de l'île Jésus

Introduction

Ce texte tire sa source d'une visite chez ma tante avec enregistrement, en 2013 ou 2014, habitant une maison à Saint-Joseph-du-Lac ; le tout complété par des discussions avec ses frères et sœurs, sa grande amie Sr Nicole et des archives.

Comment cela se passait dans les cuisines des Sœurs de la congrégation de Sainte-Croix?

La question a été posée à Jeannine Lacroix, Sœur Saint-Viateur-de-la-Croix, cuisinière devant l'éternel, pour la congrégation.

Jeannine est née à Sainte-Rose Ouest le 7 décembre 1930, dans la maison familiale comme tous ses frères et sœurs. Elle fut baptisée le lendemain, le 8 décembre à l'église Sainte-Rose-de-Lima. Son oncle Albert Lacroix (1886-1967) et sa tante Angélina Cloutier (1888-1949) seront ses parrain et marraine.

Elle est la troisième enfant et la première fille, née après ses frères Conrad (1928-1931) et Roger (1927-1997), de Viateur Lacroix (1904-1975) et de Floraska Paquette (1902-1977). Elle est d'une famille de 8 enfants, 7 ayant atteint l'âge adulte ; Conrad étant décédé à l'âge de 3 ans et demi après s'être ébouillanté.

La famille Viateur Lacroix et Florasha Paquette. Derrière : Roger, Huguette, Roma, Léa, Rénald. Devant : Jean-Claude, Floraska Paquette, Viateur Lacroix et Lise.

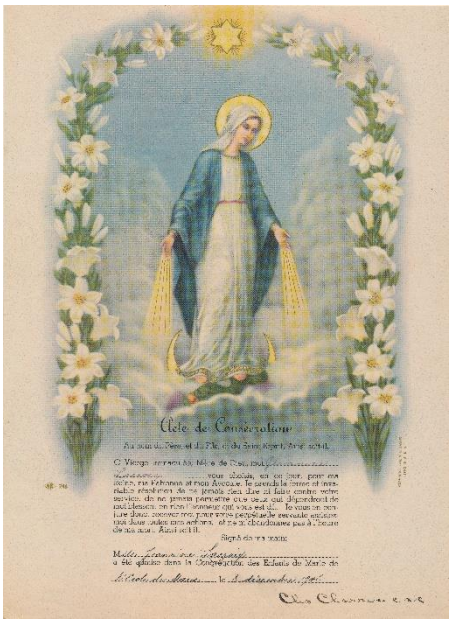
La famille partageait la maison ancestrale avec les grands-parents Louis Lacroix (1862-1940) (aussi appelé Jean-Louis) et sa troisième femme Azélie Cloutier (1870-1960). La maison familiale en pierres des champs se situait du côté Nord du boulevard Sainte-Rose à l'emplacement de l'actuelle autoroute 13 dans Sainte-Rose Ouest, aujourd'hui Fabreville.[1] Elle disposait d'une seule chambre au grenier, qui fut celle de Roger et après son départ en couple, celle de Jean-Claude, le dernier de la famille.

[1] Voir Pêche à la bourolle chez les Lacroix (Langevin dit Lacroix), SHGIJ, Bulletin, Volume 26, numéro 3, mars 2011, page 6 à 10.

Note : Dans cet article on corrigera Isodore par Isidore.

Formation

Jeannine fit ses études primaires à l'école Mont Rougeau. Celle-ci se situait près de l'intersection du boulevard Sainte-Rose et de la rue Marian[2]soit à 600 m de la maison familiale, chemin qu'elle faisait à pied. Bien qu'elle voulait poursuivre ses études au-delà du primaire, il n'y avait plus de place disponible au pensionnat Notre-Dame-de-Sainte-Croix dans le village de Sainte-Rose situé à proximité de l'église du même nom. C'est à la suite de discussions avec son amie Lucille Locas, fille de Fabien, qu'elle entra pensionnaire, à l'âge de 13 ans, pour deux ans, chez les Sœurs de la congrégation de Sainte-Croix au pensionnat Notre-Dame-de-Sainte-Croix à Côte-des-Neiges (Montréal). À 13 ans, elle fut admise au juvénat pour connaître les vocations, même si elle était plus jeune que ses collègues âgées de 16 à 20 ans.



Acte de Consécration à la Congrégation des enfants de Marie de l'École de Marie, 8 décembre 1946, 16 ans

À son entrée, on lui confère une 7e année. Elle avait manqué, au fil des ans de nombreuses journées de cours pour aider aux champs, à la suite de quarantaine (variole, picote), pour remplacer son frère Roger aux champs qui fut blessé à l'estomac lors de la plantation de poteaux de clôture et suite à une période de convalescence résultant d'une opération derrière une de ses oreilles à l'âge de 7 ans. Elle était très à l'aise pour atteler les chevaux au *berlot*[3] et aimait travailler dehors dans le temps des semences.

[2] Un certain document laisse croire que l'école se situait beaucoup plus à l'Est que la position rapportée. Un conseil de la famille Lacroix a été requis.

[3] Berlot : Le berlot, prononcé aussi *borlot (chez les Lacroix)* et *barlot*, est un gros traîneau, une voiture munie de patins, destiné au transport des personnes et des biens.

Le cours normal s'échelonnait de septembre à Noël. Jeannine se retrouvait en famille seulement pour le temps de fêtes et devait retourner au pensionnat jusqu'aux Pâques. De retour au pensionnat, elle ne retrouve la maison qu'à la fin juin. Après ces deux années de pensionnat, elle vit une année à la maison de ses parents. Elle n'entra chez les Sœurs qu'à l'âge de 17 ans, en 1948, après cette période de réflexion.

Jeannine à l'École de Marie
15 ans, 1945-46, 30 mm par 42 mm

La congrégation

La congrégation de Sainte-Croix, Sœurs, Frères et Pères, venus de Le Mans en France, a été implantée en terre canadienne le 27 mai 1847. Établie dans le village de Saint-Laurent (arrondissement de Saint-Laurent de la Ville de Montréal), elle est appelée à prendre en charge l'éducation des jeunes. C'était le début de l'histoire des institutions d'enseignement ouvertes et dirigées par les religieux et religieuses de Sainte-Croix. En prolongement des écoles primaires et secondaires publiques, les sœurs avaient créé dans la première moitié du XXe siècle, plusieurs pensionnats à Saint-Laurent, Saint-Martin (Laval), Saint-Liguori (Lanaudière), Sainte-Rose (Laval), Varennes et Côtes-des-Neiges (Montréal), des Écoles normales, un collège classique, un collège de musique et l'Institut familial de Nomininque (Hautes-Laurentides).

Le costume

Classe à l'École de Marie, Jeannine à l'arrière, extrémité droite, 1945

Au pensionnat, les filles portent la robe de couvent avec son collet et des bas. En tant que postulantes, les filles portent une robe de couvent trois-quarts blanche avec un chapeau blanc. Jeannine signa son Acte de Consécration le 8 décembre 1946 et elle fait son entrée solennelle chez les Sœurs de Sainte-Croix, en août 1948.

Le costume de la congrégation comprend une grande robe noire, le tour du cou blanc, la tête surmontée d'un petit voile noir rigide qui se porte sur un cheveu court.

Sœur Marie Viateur-de-la-Croix, Jeannine, 25 ans, 1955, 185 mm par 251 mm.

Cet habillement était aussi porté à la cuisine, mais on le protège d'un large tablier rayé bleu ou blanc. Elle le portera jusqu'aux environs de 1968, bien que ses collègues enseignantes portent un habillement civil depuis peu.

Sœur Marie Viateur-de-la-Croix, à la cuisine, l'heure de la vaisselle, milieu des années '50, 75 mm par 76 mm de haut

Jeannine remettra 2 couettes de ses cheveux à sa mère, emballées dans du papier de soie. Sa mère ne les lui remettra que vers la fin de sa vie à elle.

Son entrée

Elle aurait aimé être enseignante, avec sa mémoire, elle excellait en catéchèse et en histoire. L'enseignement était la principale raison pour laquelle on entrait chez les Sœurs de cette congrégation. Son apport sera tout autre; un appui aux éducatrices.

Pendant plus de quarante ans, elle accompagna ses sœurs religieuses dans l'éducation des jeunes. Elle ne connaîtra pas les noms des élèves, et ceux-ci ne sauront jamais son importance sur la santé et le bonheur des Sœurs.

Déjà au début des années quarante, la congrégation commençait à délaisser l'agriculture qu'elle pratiquait (blé d'Inde, fève, etc.). Outre l'éducation, elle avait à choisir entre la couture et la cuisine. Mais la couture était routinière avec son département du blanc (les jupons) et son département du noir (les robes). La position assise amenait son lot de maux de dos.

Elle choisira la cuisine pour le changement et parce qu'elle aimait travailler debout. Elle dira qu'elle était plus une femme des champs qu'une femme d'intérieur. Sa sœur Huguette (1932), d'un an plus jeune était plus une femme d'intérieur et bien meilleure couturière qu'elle. De plus, la confection des voiles, avec ses trop nombreux plis, causait des problèmes de santé aux mains.

Son apprentissage

Il n'y avait pas de cours de cuisine à la congrégation. L'apprentissage se faisait dans le milieu auprès des sœurs de vingt ans ses aînées. Sauf pour une courte période d'environ quatre mois, Jeannine n'a pas travaillé à la grande cuisine, celle pour les pensionnaires, les postulantes et les sœurs. Celle-ci servait 300 à 400 personnes, 3 repas par jour avec une chef de cuisine, une sœur responsable de la soupe, une aux légumes, 2 aux plats communs et 2 aux desserts. Au pensionnat Notre-Dame-de-Sainte-Croix, qui fut son premier lieu de travail, il y avait une centaine de pensionnaires et une trentaine de sœurs à nourrir desservies par un chef et une aide.

Sa mentore fut Sœur Marie-de-la-Garde, talentueuse et bonne dans tout, particulièrement dans les gâteaux et tartelettes. Cette dernière, dont les parents étaient dans l'hôtellerie et le frère, chef cuisinier dans un hôtel de Montréal, préparait la cuisine en petites quantités pour les aumôniers, les évêques et les dignitaires (curés, maire et conseillers). C'était une cuisine plus raffinée. « Tu as du talent là-dedans », lui aurait-elle confié. Sœur Saint-Viateur-de-la-Croix, Jeannine, l'accompagna durant deux années.

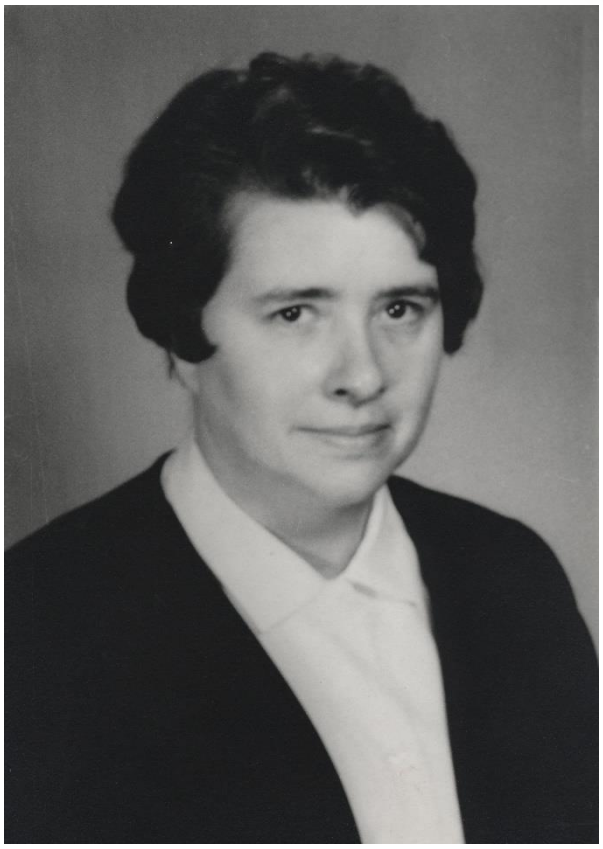
Elle n'a pas de livre de recettes, mais sa seconde bible est « *La cuisine raisonnée des Sœurs de la Congrégation Notre-Dame* » dont la première édition remonte à 1919 (C.N.D. Fides). Elle recevra l'édition de 1949 de ses parents, en cadeau. Sa formation comprendra deux étés de cours en boucherie, en 1952 et 1953, à Institut familial de Nomininque dans les Hautes-Laurentides.

Son service

Sœur Marie Viateur-de-la-Croix, au service avec une autre création, autour de 1960, 76 mm par 77 mm de haut

Pour 3 ans, elle se retrouve à Montréal-Nord, pour aider une sœur malade, faisant la cuisine pour 18 sœurs, nous sommes alors en 1951. C'est dans la paroisse Saint-Alphonse-d' Youville, quartier Villeray de Montréal, où les Sœurs de la congrégation de Sainte-Croix desservent 3 écoles qu'elle sera de service avec la chef de cuisine et la supérieure « économe » pour préparer les repas à 38 sœurs, sans pensionnaires ; c'est là que Jeannine apprend, outre la cuisine, à faire les commandes avec le budget alloué. Elle y apprendra tout le fonctionnement de la cuisine et même la préparation des sandwichs pour les quêteux.

Elle poursuivra sa vie religieuse et communautaire à la paroisse Saint-Étienne, à Montréal, dans la partie centrale de l'île. L'implication de la congrégation est aussi importante, là-bas, qu'à la paroisse Saint-Alphonse-d 'Youville, car les Sœurs enseignent là aussi dans 3 écoles. La congrégation ne comptera jamais plus d'une quarantaine de sœurs dans ces paroisses. Jeannine y travaillera comme seule cuisinière avec une aide. Ces deux paroisses seront importantes pour elle et elle a aimé y vivre. Elle retournera d'ailleurs à la paroisse Saint-Alphonse-d'Youville de 1967 à 1970.



Jeannine, à l'aube des années '70, 80 mm par 104 mm

Jeannine à la cuisine, 1976-77, 7421, boul. Saint-Laurent, 86 par 88 mm de haut

Par la suite, pour une période de 9 ans, elle occupera une résidence en face de l'Institut des sourds et muets, appartenant à la Commission scolaire de Montréal, sur la rue Saint-Laurent, où elle cuisinera pour 24 personnes.

Avec la décroissance de la communauté, elle occupera l'ancienne maison des Miron, propriétaires de la carrière et de la cimenterie du même nom. Elle y fera la cuisine pour une quinzaine de personnes…et la congrégation a accès à une piscine intérieure. Les dernières décennies se caractérisent par des changements fréquents de maison : Pierrefonds à l'Ermitage, Montréal (2 maisons à Ahuntsic), Laval (Cap Jeunesse), Saint-Placide et Saint-Joseph-du-Lac.

La vie

Jeannine entourée de ses sœurs, Lise, Huguette et Léa à gauche, milieu des années '50, 74 mm par 74 mm

Chez les Sœurs de Sainte-Croix, il y a un temps pour la prière, un temps pour l'enseignement, un temps pour être ensemble et un temps de silence.

La journée de Jeannine débutait par le lever à 5:10, le temps de garnir la table de confitures, pain, beurre et céréales. Toutes se retrouvaient à l'église dès 6:30 pour la prière et pour la messe à 7:00. Le déjeuner se prenait après la messe. Toute la congrégation commençait la journée ensemble, et cela jusqu'à la fin des années 1960. Quant au repas du soir, il se prenait à 21:00 et était suivi d'une période de silence.

Jusqu'au Concile du Vatican, en 1967, la famille venait plus souvent la visiter que le contraire. Son frère Roma (1933) amenait régulièrement sa petite famille, assoyant ses enfants sur des chaises. Ils étaient bien tranquilles

parce qu'ils obtenaient ainsi un droit d'entrée dans la cuisine. Leur frère Roger, lui, venait à Pâques.

En visite dans sa famille, 24 août 1956, entre son père et sa mère, une sœur ne sortait jamais seule, toujours accompagnée

Le tour de table : son père Viateur, Jeannine, sa mère Floraska Paquette, sœur non identifiée, ses frères et sœurs Huguette, Rénald, Lise et Diane (fille d'Huguette) dans ses bras, son oncle, frère de Viateur, Albert (1886-1967) et sa seconde épouse Marie-Anna Des Lauriers et Jean-Claude.

Qu'est-ce qu'on mange ?

Déjeuner

Il y avait toujours un *petit steak*, un steak minute, pour les Sœurs qui en avaient besoin pour passer l'avant-midi. Ce n'était pas avec l'accord de la supérieure, mais c'était disponible.

Ce que l'on retrouvait sur la table au cours des années 1950-60 :

- une viande (rôtie de porc, jambon ou poulet) ;
- du beurre de pistache (peanuts) ;
- des cretons ;
- du lard entrelardé, celui que l'on utilise aussi pour les fèves au lard ;
- de la marmelade rouge, de fraises ou de framboises qu'elle se procurait au seau;
- rôties de pain blanc crouté et beurre ;
- du gruau ;
- des céréales, seulement ces marques étaient présentes :
    - Corn Flakes, Rice Krispies et All Bran;
- des œufs à la coque, occasionnellement, pas tous les jours, et jamais quand il y avait une viande.

Contrairement à la maison familiale où l'on mangeait des crêpes et de la galette de sarrasin, le matin comme aussi certains soirs, cela ne faisait pas partie de l'alimentation chez les Sœurs.

Diner

Il y avait toujours une soupe, jamais la même, de jour en jour :

- aux légumes ;
- avec des pâtes ;
- aux pois le vendredi ;
- une crème de tomate de marque Campbell, achetée en boîte de 48 oz (1365 ml).

Ce qui était courant le midi : une bouillie, du foie avec de la saucisse, du boudin avec de la saucisse. Le samedi midi, Jeannine attendait les sœurs qui avaient des formations en avant-midi, pour leur servir du steak, entre midi et 14:00.

Le soir

Le soir elle servait :

- du macaroni, du spaghetti ;
- souvent une sauce aux œufs, une sauce aux pois ;
- un pâté aux patates ; ou
- un pâté au saumon.

Le dimanche, elle servait souvent du poulet, du rôti de porc, dont les restes constitueront la viande du déjeuner du lendemain, de la dinde durant le temps des fêtes, toujours avec des patates plus souvent rondes que pilées et des légumes.

Les légumes les plus courants sont le navet, la carotte, la patate, la salade Boston l'été et le chou, pour la salade de choux. Ce qu'elle aimait le moins, c'était la préparation des légumes, quand vous êtes seule à éplucher, à les préparer. Pour la pomme de terre, la patate, un éplucheur mécanique facilitait le travail.

La principale demande « spéciale » des membres de sa congrégation : des *petits cochons*. Pourtant ce n'est qu'une manière d'apprêter les restes. Un restant de viande est passé dans la moulinette avec un oignon ; la viande est mise dans une pâte à tarte bien étendue et toutes les extrémités sont rabattues vers le centre. Le tout est mis au four le temps de faire cuire la pâte. Le vendredi qui se devait « maigre », elle préparait du poisson ; un poisson blanc.

Le dessert

Noel 1976, gâteau de Jeannine, boul. Saint-Laurent

Midi et soir il y avait au moins deux choix de desserts; les Sœurs ont la dent sucrée: pouding au pain, pouding aux pommes, confitures avec de petites galettes, tarte selon la saison, tarte aux pommes, gâteau maison ou salade de fruits maison.

Ses biscuits à l'orange faisaient sa réputation de même que son gâteau Reine-Élizabeth. Son filleul, Pierre (1956) n'aime pas la noix de coco râpée dans la sauce au caramel du gâteau Reine-Élizabeth, mais son père Roma en est fou.

Sœur Marie Viateur-de-la-Croix, devant une de ses créations, mars 1961, 72 mm par 76 mm

Elle aimait particulièrement et réussissait très bien les gâteaux de fêtes, à la vanille, étagés, et bien crémés. Mais un gâteau d'anniversaire devenait un gâteau pour, minimum 15, même 50 personnes.

L'épicerie

Quelqu'un passait chaque semaine pour prendre la commande d'épicerie. Il y avait aussi le laitier, de la laiterie Saint-Gabriel, et le marchand de légumes et de fruits. Elle achetait à la caisse et au seau: fèves, carottes, patates, toujours en vrac.

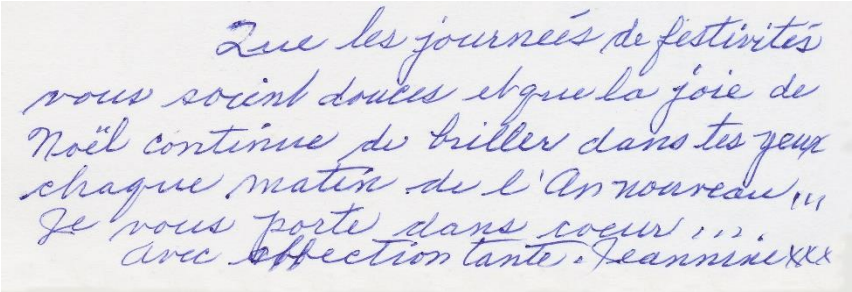
Chez les Sœurs de Sainte-Croix, il n'y avait pas de congélateur avant le début des années 1960. La viande était donc livrée deux fois par semaine en gros morceaux, mais transportable, et prête à être découpée.

Épilogue

Jeannine a été cuisinière jusqu'en 2012, même lorsque d'autres tâches lui ont été données, soit sur plus d'une soixantaine d'années, n'arrêtant pas plus de trois ans. Elle prit notamment congé après avoir subi l'ablation d'un poumon à l'âge de 32 ans.

Au début des années 1970, à une époque où le retrait des religieux et religieuses des congrégations et de l'église était fréquent, sa mère, Floraska, lui demanda si elle pensait se retirer de la vie religieuse. Elle lui reconfirma son choix, sa famille c'est sa congrégation, ses enfants sont ceux des sœurs institutrices, disait-elle.

Jeannine nous a quittés le 3 mai 2019 à l'âge de 88 ans, dont 70 ans de vie religieuse; la dernière année fut difficile.


Que les journées de festivités
vous soient douces et que la joie de
Noël continue de briller dans tes yeux
chaque matin de l'An nouveau ...
Je vous porte dans coeur ...
Avec affection tante Jeannine xxx

Calligraphie de Jeannine, Carte de Noël,2013, à son neveu Pierre

Encart

D'aussi longtemps que je me souvienne, ma tante Jeannine était reconnue pour ses « *bonbons clairs* » .La recette est bien simple ; tout réside dans l'utilisation de moules en fonte et de connaître le bon moment pour démouler les bonbons. Jeannine a débuté la production de bonbons clairs, et on peut vraiment parler « *d'une production* » lorsqu'elle cuisinait à la paroisse Saint-Alphonse-d'Youville. Ces délices ne sont produits que pour la période de Noël, d'abord pour les Sœurs de sa communauté, ensuite pour ses frères et sœurs qui les distribuaient à leurs enfants, ses neveux et nièces et même à la garderie en atelier.

Tous avaient leurs couleurs préférées : vert, rouge, jaune ou bleu, souvent avec une goutte de menthe pour les verts, tous un délice.

Si par le plus grand des *bonheurs*, à la période des fêtes, vous aviez à la déplacer dans sa famille, vous aviez le plaisir d'en savourer et de partager « *un petit sac supplémentaire* » de ses bonbons (voir la recette).

Atelier de bonbons clairs, garderie Échec et Mat, Laval, 1997, 102 par 152 mm

Remerciements

Mes remerciements vont à Jeannine, même si elle se demandait pourquoi on écrivait sur elle, la famille, en particulier Huguette, Roma, Denise Guindon, Léa, sa grande amie Sr Nicole Poirier et mes cousins Sylvain Pelletier (fils d'Huguette) et Alain Deschamps (fils de Léa).

La recette

Bonbons clairs de Sr Jeannine Lacroix, Sœurs de Sainte-Croix

Constituants

- huile minérale lourde Atlas ;

- 2 tasses de sucre (500 ml) ;

- 1 tasse d'eau (250 ml) ;

- 2 cuillères à table (30 ml) de sirop de mais Crown ;

- ½ cuillère à thé (2,5 ml) de crème de tartre Gillett's ;

- Colorant Dec-a-Cake :

    - 20 gouttes de rouge ou 1 goutte de jaune ;
    - 5 gouttes de bleu ou 7 gouttes de vert.

Préparation

- Mélanger le tout dans un très petit chaudron d'aluminium (1 litre) ;
- Allumer un rond de poêle au maximum (High) ;
- Amener le mélange à 305 °F, 175 °C, (utiliser un thermomètre) ;
  Note : Cela prendra environ 20 minutes.

  Note : Lorsque la préparation chauffe, toujours faire fonctionner la hotte.

- Entre temps, badigeonner les moules avec de l'huile minérale lourde Atlas (s'obtient en pharmacie, section laxatif/lubrifiant pour le soulagement de la constipation) ;
  Note : On doit utiliser des moules en fonte pour ne pas altérer la couleur.

- Verser rapidement dans les moules ;
- Démouler lorsque les bonbons sont encore un peu plastiques, avec un pic ;
- Laisser refroidir sur une plaque à biscuits ;
- Enlever les filaments et mettre dans une boîte à biscuits métallique ;
- Ne pas mettre au réfrigérateur.
  Note : Si le mélange est trop visqueux et qu'il fait des filaments (s'effiloche vers la fin du moulage), on peut le faire chauffer à nouveau, très peu, pour le liquéfier.

  Note : On doit faire refroidir les moules devant une fenêtre ouverte entre les préparations.

La note de Sylvain Pelletier (1961) (Huguette Lacroix) est de tenir les moules loin de l'évier; une goutte d'eau et tout colle.

Le dernier mot de Sylvain à ses filles Cynthia Pelletier (1991), son conjoint Alexandre Mollet (1991), et Catherine (1996) : *Il y a 50 ans d'expérimentation derrière cette recette ; on ne change RIEN.*

Par : Pierre Lacroix, neveu.

Présenté par : La société d'histoire et généalogie de l'île Jésus

© Tout droit pour le texte et les photos réservé à la SHGIJ et à Pierre Lacroix , 2021.