CARIBOU

LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE RAISONNÉE / PRINTEMPS 2017 / NUMÉRO 6

SPÉCIAL MONTRÉAL

JOSÉE DI STASIO

RÉDACTRICE EN CHEF INVITÉE



MARCHÉS PUBLICS MPM DE MONTRÉAL DEPUIS 1932



Quand je vais au marché, je mets dans mon petit panier :

Des produits locaux

L'expertise de marchands passionnés

De l'inspiration pour cuisiner

Vos marchés publics montréalais

JEAN-TALON – ATWATER – MAISONNEUVE – LACHINE – DE QUARTIERS

marchespublics-mtl.com



Notre gastronomie, ça commence ici.

ITHQ

Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec







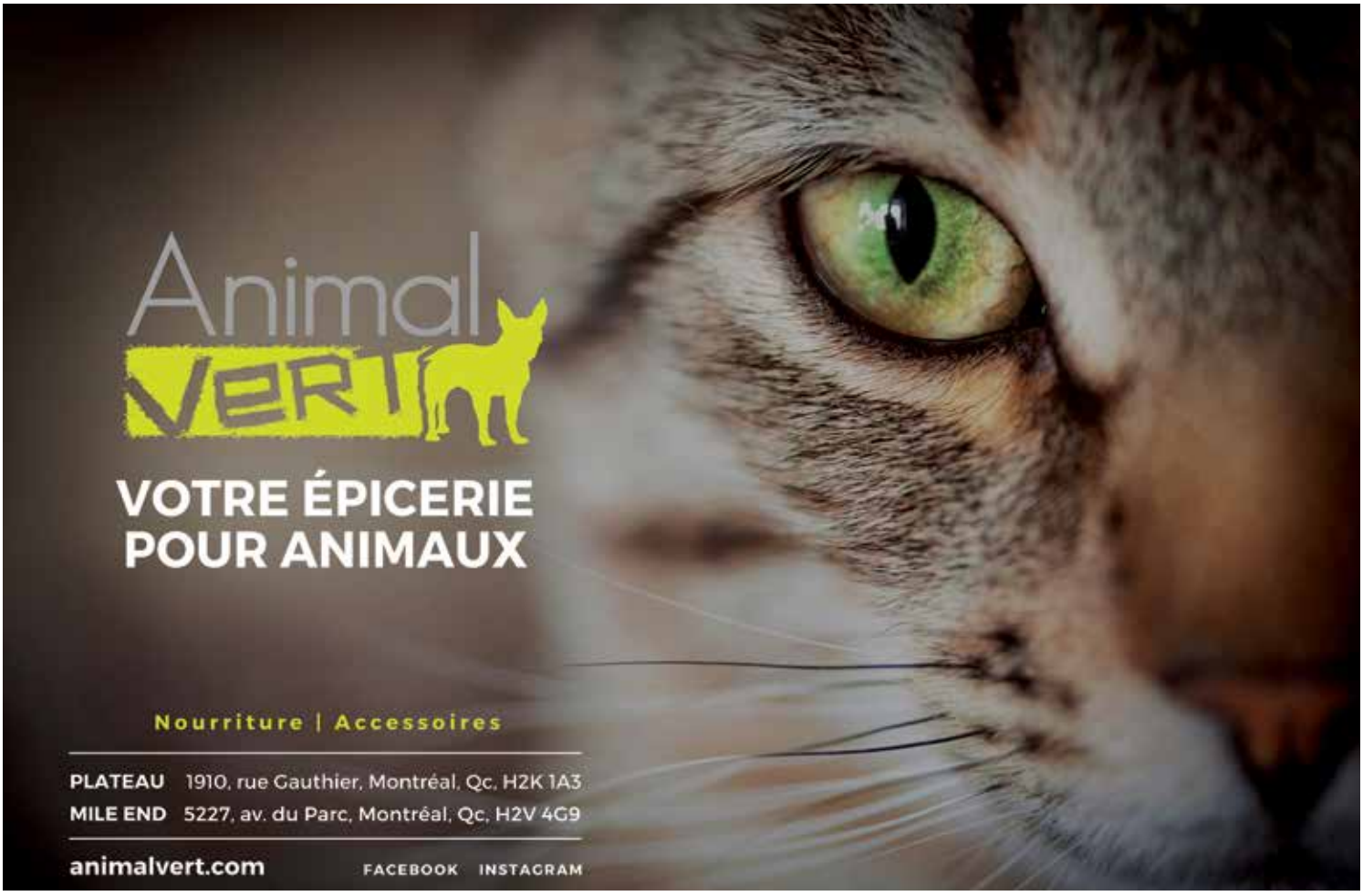
DANNY ST PIERRE, CHEF PROPRIÉTAIRE

petite maison petite maison

mercredi au dimanche

PETITEMAISONMTL.COM

5589 avenue du Parc, Montréal | 514-303-1900



L'ORIGINAL



FAIT À LA MAIN EN PETITS LOTS | CANARD QUÉBÉCOIS | SE CONSERVE
À LA TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE DES ANNÉES DURANT | LIVRÉ CHEZ-VOUS

GASTRONOMIE

EN PLEINE GUEULE.COM
514-849-7418

AUTONOMIE



EXPOSITION

du 18 mai 2017 au 4 février 2018

ecomusee.qc.ca

UQÀM | LHPM Laboratoire d'histoire et de patrimoine de Montréal
FACULTÉ DES SCIENCES HUMAINES

CONSEIL DES ARTS DE MONTRÉAL | Montréal

Culture et Communications Québec

ÉCOMUSÉE DU FIER MONDE
2050, rue Amherst | Berri-UQAM
514 528-8444

Photo : Bibliothèque et Archives nationales du Québec

pulpa

Direction artistique + Design d'édition + Identité visuelle + Packaging

pulpa.ca

Que c’est beau, que c’est *sweet*
Les murs de toutes les couleurs
Un smoked meat
Avec une liqueur

Est-ce qu’il pleut dans le Vieux
Est-ce qu’il neige sur la montagne
Il fait moins trente en campagne
Est-ce que c’est plus doux chez vous

Nonobstant je t’envoie mon cœur
Par l’autobus de cinq heures

Montréal est une femme
Je m’en ennuie
Je pars et tu restes
Et je reviens de plus en plus
À Montréal P.Q.

Extrait de la chanson *Montréal est une femme*. Auteur : Jean-Pierre Ferland. Compositeur : François Cousineau.
Éditeurs : Éditorial Avenue, Éditions Renlec, Éditions Peace of Mind

39ES PRIX DU MAGAZINE CANADIEN
Magazine de l'année Finaliste
39TH NATIONAL MAGAZINE AWARDS

PHOTOGRAPHY
FABRICE GAËTAN
Page couverture, Caribou nº 4 – Eau
GABRIELLE SYKES
Page couverture, Caribou nº 5 – Nordicité



À PROPOS DE LA COUVERTURE

DIRECTRICE ARTISTIQUE : TANIA JIMÉNEZ, PULPA.CA
PHOTOGRAPHE : DOMINIQUE LAFOND, DOMINIQUELAFOND.COM
ASSISTANTE PHOTO : MAGALI CANCEL
ACCESSOIRISTE : FRÉDÉRIQUE B. STE-MARIE
RETOUCHES : VISUAL BOX, LEVISUALBOX.COM

Quel symbole allait être assez fort pour représenter la ville ? Au sein de l'équipe de création, l'idée du bagel est venue assez rapidement, puisque celui de Montréal est réputé partout dans le monde. « Pour le représenter sous un nouvel angle, à la blague, j'ai lancé qu'il pourrait être en or, raconte Tania Jiménez, directrice artistique de *Caribou*. Finalement, tout le monde a trouvé ça le fun ! »

Après des tests sur des reproductions en pâte à modeler qu'on avait recouvertes de feuilles dorées, c'est un vrai bagel qui a finalement été immortalisé. Le plus grand défi qu'a posé la fabrication de ce bagel doré a sans aucun doute été celui des graines de sésame qu'il a fallu colorier une à une pour éviter qu'elles collent ensemble. Des heures de plaisir !

En plus d'opter pour la couleur or, l'équipe responsable de la couverture a voulu donner l'impression que le bagel volait. Pour ce faire, on l'a suspendu sur des cordes qu'on a ensuite fait disparaître de l'image.

« Le *golden bagel* qui vole, c'est l'idée de magnifier et de glorifier notre bagel et, donc, notre ville, explique Tania. Et puis l'or, ça évoque un esprit festif. Après tout, ce n'est pas tous les ans que Montréal célèbre ses 375 ans ! »

CARIBOU

***CARIBOU*, NUMÉRO 6**

cariboumag.com
info@cariboumag.com
Facebook : cariboumagazine
Twitter : @CaribouMag
Instagram : @CaribouMagazine

ÉDITRICE
Geneviève Vézina-Montplaisir

DIRECTRICE ARTISTIQUE
Tania Jiménez (Pulpa) | pulpa.ca

ÉDITRICE ADJOINTE
Audrey Lavoie

CHEF DE CONTENU WEB
Audrey Lavoie

RÉDACTRICES EN CHEF
Véronique Leduc
Geneviève Vézina-Montplaisir

GESTIONNAIRE DE COMMUNAUTÉ
Véronique Leduc

RÉDACTRICE EN CHEF INVITÉE
Josée di Stasio

AIDE À L'ÉDITION
Catherine Girouard

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Michael Abril, Julie Aubé, Daphné Caron, Maude Chauvin, Mathilde Cinq-Mars, Ève Dumas, Jessica Émond-Ferrat, Anne Fortin, Fabrice Gaëtan, Marie-Julie Gagnon, Rafaële Germain, Catherine Girouard, Dominique Lafond, Simon L'Archevêque, Caroline Larocque-Allard, Bernard Lavallée, MARMIT, Benoit Roberge, Katerine-Lune Rollet, Sophie Suraniti, Gabrielle Sykes, Alexandre Taillefer, Benoit Tardif

Caribou a été fondé en 2014 par Daniel Barbeau, Vincent Fortier, Tania Jiménez, Audrey Lavoie, Véronique Leduc et Geneviève Vézina-Montplaisir.

Merci à Parmi les robots de nous accueillir dans ton bel espace de travail. Si tu savais à quel point nous apprécions ce beau repaire montréalais auquel tu nous donnes accès. Merci à Pierre Proulx et à Hélène Derome, pour votre accompagnement dans cette recherche de l'équilibre entre l'organique et l'organisation. Et à Nicolas Gauthier, d'avoir si bien su, par ta vidéo, mettre en valeur ce numéro.

RÉVISEURE-CORRECTRICE
Valérie Quintal
Avec la collaboration de Sylvie Saulnier et Vincent Fortier

PUBLICITÉ
Catie Corriveau avec la collaboration de Catherine Roux
publicite@cariboumag.com

IMPRESSION
Quadriscan

DISTRIBUTION
Disticor

Caribou est une publication de Cervidés Média inc.
Tous droits réservés. Le contenu du magazine ne peut être reproduit sans autorisation écrite de Cervidés Média inc.

Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2017. Bibliothèque et Archives Canada, 2017. ISSN 2368-5166

Parce que l'environnement est une priorité pour *Caribou*, ce magazine est imprimé sur du papier Rolland Enviro Satin contenant 100 % de fibres recyclées postconsommation, ce qui a permis d'épargner 33 arbres, 121 148 L d'eau, 1 485 kg de déchets et 4 880 kg de CO_2.

Montréal en courtepointe

Montréal fête ses 375 ans. Il était donc naturel pour l'équipe de *Caribou* de célébrer cette ville qui nous nourrit au quotidien. Nous pensions connaître celle qui nous a accueillies à bras ouverts quand nous avons quitté nos Québec, Repentigny, Alma et Mexico natales, mais Montréal nous réservait encore bien des surprises.

Pour mettre la table, nous nous sommes tournées vers le passé gourmand de la ville. Nous nous sommes intéressées aux premiers restaurants et aux dernières fermes de l'île; aux premières critiques gastronomiques et à l'ouverture des marchés publics; puis à l'Expo 67 qui, avec ses pavillons aux saveurs venues d'ailleurs, a marqué un tournant pour la scène culinaire d'ici. Nous consacrons un dossier complet à ces 375 ans d'histoire alimentaire.

Ces legs de gourmandise et d'ouverture aux autres teintent notre présent. Certains restaurants sortis tout droit d'une autre époque sont aujourd'hui des institutions. L'Expo 67 est associée à la création du métro, qui a servi de moyen de transport lors de notre *road trip* culinaire. Et même si nos chefs sont tournés vers l'avenir, ils pigent dans l'héritage montréalais lorsque vient le temps de conjuguer notre cuisine au présent.

Nous avons aussi demandé à des personnalités de partager avec nous leurs souvenirs gustatifs associés à la métropole. C'est ainsi que Benoit Roberge, Rafaële Germain et Alexandre Taillefer, chacun à leur façon, nous font voyager dans les quartiers de cette ville qui accueillerait aujourd'hui le plus grand nombre de restaurants par personne en Amérique du Nord. Comme seules motivations à ces pérégrinations : des envies de bagels chauds, de soupe miso, de smoked meat et de caris épicés.

De tous ces souvenirs surgis du passé, une image de diversité est ressortie. Au fil du temps, la culture culinaire des nombreuses communautés vivant à Montréal s'est ajoutée à des héritages autochtones et européens pour tracer les contours de la gastronomie d'ici. Comme une courtepointe confectionnée avec amour, la toile culinaire de la métropole est faite d'une multitude de couleurs et d'histoires liées les unes aux autres, qui forment un tout à la fois éclaté et réconfortant. Sans oublier l'apport des régions, car ce sont elles qui inspirent à la ville ses techniques d'agriculture urbaine, et ce sont leurs producteurs qui garnissent ses assiettes.

Comme si notre bonheur de parler de Montréal n'était pas suffisant, nous avons eu le plaisir et le privilège d'accueillir Josée di Stasio dans le rôle de fée-marraine de ce numéro. « *Born and raised* » à Montréal, une ville dont elle est amoureuse depuis toujours, elle a accepté avec enthousiasme d'être la rédactrice en chef invitée de cette édition spéciale. Pendant le processus, Josée a partagé avec nous sa passion pour les différents quartiers et nous a parlé avec amour des marchés. Sa gourmandise contagieuse pour ce qui se fait de mieux en ville nous a guidées au fil des pages, et l'œil d'artiste de cette ancienne styliste a également contribué à façonner l'aspect visuel du magazine. Un immense merci à elle d'avoir sauté à pieds joints dans l'aventure.

Bon 375e, Montréal, et longue vie à toi ! Continue de nous époustoufler et de ravir notre palais avec ces saveurs qui, chaque jour, nous font retomber en amour avec toi.

Geneviève, Véronique, Audrey et Tania, l'équipe de *Caribou*

COLLABOS



MATHILDE CINQ-MARS

Diplômée de l'Université de Strasbourg en arts visuels, Mathilde Cinq-Mars travaille maintenant comme illustratrice à la pige. Elle dessine des scènes fleuries et des personnages aux joues roses pour plusieurs magazines et maisons d'édition. Elle vit et travaille à Trois-Rivières, entourée de sa fille et de bouquets de fleurs séchées.

Dans ce numéro. Elle illustre ces ruelles animées qui ont marqué l'histoire domestique des familles montréalaises (p. 58).



RAFAËLE GERMAIN

Rafaële Germain est née à Montréal. Auteure de trois romans à succès, elle écrit aussi pour la télévision. Elle a publié récemment *Un présent infini*, un essai sur la mémoire et l'oubli. Quand elle n'écrit pas, elle est souvent en train de manger, de faire à manger ou de se demander ce qu'il y aura à manger ce soir.

Dans ce numéro. L'auteure s'est replongée dans ses premiers souvenirs gustatifs et offre le récit « Mémoires gustatives d'une petite Montréalaise » (p. 54).



MICHAEL ABRIL

Observateur discret et sensible, Michael Abril nous permet, avec ses photographies, de nous plonger dans l'inédit du monde qui nous entoure. Il donne naissance à des documentaires photos authentiques et surprenants. Ses reportages révèlent des atmosphères colorées, captées au cours de ses fréquents voyages autour du monde.

Dans ce numéro. Il a croqué le portrait de Claude Masson, barman à L'Express (p. 64).



JULIE AUBÉ

Julie Aubé est une nutritionniste passionnée par l'agrotourisme. Elle collabore avec différents médias et partage avec les gens, sur JulieAube.com, les savoureuses découvertes qu'elle multiplie au fil de ses escapades. Elle signe le livre *Prenez le champ !*, une invitation à associer des histoires et des visages aux aliments qu'on mange, en visitant les producteurs et les artisans du Québec.

Dans ce numéro. Elle s'est intéressée à l'agriculture urbaine montréalaise (p. 26), en plus de proposer un voyage vers un passé pas si lointain à travers les souvenirs d'une femme et de deux hommes qui ont grandi sur des fermes à Saint-Léonard et à Saint-Laurent (p. 20).



BENOIT ROBERGE

Pionnier du Web avec la série à succès *Le cas Roberge*, il publie en 2010 un premier roman, *Éparpillé*. Depuis quelque temps, il parcourt la France où il enregistre *Benoit le Bienheureux* et *Benoit à la plage*, des émissions diffusées sur Évasion. Sa passion pour le vin est sans limite et elle s'exprime sur son site lesamisreunis.ca

Dans ce numéro. Il signe la première des chroniques qu'il écrira à l'avenir dans *Caribou*. Il raconte son arrivée dans la métropole et sa découverte de la diversité culinaire montréalaise (p. 82).

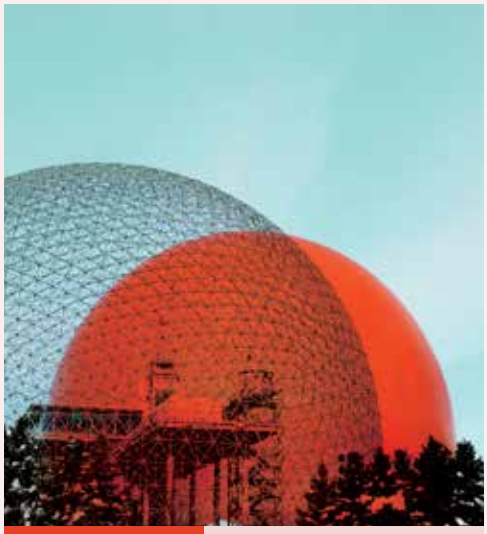


MARMIT

MARMIT, c'est deux architectes, Anne-Emmanuelle Métivier et Anne-Laure Touchais, qui aiment parler d'architecture et dessiner. Elles sensibilisent le grand public à l'architecture en abordant des questions d'espace, d'usage des lieux, de design, et en observant tout ce qui nous entoure avec l'idée que chacun peut intervenir pour améliorer l'endroit où il vit.

Dans ce numéro. Elles dessinent la silhouette de Montréal, avec ses bâtiments iconiques liés à l'alimentation (p. 68).

SOMMAIRE



GRAND DOSSIER

Retour sur 375 ans d'histoire culinaire qui ont fait de Montréal la ville gourmande qu'elle est aujourd'hui :

30 Expo 67 : passeport pour le monde
Anne Fortin

37 Les legs de l'immigration à l'assiette montréalaise
Bernard Lavallée

40 Passent les modes, restent ces restos
Sophie Suraniti

48 Les 25 restaurants marquants de Montréal
Katerine-Lune Rollet

50 L'avis de la visite
Véronique Leduc

12 Marchands de bonheurs
Catherine Girouard, Jessica Émond-Ferrat, Véronique Leduc
Trois portraits, trois marchands, trois marchés

20 Grandir sur une ferme… à Montréal
Julie Aubé
L'histoire des dernières fermes de l'île

26 Cité nourricière
Julie Aubé
L'agriculture urbaine en chiffres

54 Récit : Mémoires gustatives d'une petite Montréalaise
Rafaële Germain

58 Cuisine de ruelles
Véronique Leduc
Pourquoi les cuisines montréalaises ont-elles vue sur la ruelle ?

60 Les nouveaux influenceurs urbains
Audrey Lavoie
Party de cuisine avec des blogueurs bouffe

64 Du vodka-orange au negroni
Ève Dumas
Portrait de celui qui a passé plus de la moitié de sa vie derrière le bar de L'Express

68 Une silhouette alléchante
Marmit
La ligne d'horizon montréalaise en images

73 Dans le ventre de la ville
Marie-Julie Gagnon
Road trip culinaire dans le Montréal souterrain

78 Les régions dans l'assiette
Dominique Lafond
D'où viennent les aliments que servent les restos montréalais ?

82 Chronique : Elle m'a eu par le ventre
Benoit Roberge

84 Les colons du P'tit Montréal
Caroline Larocque-Allard
Une histoire venue… de l'Abitibi

86 Photoreportage : Boulevard Saint-Laurent, mon amour
Gabrielle Sykes

96 Mot de la fin : Montréal, métropole culinaire
Alexandre Taillefer



DAPHNÉ CARON

Une invitation irrésistible

Refuser de devenir la rédactrice en chef invitée d'un numéro du magazine *Caribou* ? Impossible !

Suivre la création d'un numéro sur Montréal allait de soi pour moi, Montréalaise de naissance. Née dans Hochelaga-Maisonneuve, j'ai traîné jusqu'à l'âge de cinq ans dans le salon de coiffure de ma grand-mère maternelle, Laurence. Ah, que j'ai aimé cet endroit réconfortant, probablement un peu parce qu'il était juste à côté d'un magasin de bonbons ! J'ai passé le reste de mon enfance et mon adolescence au bord du fleuve. Nous habitions le bout de l'île, tout près de la maison de Laurence.

La vie de ma famille s'est longtemps organisée autour de Laurence, et de sa cuisine. Chaque fin de semaine, on y mangeait tous ensemble. Je la suivais souvent lorsqu'elle faisait ses courses au marché Maisonneuve. Adolescente, tous les dimanches, je cuisinais à ses côtés. C'est Laurence, la première, qui a semé en moi l'idée que la nourriture nous rassemble. Sans le savoir, à cette époque, je découvrais ce qui allait devenir pour moi une véritable passion.

Montréal, c'est aussi la ville de mes grands-parents paternels, les Di Stasio, qui habitaient Villeray et fréquentaient, bien sûr, les épiceries italiennes. Chez eux, je découvrais les ruelles, les potagers urbains et un nouveau bouquet d'épices qui m'ouvraient à un Montréal multiple et multiethnique. Une ville aux mille et un quartiers. L'exploration du boulevard Saint-Laurent, du nord au sud, m'a ouvert une porte sur le monde. J'entrais dans toutes les boutiques, je questionnais, je goûtais et j'expérimentais. Je m'initiais à l'Asie, au Moyen-Orient, à l'Europe, au Portugal, à l'Italie, à la communauté juive de Montréal. Je dénichais de l'eau d'oranger et de l'eau de rose, et c'était parti… La cuisine devenait une façon de voyager dans ma propre ville ainsi qu'un outil pour communiquer.

Aujourd'hui, j'exprime à Montréal toute ma gratitude et tout mon amour pour ces endroits qui sont devenus mes essentiels. Les marchés, hauts lieux de la vitalité maraîchère. Les cafés, auxquels je voue un culte quotidien. Et les nombreuses épiceries qui m'offrent de la matière pour m'amuser en cuisine. Nous avons tourné plusieurs émissions dans les divers quartiers de la ville, et chaque fois, c'était la même chose : toute l'équipe se disait « J'aimerais vivre ici. » Nous étions séduits par leur spécificité, leur saveur particulière.

J'ai accepté d'être la rédactrice en chef invitée de *Caribou* parce que c'est un magazine qui va bien au-delà de la simple recette. Il présente nos récoltes, il expose nos artisans et leurs produits. Et il révèle la source de nos inspirations, qui épicent nos cuisines. *Caribou* offre un regard d'ensemble sur ce qui nous nourrit. Nous sommes ce que nous mangeons. Et cet art de vivre forge et façonne notre histoire, notre culture.

Durant la préparation de ce numéro, j'avais hâte de recevoir chez moi les articles des journalistes de *Caribou,* qui allaient me raconter ma ville. Et je ne fus pas déçue. J'ai découvert une équipe engagée, enthousiaste, dynamique et aussi curieuse que moi. C'est donc avec joie que je partage avec vous ce numéro spécial sur Montréal, qui se lit comme une balade culinaire. Une balade en terre à la fois nouvelle et familière, dans une ville où il fait bon vivre et manger.

Bonne promenade. Bon Montréal !

Josée di Stasio



MARCHANDS de BONHEURS

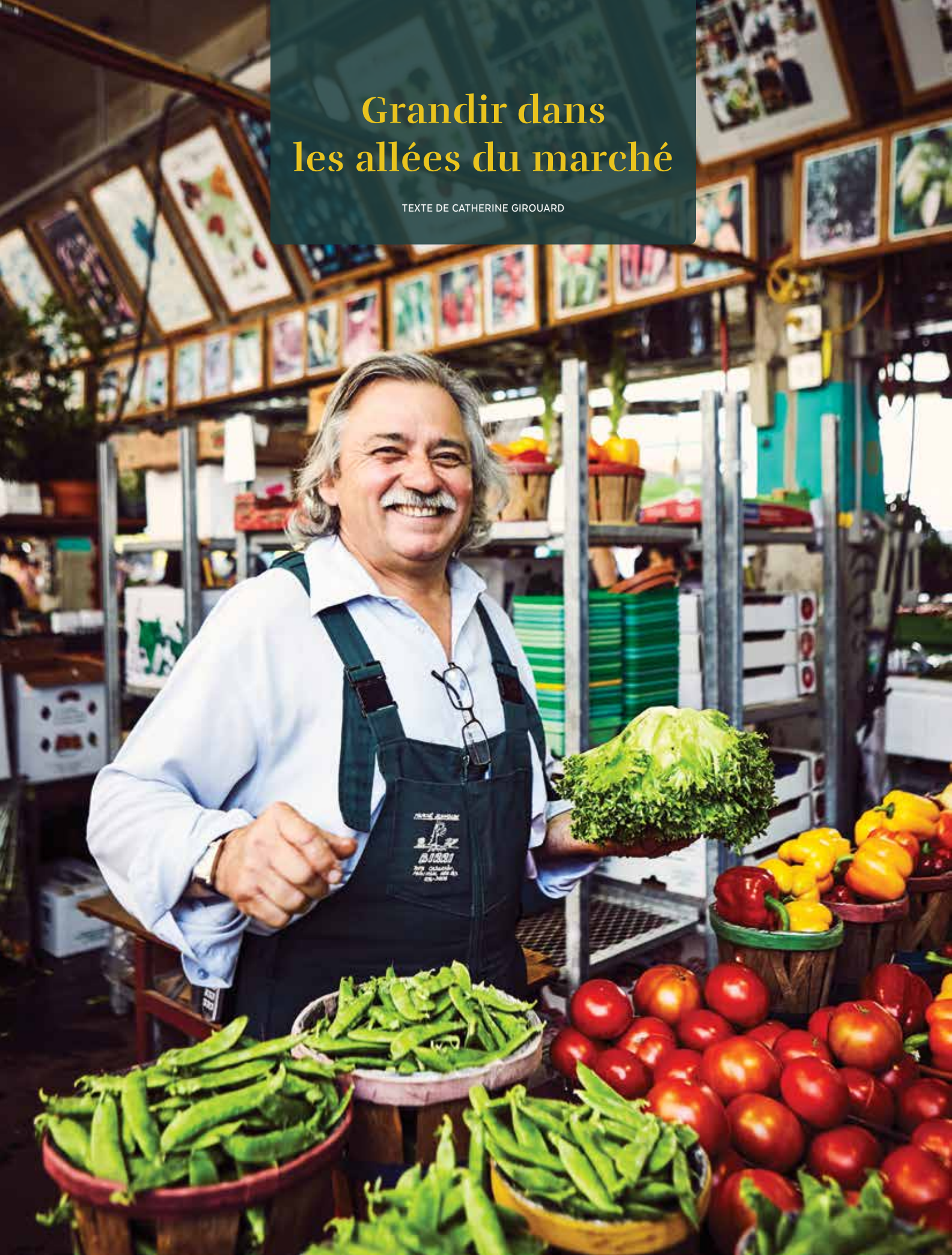
Impossible d'aller au marché sans se sentir vivante et inspirée!
Josée

Montréal sans ses marchés, ce n'est pas vraiment Montréal. Ces lieux d'abondance nourrissent la ville, et les gens qui y travaillent font partie de ce que la métropole a de plus typique à offrir. À chacune de leurs visites, les habitués retrouvent avec plaisir Pierrot Fortier au marché Atwater, Lino Birri au marché Jean-Talon et Ibrahim Abdelgawad au marché Maisonneuve, trois des commerçants qui, parmi une multitude d'autres, donnent toutes leurs saveurs aux marchés montréalais. Afin de rendre hommage à ces travailleurs et à ces lieux magiques, voici leur histoire.

TEXTES DE CATHERINE GIROUARD, DE JESSICA ÉMOND-FERRAT ET DE VÉRONIQUE LEDUC
PHOTOS DE MAUDE CHAUVIN > MAUDECHAUVIN.COM

Grandir dans les allées du marché

TEXTE DE CATHERINE GIROUARD



Pour Lino Birri, la vie, depuis près de 60 ans, suit le rythme des saisons et des horaires du marché Jean-Talon. En été, les chances sont grandes de voir le chaleureux Italien derrière ses kiosques extérieurs de fruits et de légumes; mais en hiver, il faut savoir où le trouver.

En poussant la porte du petit local du commerce Birri, situé dans la partie ouest du marché de la Petite-Italie, on se retrouve devant un mur tapissé de sachets de semences et tout un assortiment de pots de fleurs. Seules quelques tomates en grappes, gousses d'ail et aubergines placées sur une étagère laissent deviner qu'on est aussi – et surtout – chez un grand marchand de produits maraîchers. « L'hiver, c'est dans la caverne du local que ça se passe », indique l'horticultrice qui tient boutique tout en m'escortant au sous-sol, qu'on rejoint grâce à un grand ascenseur métallique.

Quand les portes s'ouvrent, c'est Lino Birri qui m'accueille, les mains dans les poches de sa salopette verte, devenue le signe distinctif de l'entreprise familiale. « Avant, on travaillait l'été et on se reposait l'hiver, mais maintenant que certains de nos agriculteurs cultivent dans des serres, on prépare des commandes à l'année, surtout pour des restaurateurs », me dit le soixantenaire en souriant derrière sa large moustache grise. Près de lui, quatre employés trient des gousses d'ail, des topinambours et des endives. Une odeur de basilic frais flotte dans la pièce aux allures d'entrepôt.

Installé à la même adresse depuis 1989, Birri vend une centaine de variétés de fruits, de légumes et d'herbes fraîches l'été, et une vingtaine l'hiver. Tout est cultivé par des producteurs des environs triés sur le volet pour la qualité de leurs produits ou par des agriculteurs à qui Birri a lui-même confié des semences d'Italie.

C'est par accident que Lino et son frère Bruno, fondateurs de Birri, sont tombés dans les légumes. Après que leur famille eut troqué la campagne italienne encore meurtrie par la guerre pour la Petite-Italie montréalaise en 1957, leur père agriculteur s'est recyclé dans la construction, « comme tout bon agriculteur italien qui débarquait ici ».

Le marché attenant à l'appartement devient vite le terrain de jeu du petit Lino. « Dans ce temps-là, le stationnement souterrain n'existait pas, il n'y avait à cet endroit que de la terre battue et des bancs de parc », raconte-t-il, ses yeux d'un bleu vif amusés par ces souvenirs.

Mais un accident de travail, qui oblige le père de Lino à rester immobile à la maison pendant deux ans, transforme le terrain de jeu en gagne-pain. « Tout le monde a mis la main à la pâte », dit-il. À huit ans, Lino commence à vendre des patates au marché avec l'agriculteur Jean-Paul Desgroseillers, dont les enfants, encore aujourd'hui, y tiennent un kiosque.

À l'époque, le marché, construit en 1933 pour le commerce en plein air, était bien différent de ce qu'il est maintenant. « Les cultivateurs reculaient les camions devant les stands, et on installait des tables de fortune avec des caisses de pommes et des planches de bois, raconte-t-il en dessinant de ses bras les étals d'autrefois. Le marché n'était ouvert que du jeudi au samedi. Et on n'avait pas de réfrigérateurs comme aujourd'hui, il fallait tout vendre la même journée. »

Après des études en architecture et une courte incursion dans ce domaine, Lino, avec son frère, se consacre entièrement, à partir du milieu des années 1970, à la vente de légumes achetés à des fermiers. Derrière leur petit étal, les frères sont alors loin de se douter qu'ils auront besoin de 55 salopettes vertes, quelques années plus tard, pour réussir à répondre à la demande.

Le pari risqué qu'ils font d'offrir de nouveaux produits aux Québécois et aux restaurateurs – qui les popularisent – y est certainement pour quelque chose. Aubergines, endives, roquette, concombres amers, asperges blanches, bettes à carde et radicchios colorent peu à peu leur kiosque. « Les Italiens se moquaient de nous quand nous avons commencé à vendre des choses comme des fleurs de zucchinis, rigole Lino. Ils me disaient "Pourquoi tu vends ça, j'en ai plein dans mon jardin !" Mais il n'y en avait pas dans le jardin de leurs voisins québécois… »

À voir la centaine de fiches classées dans une petite boîte où figurent les noms des restaurants montréalais réputés qui commandent chez Birri, on peut croire que les frères se démarquent encore aujourd'hui, même s'ils sont désormais loin d'avoir le « monopole » de la roquette et des aubergines. « On a établi un lien de confiance avec les restaurateurs et on s'assure que tous nos produits sont bons, comme on le fait pour chaque client. »

Me raccompagnant à l'étage, Lino choisit quelques tomates bien rouges et les dépose dans un sac. « J'ai toujours aimé servir les gens, dit-il. C'est gratifiant de voir des clients heureux revenir nous voir. Je ne sais pas si on peut se tanner de ça un jour. » Durant toutes ces années passées dans les allées du marché, Lino n'a jamais songé à arrêter, même si depuis peu son âge lui impose de ralentir la cadence. « Il ne faut surtout pas mettre les tomates au réfrigérateur », dit-il d'un ton paternel en me tendant le sac.

Marchand un jour, marchand toujours.

Reprendre le flambeau

TEXTE DE JESSICA ÉMOND-FERRAT



« On ne peut pas acheter du bonheur, mais on peut acheter du fromage, et c'est presque pareil », dit un adage populaire. La phrase prend tout son sens devant l'alléchant étalage vitré qui occupe la majeure partie de la Fromagerie Maisonneuve, au marché du même nom sis dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve. « Et il est beaucoup moins rempli que pendant le temps des Fêtes ! » précise Ibrahim Abdelgawad quand je le rejoins, un après-midi de janvier, au sein de l'entreprise familiale fondée par son père Hussein en 1985, alors qu'il avait deux ans.

Entre une commande à remplir et un client à servir, Ibrahim, qui s'occupe à temps plein de la fromagerie depuis une dizaine d'années, m'emmène dans l'arrière-boutique de l'étroit commerce à aire ouverte. Là, il sort du four des baklavas dorés, qui embaument la pièce de leur chaud parfum sucré. Son visage réservé s'illumine d'un large sourire quand il me tend une (délicieuse) pâtisserie gorgée de miel. « Mon père faisait cette recette avant d'arriver ici, me raconte-t-il fièrement. Maintenant, c'est mon frère qui prépare les baklavas. Je te garantis que tu n'en as jamais mangé d'aussi bons. »

Ces pâtisseries, que son père, Hussein Abdelgawad, vendait jadis en gros jusqu'à New York et Calgary, ont longtemps servi à soutenir financièrement la fromagerie, devenue rentable il y a une quinzaine d'années seulement. Natif d'Égypte, Hussein a fondé une famille avec une Abitibienne et s'est lancé dans l'industrie du fromage un peu par hasard, après s'être brièvement associé à un ami fromager. « Les premiers hivers, ce n'était pas rare que mon père ne vende que pour une vingtaine de dollars de produits par jour », se souvient Ibrahim. Il faut dire qu'à l'époque on était loin des quelque 400 variétés de fromages européens et québécois qui garnissent aujourd'hui les étalages. « Il n'y en avait qu'une trentaine, comme le oka, le jarlsberg, le brie… », énumère Ibrahim. Malgré ce choix limité, la fromagerie a longtemps été le seul commerce ouvert toute l'année au marché Maisonneuve, quand celui-ci se situait encore dans son ancien bâtiment considéré désormais comme un édifice patrimonial. Depuis le déménagement du marché, en 1995, dans le nouvel édifice érigé juste à côté, sur la rue Ontario, une dizaine de commerces y sont ouverts été comme hiver.

C'est donc avec « de la patience et beaucoup d'efforts » que Hussein Abdelgawad a réussi son pari. Son fils se souvient des longs mois de sa jeunesse durant lesquels il était rare de voir de la viande sur la table parce que ses parents devaient se serrer la ceinture. À son avis, cela a contribué à faire du clan Abdelgawad des gens « assez simples, pas du tout matérialistes », qui n'oublient pas d'où ils viennent.

Et c'est entre autres ce qui l'a incité à reprendre les rênes de l'entreprise familiale, même si, à l'origine, il n'avait pas l'intention de suivre les traces de son père. Quand ce dernier a dû subir une opération au cœur et ralentir la cadence, Ibrahim a eu une sorte de déclic : « Après avoir vu mon père travailler aussi fort, je n'ai pas pu me résoudre à laisser la fromagerie fermer ses portes », explique-t-il d'un ton toujours posé et réfléchi.

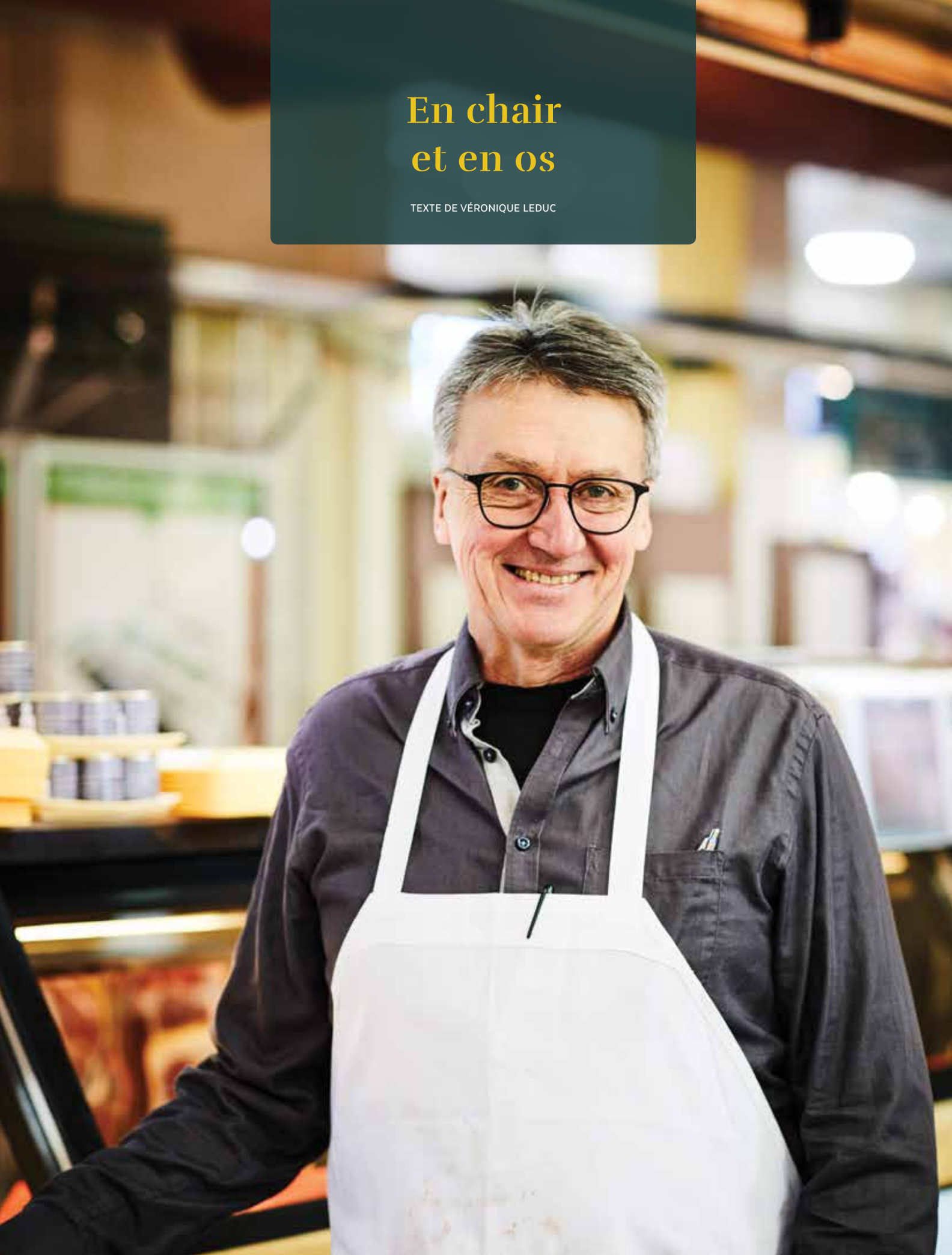
Ce changement de cap en a provoqué un autre, puisque de son propre aveu, dans sa jeunesse, Ibrahim n'était pas un grand amateur de fromages très goûteux comme « le bleu ou le chèvre ». Maintenant, il ne peut se contenter « de petits fromages doux ». Cet épicurien trentenaire, qui évoque le sang méditerranéen de sa famille pour expliquer son amour de la bonne chère, connaît aujourd'hui les saveurs de ses produits comme un sommelier connaît les arômes de sa cave. Il n'hésite d'ailleurs pas à faire déguster les nouveaux arrivages à sa clientèle, en expliquant avec précision les particularités de chaque fromage aux gens qu'il sert. « Depuis quelques années, Hochelaga est un peu devenu le nouveau Plateau », dit-il, en précisant que le marché Maisonneuve, bien que beaucoup plus petit que ses grands frères, Jean-Talon et Atwater, attire toujours plus de résidants du quartier friands de découvertes gastronomiques.

« J'ai des clients très fidèles, que je connais par leur nom », soutient Ibrahim, une étincelle dans le regard, en évoquant ces gens qui le rendent heureux de passer six jours sur sept au travail. Des personnes dont il connaît les problèmes, les joies, les peines. Des mamans qu'il a vues enceintes et dont les petits ont grandi sous ses yeux. « Les enfants des clients, c'est ce qui me met le plus de bonne humeur », lance avec un grand sourire ce papa d'une fille de 11 ans qui, ayant lui-même cinq frères et sœurs, rêve d'une progéniture nombreuse.

Car la famille, pour Ibrahim Abdelgawad, demeure la priorité. En plus des étudiants qu'il emploie à la fromagerie, ses frères Ahmed et Mahmoud viennent mettre la main à la pâte. Et, à 67 ans, leur père passe encore quelques heures au magasin deux ou trois fois par semaine, « pour montrer que c'est encore lui, le patron ! » rigole Ibrahim.

En chair et en os

TEXTE DE VÉRONIQUE LEDUC



Au milieu de l'allée des bouchers du marché Atwater, entouré d'un tourbillon de clients qui font leurs achats, Pierrot Fortier est en grande conversation avec une femme qui, on le jurerait, est une bonne amie à lui. « C'est Carmen, une cliente qui vient ici depuis 30 ans », dira-t-il plus tard.

Il est vrai que 32 ans consacrés à écouter les clients, à les conseiller et à retenir leurs préférences, ça crée des liens.

« En 1984, ça faisait 10 ans que j'étais fromager. Mon beau-père cherchait quelqu'un pour lui donner un coup de main à la boucherie. Je me suis dit "OK, je vais apprendre le métier de boucher" », raconte cet homme svelte, debout devant ses larges comptoirs où les gigots d'agneau, les steaks de cerf, les poitrines de canard, les filets de bœuf, les jambons et les poulets sont étalés.

Tout en marchant vers son modeste bureau du troisième étage, le boucher raconte que jusqu'aux années 1960, ce marché situé en bordure du canal de Lachine, dans le sud-ouest de Montréal, était un lieu où on vendait des animaux vivants. En haut des escaliers réservés aux employés, il pointe un vaste espace sous un toit voûté. « Ici, il y avait les poules, avec lesquelles les gens pouvaient repartir. »

C'est là, dans cet édifice de style Art déco construit en 1933, que se trouve son bureau, dont une fenêtre en hauteur laisse voir, au loin, le centre-ville. Entre un cadre où figure un coq, une statuette d'oie et quelques livres de cuisine, Pierrot replonge dans le passé. « C'est très long, apprendre les bases du métier de boucher. Il m'a fallu trois ans avant d'être à l'aise avec un couteau et de bien connaître toutes les parties des animaux. » À force de travailler sur les grandes tables situées derrière la boutique, il s'est mis à aimer la boucherie. Assez pour investir dans la compagnie, puis, en 1988, pour l'acheter quand son beau-père a pris sa retraite. « Je savais qu'il y avait quelque chose à faire avec ça. » Et il avait raison, puisque la Boucherie de Tours est passée de 2 employés – « ma femme et moi ! » – à 26, et d'un seul comptoir à trois locaux côte à côte : un pour la viande, un pour la volaille et un autre pour les charcuteries. Au fil des ans, Pierrot a aussi noué des relations d'affaires avec de grands restaurants montréalais qui servent ses produits.

Une brunette entre dans le bureau. C'est Dominique, l'épouse et la complice de Pierrot, qui s'occupe de la section charcuteries de la boucherie.

Expressive, elle se joint à la conversation : « Il y a une montée du végétarisme, mais les végétariens, nous, on ne les voit pas ! Ce qu'on sent surtout, c'est l'envie des clients de savoir d'où vient la viande. » Plus discret, Pierrot ajoute : « Cette volonté éthique amène un surcroît de travail à toutes les étapes de la production. Mais c'est bien, parce que ça nous pousse à mieux connaître nos éleveurs. »

Après avoir trouvé ce qu'elle était venue chercher, Dominique s'apprête à retourner à son comptoir. Avant de quitter, elle dit : « Vous faites un portrait de Monsieur ? Enjolivez-le pas trop, là ! » Et elle referme la porte avec un clin d'œil.

Mieux connaître les producteurs avec qui il fait affaire procure aussi à Pierrot un plus grand contrôle sur ce qu'il vend. « La qualité de la viande dépend du travail de plusieurs personnes. L'éleveur y est pour beaucoup, bien sûr, mais le transporteur et l'abatteur jouent aussi un rôle important. Par exemple, si l'animal est blessé ou stressé, ça crée des bleus ou des globules rouges éclatés dans la viande, et ça se traduit par des pertes. »

Dans un marché reconnu pour ses boucheries – elles étaient 15 en 1984 et sont maintenant 7 –, la compétition est grande. Pour tirer son épingle du jeu, Pierrot s'est toujours fait un point d'honneur d'intégrer des produits nouveaux à son offre, afin de les faire découvrir. « Quand j'ai commencé, on était les premiers à vendre du lapin, de l'agneau et du poulet de grain. » En ce moment par exemple, on trouve de l'autruche, du crocodile, du kangourou et du cheval à la Boucherie de Tours. « Peu importe la pièce de viande que les clients choisissent, j'ai l'habitude de dire à ceux qui me demandent des recettes qu'il faut d'abord beaucoup d'amour. T'as beau avoir une belle pièce, si tu ne la prépares pas avec soin, ça donne rien. » Quand ses clients, pour la plupart montréalais, reviennent pour dire à Pierrot qu'ils ont bien mangé, ça le rend heureux.

Et l'avenir de la boucherie ? Pierrot réfléchit un moment, puis il dit : « Je souhaite que les gens cuisinent de plus en plus, choisissent les bons ingrédients, aient l'heure juste et soient prêts à l'entendre. Mais pour ça, les bouchers doivent être bien informés. Dans les grandes surfaces, il n'y a pas de boucher, mais des "coupeurs de viande" qui font souvent n'importe quoi. C'est pour ça que je favorise le métier spécialisé. Moi, quand je me couche le soir, je dors. Je n'ai pas de remords. »

C'est peut-être pour ça que depuis 32 ans, les clients viennent et reviennent. Comme Carmen.

GRANDIR SUR UNE FERME… À MONTRÉAL

Quand on roule sur l'autoroute métropolitaine à la hauteur de l'aéroport Pierre-Elliott-Trudeau, ou encore dans le secteur des boulevards Lacordaire et Langelier, difficile de s'imaginer qu'il y a à peine plus de 60 ans une vaste campagne agricole s'étendait là où aujourd'hui se dressent des immeubles de bureaux et des magasins à grande surface avec leurs stationnements. Voyage dans un passé pas si lointain, à travers les souvenirs de gens qui ont grandi sur des fermes à Saint-Léonard et à Saint-Laurent.

TEXTE DE JULIE AUBÉ > JULIEAUBE.COM

Micheline Bastien et ses 12 frères et sœurs sont nés sur la ferme laitière familiale de Saint-Léonard-de-Port-Maurice (l'actuel arrondissement de Saint-Léonard) à partir de la fin des années 1930. Ils vivaient dans une maison canadienne aux larges murs de pierre sur la côte Saint-Léonard, aujourd'hui la rue Jarry. À l'époque, on ne pouvait pas se tromper : c'était la seule rue du secteur ! La terre de son père, Richard Bastien, appartenait avant lui à Wilfrid Bastien, le grand-père de Micheline, qui a été maire de Saint-Léonard de 1910 à 1929. La famille avait plusieurs voisins maraîchers, dont monsieur Hubert, qui cultivait du céleri, et monsieur Brassard, qui faisait pousser des fèves. Micheline les aidait à récolter leurs légumes, pour quelques sous la livre. Son grand-père Wilfrid avait aussi un verger, dans lequel les petits Bastien, à l'automne, cueillaient leur pomme sur le chemin de l'école. Quant à Richard, le père de famille, il louait, pour augmenter sa surface cultivable et arrondir ses fins de mois, une terre (l'actuel parc Delorme) où il récoltait des patates, qu'il vendait à Montréal. « On vivait en campagne; aller à Montréal, c'était aller en ville ! » lance Micheline, directrice retraitée du HLM de La Plaine, qui raconte son histoire familiale, assise à sa table de cuisine, à Sainte-Anne-des-Plaines.

En fouillant dans ses souvenirs, la chaleureuse septuagénaire parle aussi des déménagements annuels de la cuisine d'été à la cuisine d'hiver – et vice versa –, du magasin de bonbons à « une cenne » en face de l'église et de sa mère qui lui interdisait de récolter les cornichons pendant ses règles « pour ne pas les faire tourner ». Il y avait une épicerie au village où acheter la farine, le sucre et les épices. Le pain était livré à la maison. Pour le reste, les paysans de Saint-Léonard étaient autosuffisants. Les Bastien élevaient un cochon et des poulets pour la viande, des poules pour les œufs, et ils entretenaient un grand potager pour les légumes. L'automne venu, ils préparaient des tartes, des confitures et des marinades, puis remplissaient le sous-sol de pommes de terre, jusqu'au plafond.

Plus à l'ouest, Saint-Laurent était un noyau villageois entouré de terres agricoles. Aurèle Cardinal, architecte et urbaniste au sein de la firme Humà Design + Architecture, est né dans les années 1940, et a grandi avec ses quatre frères et sœurs sur une ferme maraîchère de la côte Saint-François. Son père, Léopold, avait 25 vaches laitières dont le fumier engraissait les champs. Au fond de la terre, il y avait un boisé d'où ils tiraient du bois de chauffage et de l'eau d'érable. La famille Cardinal cultivait le foin pour les animaux et avait, elle aussi, quelques poules et cochons, ainsi qu'un sous-sol où on faisait provision de pommes de terre jusqu'à la récolte suivante. « C'était une ferme diversifiée, loin des monocultures qu'on voit partout aujourd'hui, raconte l'architecte. Tout était naturel, orienté vers le marché local et les saisons. C'était, par défaut, l'agriculture durable dont on parle tant présentement. » Le quotidien était toutefois exigeant. Au petit matin, Léopold conduisait son épouse au marché Jean-Talon, où elle vendait leurs légumes. Il retournait ensuite à la ferme traire les vaches et travailler aux champs jusqu'à la traite du soir. « Après, il devait encore préparer la journée du lendemain. Nous, les enfants, dès qu'on avait la capacité de travailler, on aidait. »

Toujours à Saint-Laurent, un peu plus au nord, André Jasmin et ses trois frères et sœurs sont nés – à partir de la fin des années 1930 – sur une ferme du chemin du Bois-Franc (l'actuel boulevard Henri-Bourassa), où vivaient essentiellement des cultivateurs. La vaste terre de leur père, Adrien, allait jusqu'à la rivière des Prairies. Avant d'y cultiver des légumes, l'agriculteur embouteillait le lait de ses 45 vaches et travaillait à l'étable avec ses garçons. La production laitière a été abandonnée quand la pasteurisation est devenue obligatoire : ç'aurait été trop coûteux d'apporter les changements exigés à la laiterie. Les Jasmin ont ensuite élevé des cochons et cultivé des légumes, qu'ils vendaient majoritairement à des transformateurs (comme une « cannerie » qui en faisait des relishs), raconte André, rencontré dans l'ancienne laiterie où sont aujourd'hui installés des bureaux. « On avait aussi une brouette au bord du chemin dans laquelle on vendait nos belles grosses tomates, deux pour cinq cennes », se souvient celui qui, aujourd'hui, donnerait cher pour en croquer une à la hauteur de celles de ses souvenirs. Et, oui, l'homme de 78 ans évoque lui aussi le sous-sol rempli de patates jusqu'au plafond !

QUAND LA CAMPAGNE FAIT PLACE À LA VILLE

Au milieu des années 1950, les terres de Saint-Laurent et de Saint-Léonard étaient achetées par des spéculateurs qui les revendaient ensuite. André Jasmin explique qu'ils déposaient un chèque alléchant sur la table des cultivateurs du chemin du Bois-Franc. Ceux-ci avaient du mal à résister à l'attrait de l'argent qu'on leur proposait, surtout s'ils avançaient en âge ou s'ils n'avaient pas de relève. Cette spéculation foncière a changé le visage des secteurs agricoles du nord de Montréal.

Micheline Bastien se souvient que son père n'avait aucune envie de vendre sa ferme; il résistait pendant qu'autour de lui les voisins vendaient et s'en allaient vivre en ville ou partaient s'installer dans une nouvelle ferme hors de l'île. Il a tenu bon jusqu'à ce que la terre qu'il louait pour cultiver des pommes de terre soit vendue. En perdant cette source de revenus supplémentaires, il n'avait plus que sa ferme laitière pour faire vivre ses 13 enfants. Il s'est résolu à vendre en 1955 et a racheté une ferme moins chère à La Plaine. Le déménagement a eu lieu trois ans plus tard. Micheline, qui avait alors 16 ans, s'en souvient comme du jour où elle a été le plus fatiguée de toute sa vie : en plus de la maisonnée, il a fallu déménager les vaches, le taureau, les balles de foin, les poules et tous les instruments aratoires. Ce soir-là, quand l'adolescente s'est effondrée de fatigue, elle ne savait pas que ses parents, eux, avaient passé la nuit prédédente à pleurer. « Ce fut un choc pour mon père de quitter la terre où avaient vécu son père et son grand-père, et où lui-même avait eu ses enfants. »

À la même époque, André Jasmin recevait son diplôme du collège et obtenait un premier emploi dans une banque. « C'était si ennuyant pour moi qui étais habitué de travailler sur la terre ! » s'exclame-t-il. Au bout de trois mois, il est donc retourné à la ferme, mais là-bas, la production avait ralenti : son père vieillissait, et les enfants, aux études, étaient moins présents pour aider. C'est alors que sa mère a lancé une idée : pourquoi ne pas démarrer un centre de jardin ? Ça n'existait presque pas à l'époque, explique celui qui a fait grandir la Pépinière Jasmin avec sa fratrie et avec l'aide du paternel. Celui-ci avait fini par vendre, non sans chagrin, des parcelles de sa terre, mais en conservant au moins 500 000 pieds carrés pour la pépinière.

En ce qui concerne Léopold Cardinal, le début de la fin est survenu avec un avis d'expropriation : sa terre, tout comme celle des voisins, était limitrophe à l'aéroport de Dorval, qui avait besoin de nouvelles pistes. En 1961, la famille Cardinal a donc dû quitter la ferme pour aller s'installer dans le noyau villageois de Saint-Laurent. Léopold, qui frisait la cinquantaine, n'avait pas l'énergie de redémarrer une ferme ailleurs, surtout que ses enfants manifestaient peu d'envie de prendre la relève. « Un cultivateur, c'est un entrepreneur, avec toute l'autonomie qui vient avec. Commencer à travailler pour d'autres à 50 ans, ç'a été dur pour mon père », se rappelle Aurèle Cardinal, qui avait 16 ans l'année du déménagement. Finalement, les nouvelles pistes prévues n'ont jamais été construites. Léopold est souvent retourné marcher ou faire du ski de fond sur sa terre.

Les habitants de Côte-des-Neiges surnommaient les cultivateurs laurentiens « les dos blancs ». On dit que le soleil déposait des reflets blancs sur le dos des agriculteurs penchés dans les champs, dont certains travaillaient torse nu, alors que d'autres se protégeaient du soleil à l'aide d'un tablier ou d'une peau de mouton.



Ferme agricole, 1935, photo prise depuis le chemin de la côte Saint-Michel (rue Jarry entre Pie-IX et Saint-Michel). Source : M. E. Dagenais. CC Benoit Brouillette.

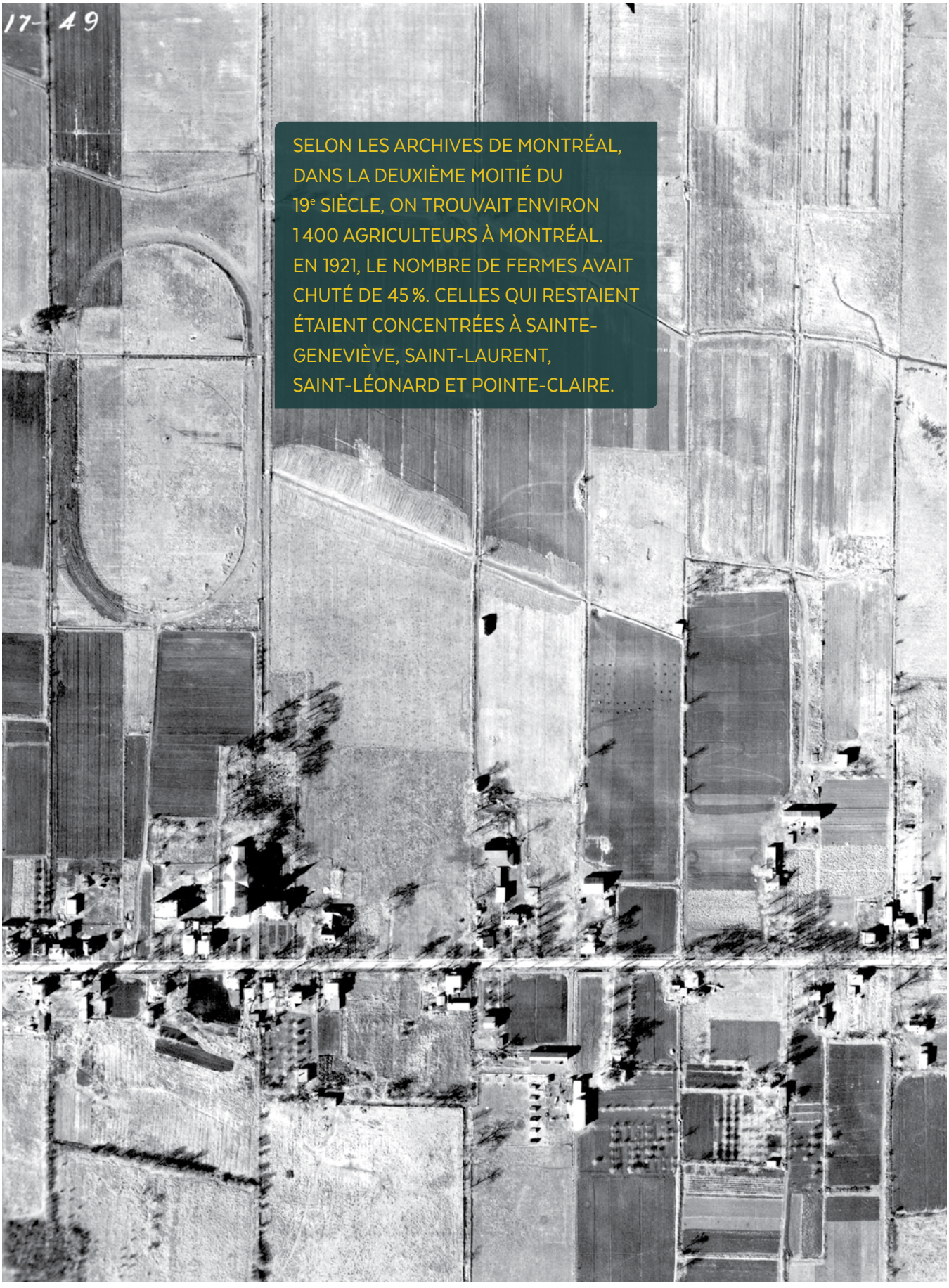
« ON VIVAIT EN CAMPAGNE; ALLER À MONTRÉAL, C'ÉTAIT ALLER EN VILLE ! »

MICHELINE BASTIEN



Boulevard Henri-Bourassa, 1931. Archives de Montréal





SELON LES ARCHIVES DE MONTRÉAL, DANS LA DEUXIÈME MOITIÉ DU 19e SIÈCLE, ON TROUVAIT ENVIRON 1 400 AGRICULTEURS À MONTRÉAL. EN 1921, LE NOMBRE DE FERMES AVAIT CHUTÉ DE 45 %. CELLES QUI RESTAIENT ÉTAIENT CONCENTRÉES À SAINTE-GENEVIÈVE, SAINT-LAURENT, SAINT-LÉONARD ET POINTE-CLAIRE.

Vue aérienne du secteur de l'actuelle rue Jarry.
Archives de Montréal



D'HIER À AUJOURD'HUI

« Notre alimentation n'a pas changé quand on est déménagés à La Plaine, affirme Micheline Bastien. On avait encore nos vaches, nos poules, et on a fait un grand jardin au printemps. » Deux des fils de Richard Bastien sont devenus à leur tour producteurs laitiers dans la région de La Plaine. Ainsi, Yvan Bastien est aujourd'hui propriétaire de la ferme GeoBastien de Sainte-Anne-des-Plaines, baptisée ainsi en l'honneur de son père et du clan Bastien. Mais aujourd'hui, à l'angle des rues Jarry et Langelier, peu de traces subsistent de la ferme des Bastien et de cette époque pas si lointaine où Saint-Léonard, qui a déjà été surnommé « le jardin de Montréal », était une campagne agricole.

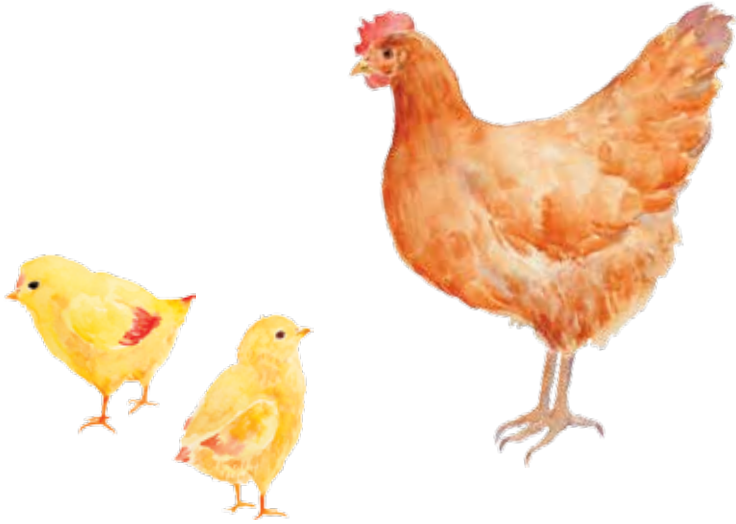
Sur la côte Saint-François, dans Saint-Laurent, seul le boisé demeure de ce qui fut la ferme Cardinal. Et c'est grâce à Aurèle ! Le groupe Cardinal-Hardy, qu'il dirigeait, a été mandaté pour faire les plans d'aménagement du Technoparc Montréal sur les terres où les pistes de l'aéroport n'ont jamais été construites. « La mémoire des lieux et de leur évolution fait la qualité d'un quartier. C'est facile de tout raser pour recommencer à zéro, mais ce qu'on construit alors [n'a plus le moindre lien avec le passé]. La qualité de la ville, à moyen et à long terme, vient de la diversité dans une certaine continuité », croit Aurèle Cardinal, qui a adoré mettre en valeur des espaces qu'il connaissait bien en aménageant le Technoparc. C'était important pour lui de conserver le boisé, un espace vert aujourd'hui devenu le parc-nature des Sources, parce que « les cultivateurs comme mon père n'exploitaient pas leur ferme, ils investissaient dans leur ferme pour qu'elle reste de bonne qualité. Ils ne combattaient pas la nature à coups d'intrants chimiques, ils travaillaient avec elle. »

Aujourd'hui, on peut donc marcher dans le boisé de l'ancienne ferme Cardinal au Technoparc… et magasiner dans ce qui était la grange de la ferme Jasmin, devenue la boutique de la pépinière. « Elle a plus de 150 ans », affirme André Jasmin. Sa girouette en forme de vache est en place depuis aussi loin qu'il peut remonter dans ses souvenirs. « En la regardant, mon père pouvait dire non seulement la direction du vent, mais aussi la température qu'il faisait », lance le pépiniériste en riant. Au fil des ans, les Jasmin ont vu, avec une certaine impuissance, les alentours se couvrir de bâtiments. « La ville nous a rejoints ! » dit André, qui mentionne par ailleurs n'avoir jamais vendu autant de fines herbes, de tomates et de semences bios qu'aujourd'hui. Les Montréalais n'ont peut-être plus de voisins agriculteurs, mais ils semblent reprendre goût à l'autoproduction. Après avoir eux-mêmes cultivé des légumes, les Jasmin équipent maintenant les urbains qui souhaitent en faire pousser à leur tour.

Pour sa part, Aurèle Cardinal est certain qu'il reste des traces de sa jeunesse à la ferme dans son alimentation d'aujourd'hui. Il mentionne sa stupeur devant le gaspillage des aliments, qui contraste avec la gestion serrée de chaque denrée qu'il a connue, enfant. Et ne lui parlez pas de fraises d'hiver. « Quand ça vient de loin, ça ne goûte rien ! » lance-t-il catégoriquement. Pour sa part, il retrouve la fraîcheur, l'esprit et la qualité de ce qu'il a connu enfant en fréquentant le marché fermier de producteurs près de sa maison de campagne.

« LA MÉMOIRE DES LIEUX ET DE LEUR ÉVOLUTION FAIT LA QUALITÉ D'UN QUARTIER. »

AURÈLE CARDINAL



CITÉ NOURRICIÈRE

42 %



Pourcentage de Montréalais (soit 800 000 individus) qui cultivent des fruits, des légumes ou des fines herbes : 63 % le font dans la cour, 34 % sur leur balcon et 8 % dans un jardin collectif ou communautaire.



8 500

Nombre de parcelles réparties, notamment, dans 97 jardins communautaires (entretenus par des personnes qui sont propriétaires de leurs récoltes) et 75 jardins collectifs (gérés par un groupe de participants qui se partagent les récoltes).

0 $



Ce que ça coûte de récolter quelques produits dans les jardins de « nourriture à partager » des Incroyables comestibles, situés dans des lieux publics à Westmount, dans Rosemont–La Petite-Patrie et sur le Plateau-Mont-Royal, notamment. Entretenus par des citoyens, ces jardins sont inspirés d'Incredible Edible, un projet qui a vu le jour en Angleterre en 2008 et qui a fait des petits partout dans le monde.

711



Équivalent, en nombre de tables de ping-pong, de la surface de la première serre commerciale au monde à être installée sur un toit : celle des Fermes Lufa, qui cultivent des produits frais à Ahuntsic depuis 2011 et les vendent au grand public comme aux restaurateurs.



30 %

Proportion de jardiniers urbains ayant un revenu annuel de moins de 20 000 $ pour qui l'apport alimentaire est la principale motivation à jardiner. Sachant que pour plus de 40 % des Montréalais, l'offre de fruits et de légumes frais est nulle ou faible à distance de marche (soit à 500 mètres ou moins de la maison), jouir d'une certaine autosuffisance, bien que modeste et saisonnière, est très appréciable.



2011

Année de l'arrivée des cinq premières poules urbaines (depuis leur interdiction en 1966) à la Maisonnette des Parents, dans Rosemont–La Petite-Patrie, après que l'arrondissement eut autorisé la réintroduction de poulaillers en ville s'ils étaient gérés par un organisme communautaire à des fins éducatives. Et quand, en juin 2015, l'arrondissement de Mercier–Hochelaga-Maisonneuve a permis à ses habitants d'élever des poules dans les jardins communautaires, Montréal a rejoint plusieurs autres villes nord-américaines, comme New York, Seattle et Vancouver, qui permettent à des citoyens de garder des poules sur leur territoire.



8



Nombre de moutons qui se sont chargés de tondre la pelouse du parc du Pélican, dans Rosemont–La Petite-Patrie durant l'été 2016, grâce au projet d'écopâturage urbain de l'organisme Biquette.

À l'échelle mondiale, 800 millions de personnes pratiquent l'agriculture urbaine, et de 15 % à 20 % de la nourriture consommée sur la planète est produite dans des zones urbaines. Un nombre grandissant de villes s'y mettent, dont Montréal, qui ne donne pas sa place.

TEXTE DE JULIE AUBÉ > JULIEAUBE.COM

1/3



Part des récoltes qui revient aux cueilleurs bénévoles des Fruits défendus. Cette initiative met en réseau des propriétaires d'arbres fruitiers qui ne récoltent pas les fruits et des citoyens qui, eux, ne demandent pas mieux que de les ramasser. Les deux autres tiers du butin vont aux propriétaires des arbres et à un organisme local.

200

Quantité, en kilogrammes, de pleurotes que Blanc de Gris produit chaque semaine en plein cœur d'Hochelaga-Maisonneuve. Quand l'entreprise livre ses produits aux restaurateurs, elle repart avec leur marc de café frais, qui sera mélangé avec de la drêche (résidus de brassage des céréales) de brasserie et de la paille pour devenir le substrat dans lequel poussent les champignons.

9

Nombre de brasseries qui produiront des bières de quartier pour le 375e anniversaire de la métropole avec le houblon cultivé par les citoyens et les organismes qui participent au projet Montréal Houblonnière.

500



Nombre de tilapias élevés durant l'été 2016, en bordure du marché Jean-Talon, dans la ferme éducative verticale de l'entreprise ÉAU, composée de conteneurs récupérés. Les poissons situés à l'étage inférieur produisaient une eau riche en nutriments pour les 400 plants (légumes feuillus, tomates, fraises et autres) qui poussaient à l'étage supérieur, les racines dans l'eau. Les plantes s'en nourrissaient tout en purifiant l'eau, qui était ensuite renvoyée aux poissons.

1001



Autres initiatives d'agriculture montréalaise, dont le verdissement du toit du Palais des congrès par AU/LAB et La ligne verte; les jardins de restaurants tels que Joe Beef ou le Santropol roulant; une école d'été en agriculture urbaine et des camps de jour pour la relève; le dynamisme des campus universitaires, où se multiplient entre autres les potagers, les ruches, les forêts nourricières et les projets de transfert de connaissances; les idées novatrices de la Coop Bioma et des Sentiers urbains; et tant d'autres encore. L'effervescence est bien réelle.

371



Il faut sauver les abeilles!
Josée



Nombre de ruches sur le territoire montréalais (il s'agit d'une évaluation prudente, puisque les ruches sont répertoriées sur une base volontaire). L'engouement que connaît l'apiculture urbaine a gagné des restaurateurs, des entreprises, des organismes et des citoyens. On trouve même des ruches sur les campus universitaires. Fondée en 2012, l'entreprise Alvéole offre l'installation de ruches clé en main, en plus de commercialiser des miels de quartier. Miel Montréal, une coopérative qui travaille à promouvoir la biodiversité et à sensibiliser la population à l'importance des insectes pollinisateurs, offre également un service d'installation et de gestion des ruches.

Sources : ville.montreal.qc.ca; agriculturemontreal.com; Collectif d'auteurs, *Agriculture urbaine – Aménager et nourrir la ville*, VertigO, 2013; COCKRALL-KING, Jennifer, *La révolution de l'agriculture urbaine*, Écosociété, 2016.

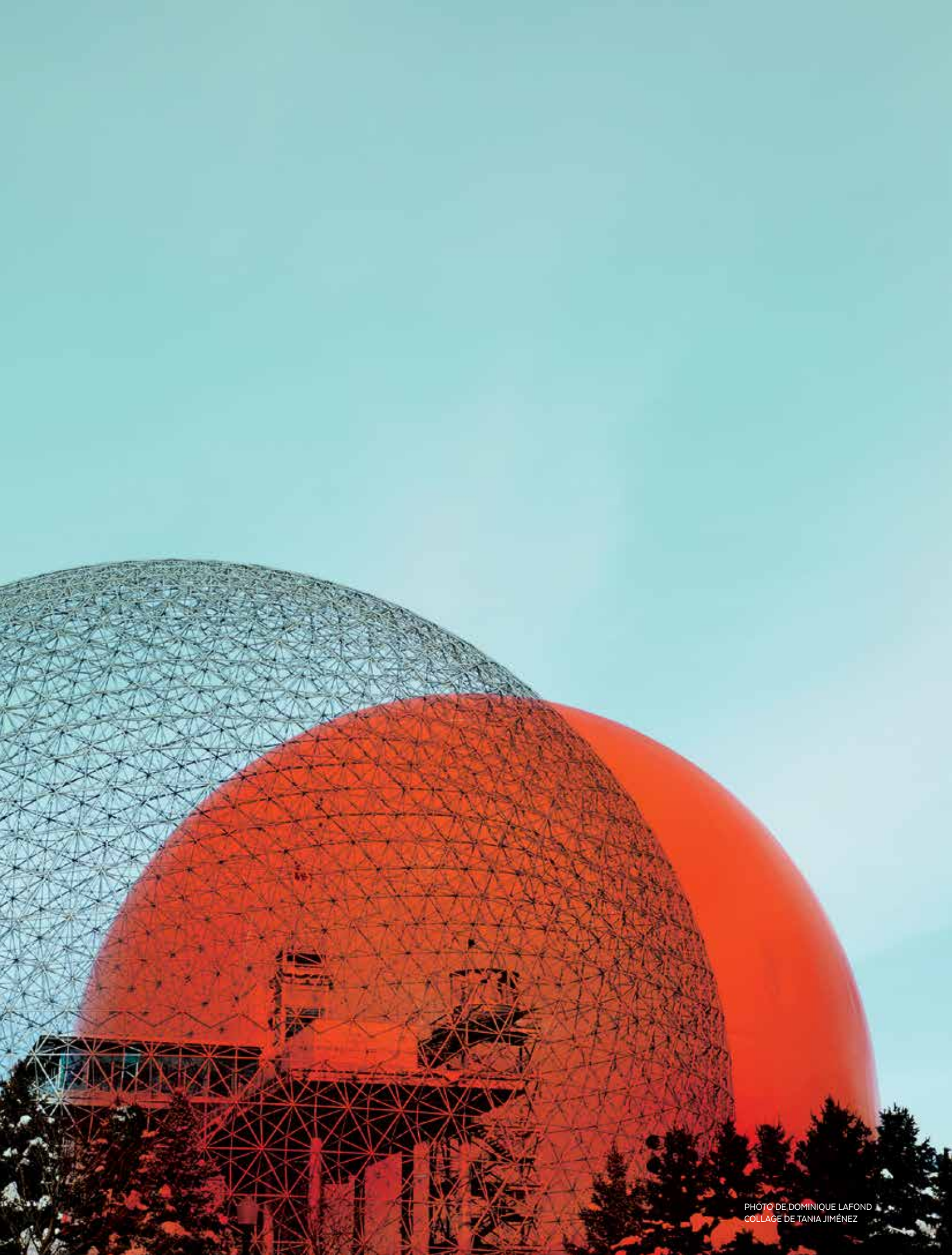


PHOTO DE DOMINIQUE LAFOND
COLLAGE DE TANIA JIMÉNEZ

375 ANS DE GASTRONOMIE MONTRÉALAISE

Montréal a derrière elle une longue histoire gourmande. Au fil du temps, la ville a ouvert ses premiers restaurants, a accueilli des immigrants riches de différents héritages culinaires, a reçu ses premières critiques gastronomiques, a vu naître des établissements devenus aujourd'hui des incontournables… Il y a 50 ans, elle a aussi accueilli l'Expo 67, une étincelle qui a éveillé les papilles des Québécois à la cuisine du monde tout en jetant les bases d'une gastronomie typiquement montréalaise. Survol de ces 375 ans qui ont donné à la culture culinaire de la métropole son bouquet actuel.

Dans ce dossier :

30 Expo 67 : passeport pour le monde
37 Les legs de l'immigration à l'assiette montréalaise
40 Passent les modes, restent ces restos
48 Les 25 restaurants marquants de Montréal
50 L'avis de la visite



PETER CROYDON

EXPO 67 : PASSEPORT POUR LE MONDE

Murghi ka salan du Pakistan, anguilles au vert de la Belgique, *wiener schnitzel* d'Autriche, bœuf Stroganoff d'URSS, chiche kébab d'Algérie… Que reste-t-il de ces plats qui ont séduit et étonné les visiteurs d'Expo 67 ? Cinquante ans plus tard, retour sur un événement qui a permis l'essor de la restauration montréalaise tout en éveillant chez les Québécois le désir de goûter le monde.

TEXTE D'ANNE FORTIN

Durant les années 1960, le Canada, qui cherche comment célébrer en grande pompe le centenaire de sa Confédération, décide d'inviter le monde entier au pays. C'est ainsi qu'on décide de tenir à Montréal un événement de prestige, une exposition universelle, du 27 avril au 29 octobre 1967. C'est Expo 67.

Le maire de l'époque, Jean Drapeau, permet ainsi aux Montréalais de vivre une période magique d'ouverture à la modernité. Afin d'assurer le succès de l'Expo et d'être en mesure d'accueillir les 50 millions de visiteurs attendus, des travaux importants sont entrepris. La construction du métro, du pont-tunnel Louis-Hippolyte-La Fontaine et du boulevard Décarie en font partie. En parallèle, l'île Sainte-Hélène, sise au milieu du fleuve Saint-Laurent au sud de Montréal, est élargie, et l'île Notre-Dame est créée de toutes pièces afin de recevoir les pavillons des pays participants, qui, ensemble, formeront la « Terre des Hommes ».

Soixante-deux pays y érigent chacun leur pavillon national, sorte de vitrine qui leur permet de raconter leur histoire en présentant des éléments porteurs de leur identité nationale, mais aussi de montrer leur cheminement vers le 21e siècle.

Les dirigeants de l'Exposition universelle offrent en outre aux pays invités la possibilité de faire découvrir leur cuisine nationale aux visiteurs. Pour ce faire, ils disposent de tables gastronomiques, de restaurants populaires, de salons de thé et de bars. Quarante pays relèvent le défi et amènent fièrement avec eux des mets typiques de leur culture et des produits de qualité, que du personnel attentionné propose au public dans des décors eux aussi inspirés des pays participants.

Six mois avant l'ouverture de l'événement, Renée Rowan, journaliste gastronomique du *Devoir*, commente déjà avec éloquence l'offre alimentaire de l'Expo. « Depuis les mets les plus fins jusqu'aux plats les plus courants, du gigot de renne jusqu'à la pizza, en passant par l'aspic d'esturgeon, le poulet à la Kiev, la fondue au chocolat, la brochette de poulet yakitori, [on trouvera de tout à l'Expo…]. Il sera possible de prendre le petit-déj' à Tokyo, le repas du midi en Inde, le thé au Ceylan, l'apéritif à Trinidad et le dîner en France, à moins que vous préfériez explorer les spécialités gastronomiques de l'une ou l'autre des provinces canadiennes. »

Quand l'Expo ouvre ses portes, 23 000 personnes peuvent manger en même temps dans les nombreux restaurants du site, où on sert près de 300 000 repas par jour.

L'EXPO MET LA TABLE

Les 20 ans ayant précédé cet événement international avaient déjà commencé à bousculer la cuisine familiale et professionnelle du Québec. Le quotidien des ménagères des années 1950 s'était transformé avec l'avènement de la télévision et des premières émissions culinaires. Kraft, Campbell, Betty Crocker : ces grandes compagnies, avides de promouvoir leurs produits usinés, avaient lancé des campagnes publicitaires alléchantes… et efficaces.

Quant à la cuisine professionnelle, elle était davantage influencée par ce qui se faisait en Europe que par la télévision américaine. Dans les années 1950 et 1960, les grandes tables des hôtels et des restaurants prestigieux, sous la gouverne de chefs européens, avaient permis à la gastronomie de s'implanter timidement au Québec.



Archives de Montréal

Certaines institutions avaient même contribué à développer le tourisme dans la ville de Québec ainsi que dans des régions telles que les Laurentides ou Charlevoix. Quant à Montréal, elles lui avaient valu la réputation de « Paris de l'Amérique ».

Les Québécois étaient donc ouverts au monde avant Expo 67, et leur intérêt pour la cuisine nouvelle était déjà manifeste; mais encore fallait-il en comprendre les clés. « L'avènement d'Expo 67 a imposé aux hôteliers et aux restaurateurs de tout le Québec d'appliquer les critères internationaux de base quant à l'accueil de la clientèle, la qualité de la table et la formation du personnel. Ces critères de qualité correspondaient à ceux des touristes internationaux voyageant partout dans le monde », confirme 50 ans plus tard l'historienne culinaire Hélène-Andrée Bizier. D'ailleurs, un an après l'événement, le gouvernement du Québec fonde l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), qui forme encore aujourd'hui à Montréal de futurs cuisiniers avides d'apprendre.

« Après Expo 67, l'immigration chez nous de travailleurs du domaine de la restauration a elle aussi grandement influencé notre cuisine », ajoute Hélène-Andrée Bizier.

En octobre 1967, un journaliste du périodique *La Patrie* résume bien l'envol que prend la cuisine québécoise grâce à l'Expo : « Les curiosités n'avaient d'égal que les appétits que provoquaient sur le site les mystérieux restaurants indiens, iraniens, africains, russes, japonais. Ces mille et une cuisines n'allaient pas demeurer longtemps de simples curiosités. Ce qu'ils ont entrevu ici, les Québécois sont ensuite allés le goûter à l'étranger et ils sont revenus porteurs d'un bagage nouveau, habités d'une vision du monde. Les assiettes de la province ont accueilli de nouvelles denrées, et pour satisfaire aux demandes qui évoluaient, les acheteurs des grandes chaînes d'alimentation ont dû, eux aussi, se mettre à voyager. »

Visite guidée des cuisines de quelques pavillons dont l'héritage est encore vivant aujourd'hui à Montréal et ailleurs au Québec.

L'EUROPE INSPIRE

La France, très présente à l'Expo, consacre la totalité du dernier étage de son pavillon à la restauration et en confie la responsabilité à Raymond Oliver, chef du restaurant mythique le Grand Véfour, à Paris. Ce pays connu pour sa gastronomie offre plusieurs possibilités aux visiteurs, un peu partout sur le site : grande cuisine au restaurant Le Concorde; cuisine populaire à la Brasserie Oriflamme; soupe à l'oignon et cassoulet au Café de Paris. La cuisine française se taille par la suite une place importante au Québec, puisque plusieurs travailleurs du milieu s'établissent ici après l'Expo et ouvrent, au fil des ans, des restaurants, des bistros et des cafés.




le menu gastronomique

par/by ROBERT TOURNEBIZE
et/and RAYMOND OLIVER

$10.00

1 — Un Plat au Choix dans les Hors-d'Oeuvre froids ou Hors-d'Oeuvre chauds ou les Poissons
Choice of one plate in: Cold Hors-d'Oeuvre or Hot Hors-d'Oeuvre or Fish

2 — Un Plat au choix dans les Entrées ou les Grillades
Choice of one plate in Entrees or Grills

3 — Un Plat au choix dans les Desserts ou les Fromages
Choice of one plate in Desserts or Cheese

HORS-d'OEUVRE FROIDS
Cold Hors-d'Oeuvre

La DODINE de CANARD à la GELEE de CHAMBERTIN
Duck galantined in its skin — Chambertin Jelly
La JAMBON PERSILLE VIGNERONNE
Cold Ham chopped in Parsley Vigneron style
Le FOIE GRAS FRAIS de FRANCE
Real French goose liver
Supplément / Extra dollars
Le HOMARD à la PARISIENNE
Cold Lobster Parisienne
La COCHONNAILLE LYONNAISE garnie
Plate of Cold Savoury Meats
La SALADE QUIMPERLAISE
Salad as in Quimper, with Lobster

$6.50

CREME VICHYSSOISE
Vichyssoise Cream
BISCUIT DE BROCHET MERE JEANNE
Soufflé of Fish Cream Sauce
OU/OR
FILET DE SOLE PALAIS ROYAL
Filet of Sole Palais Royal
POULARDE FERMIERE
TARTE DU PATISSIER
French Pastries
OU/OR
COUPE DE FRUITS AU CHAMPAGNE
Fresh Fruit Salad in Champagne

Aucun changement à ce menu ...
This menu can not be changed

HORS-d'OEUVRE CHAUDS
Hot Hors-d'Oeuvre

La DOUZAINE d'ESCARGOTS de BOURGOGNE
One Dozen Snails from Bourgogne
Le CROUSTADE de RIS de VEAU du CHEF
Veal Sweet Breads in Crust (Chef Specialty)

LE CONCORDE

Images tirées du menu du restaurant Le Concorde, Centre d'histoire de Montréal.

À gauche, la page couverture

En bas, la carte des vins du jour

À droite, une partie du menu


le concorde

AUJOURD'HUI NOUS VOUS CONSEILLONS
CES QUELQUES VINS DE NOTRE CAVE

	Bout.	½ Bout.
LE MACON BLANC LUGNY Sélection TOURNEBIZE — OLIVER	$ 5.00	$ 2.75
LE POUILLY FUISSE 1966 du Viticulteur Mutton	8.00	
LE BROUILLY 1966 Sélection TOURNEBIZE — OLIVER	6.00	3.50
LE RED FLAG du Vignoble Ruitz ST Georges	7.00	3.75
BOUQUET DE PROVENCE ROSE F. G. Bernard Vidauban	6.50	3.75
LE TERVIGNY ROUGE VIEUX du domaine HENRI Maire Arbois	8.00	
LE CHATEAU PONTET-CANET 1961	12.75	7.00
LE CORTON 1961	12.00	
LE CREMANT BLANC du Seigneur de Belleton — AY	12.00	
LE DEMI SEC du MERCIER, Reims	10.00	6.00
LE CORDON ROUGE 1961 du G.H MUMM, Reims	18.00	10.00
LE BRUT IMPERIAL 1961 du Moet & Chandon, Reims	10.00	6.00

NOTRE SOMMELIER SE FERA UN PLAISIR DE VOUS PRESENTER NOTRE CARTE DES VINS ET DIGESTIFS

De son côté, le restaurant Les quatre régions du pavillon de la Suisse, placé sous la direction du chef Peter Muller, présente des mets des quatre coins du pays. « Le restaurant avait un tel succès que les files d'attente n'ont jamais cessé, et on y a servi jusqu'à 3 000 repas par jour », rapporte Helen Rochester dans *The Gazette*. Le chef Muller, qui a travaillé auparavant aux fourneaux de l'hôtel Le Reine Elizabeth, poursuit sur sa lancée : une fois l'Expo terminée, il ouvre Le Guillaume Tell, un restaurant gastronomique suisse situé sur la rue Stanley. L'établissement connaît un immense succès jusque dans les années 1990.

Alors que les pâtes à la sauce tomate étaient les principales représentantes de la cuisine italienne à Montréal avant l'Expo, le restaurant Arrivederci Roma, du pavillon de l'Italie, fait découvrir aux visiteurs les spécialités des 18 régions de ce pays. Après l'Expo, l'intérêt pour la cuisine italienne se manifeste chez nous autant par la place qu'on fait aux produits italiens dans les épiceries que par l'ouverture de restaurants italiens partout dans la province. En outre, les pâtes et la pizza figurent désormais régulièrement au menu des familles.

LES CUISINES ENVOÛTANTES DU MAGHREB

Trois tables d'Afrique du Nord – le Café Maure, El Mansour et le Restaurant de l'Algérie – servent pendant l'Expo du méchoui, de la merguez, du chiche kébab et surtout le fameux couscous. On doit en préparer quotidiennement 16 kilogrammes afin de satisfaire les foules avides de dépaysement culinaire. Il n'en faut pas plus pour que la cuisine maghrébine s'installe par la suite au Québec.

À LA DÉCOUVERTE DE L'ASIE

Depuis 1860, le Quartier chinois de Montréal, peu connu hors de la métropole, est fréquenté seulement par les initiés. À l'Expo, en s'attablant au restaurant Le dragon d'or du Pavillon de la République populaire de Chine, les visiteurs remarquent que dans ce pays le riz occupe la place de notre pain, qu'on n'y consomme aucun produit laitier et, surtout, qu'on ne mange qu'avec des baguettes. Cette cuisine du bout du monde étonne, mais les Québécois lui réservent un accueil chaleureux et font preuve d'une belle curiosité à son égard.

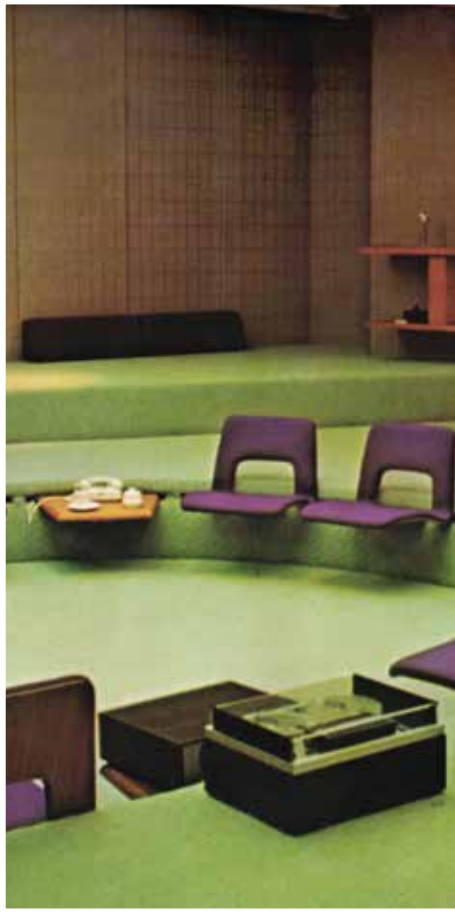
L'élégance de la cuisine du Restaurant du Japon se dévoile, quant à elle, par les *yakitoris* (brochettes), les gyozas (raviolis japonais) et surtout les sushis, plat emblématique de cette cuisine tout en finesse, qui a quand même pris quelques décennies avant de s'implanter réellement au Canada. Aujourd'hui, on ne peut imaginer le paysage culinaire québécois sans les petits bars à sushis disséminés dans toutes les régions.

Le souvenir de la cuisine que pratique le restaurant du pavillon de l'Inde, le Maharani, dans un spectaculaire four central appelé tandour, est toujours vivant dans l'esprit des visiteurs de l'Expo. Au fil du temps, profitant de cet engouement des Québécois, quelques restaurants ouvrent leurs portes à Montréal, dans le quartier Parc-Extension, et des vendeurs d'épices se chargent de satisfaire les cuisiniers du dimanche qui souhaitent reproduire ces plats chez eux.

LA CUISINE CANADIENNE RAYONNE

Les restaurants des différents pavillons canadiens sont aussi fort appréciés, notamment les quatre restaurants du Pavillon de l'Ontario, et celui du Pavillon de l'Atlantique, qui, après l'Expo, s'installe rue Peel, puis à la Maison de l'Alcan, rue Sherbrooke Ouest.

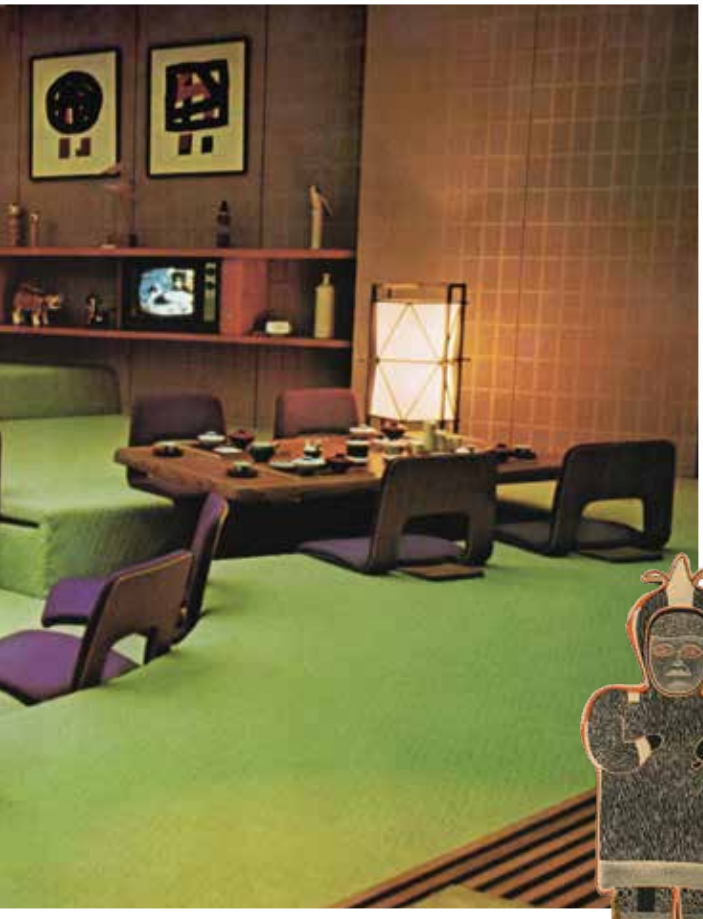
Toutefois, la table qui retient le plus l'attention est celle du Pavillon du Canada où, pour des raisons commerciales, on a choisi d'exploiter la cuisine nordique. Ainsi, à la table du restaurant La Toundra, on sert du béluga, un aliment aussi exotique pour les Canadiens que pour les visiteurs d'autres pays. L'omble de l'Arctique, présenté comme « tout droit sorti des eaux glaciales du Nord », est nommé *emavik* quand il est servi poché et *ilkalu* quand il est fumé. On propose aussi la banique, « ce pain des Esquimaux », écrit-on sur le menu, et diverses recettes d'inspiration québécoise. Ainsi, on peut déguster la soupe aux pois de la mère Caron, la tourtière des ursulines et un bouillon à la queue de castor.



En haut à gauche, un salon du pavillon du Japon. Photo tirée de l'*Album mémorial Expo 67*, Thomas Nelson and Sons, 1968.

En haut à droite, un extrait du menu du restaurant La Toundra

En bas à droite, le restaurant La Toundra. Photo tirée de l'*Album mémorial Expo 67*, Thomas Nelson and Sons, 1968.





FRITTONERIES

CHAUDRONNÉES

PROVENDES

Côte de Boeuf de l'Ouest

Jambon braisé au Sucre d'Érable

Ragoût de Castor des Ojibways

Canetons Okanagan

Doré au four Outaouais

Tourtière des Ursulines

Régal du Stampede

Pour Compléter

SUCRÉES ET ODORANTS



DES COURANTS ET LACS GLACÉS

MARMITES BOUILLANTES

RAVIGOTANTS ET RÉCONFORTANTS

Casserole de Kelagugak Beluga

Omble Emavik

Paillard de Bison

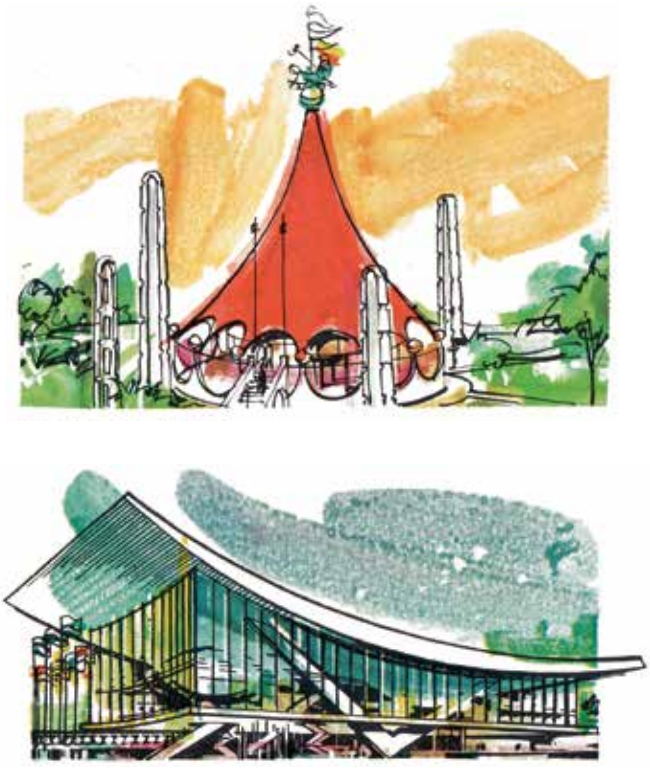
Truite Arc-en-Ciel

Assiette Imarn-Shua

REGAL DU KATIMAVIK







En haut, pavillon de l'Éthiopie. En bas, pavillon de l'URSS.
Croquis tirés du *Guide officiel Expo 67*, Maclean-Hunter, 1967.

IGOR, BORIS ET LE CAVIAR

« J'ai eu la chance de travailler au pavillon de l'URSS pendant Expo 67, pour ceux qu'on appelait alors les Soviétiques. On y vendait du caviar d'esturgeon, le plus noir, le plus cher, le meilleur, ça va de soi ! Les snobs connaissaient bien ce caviar si rare et accouraient pour s'en faire des provisions; les moins snobs le connaissaient également et mouraient d'envie de s'en procurer ne serait-ce qu'un contenant; les pas snobs du tout ne savaient pas ce que c'était et se demandaient bien ce qui faisait tant courir les gens ! Je faisais partie de cette dernière catégorie, mais il ne m'a pas fallu très longtemps avant d'apprécier cette denrée rare à sa juste valeur, sinon à cause de son goût, du moins en raison de sa réputation. En effet, à la fin de l'Expo, les Soviétiques ont tenu une réception mémorable, et ce jour-là, en plus de goûter au divin caviar, j'ai quasiment nagé dans un énorme baril rempli de caviar noir d'esturgeon, celui de la mer Caspienne, qu'on considère encore de nos jours comme le meilleur au monde ! Le tout était accompagné, comme il se doit, d'une des meilleures vodkas russes. Je me souviens de ce party comme si c'était hier. Et si je me concentre bien, je sens encore quelques petits œufs noirs de caviar me rouler dans la bouche ! »

Geneviève Harvey,
hôtesse au Pavillon de l'URSS en 1967

CÉRÉMONIES DU THÉ ET CAFÉS D'EXCEPTION

Les Québécois des années 1960, encore imprégnés de culture culinaire anglaise, ont l'habitude de consommer du thé Salada en sachet. Les salons dédiés à cette boisson pendant l'Expo leur font donc vivre des expériences nouvelles. Au Salon de thé du Japon, par exemple, ce sont des jeunes filles en kimono qui président la cérémonie du thé *chanoyu*, en respectant le rituel nippon. Dans le pavillon de l'URSS, on peut assister, au restaurant Moskva, à la préparation du thé à l'aide du samovar, un instrument utilisé pour faire bouillir l'eau. Et enfin, les thés maghrébins à la menthe, très sucrés et servis dans des verres multicolores, ravissent les Québécois.

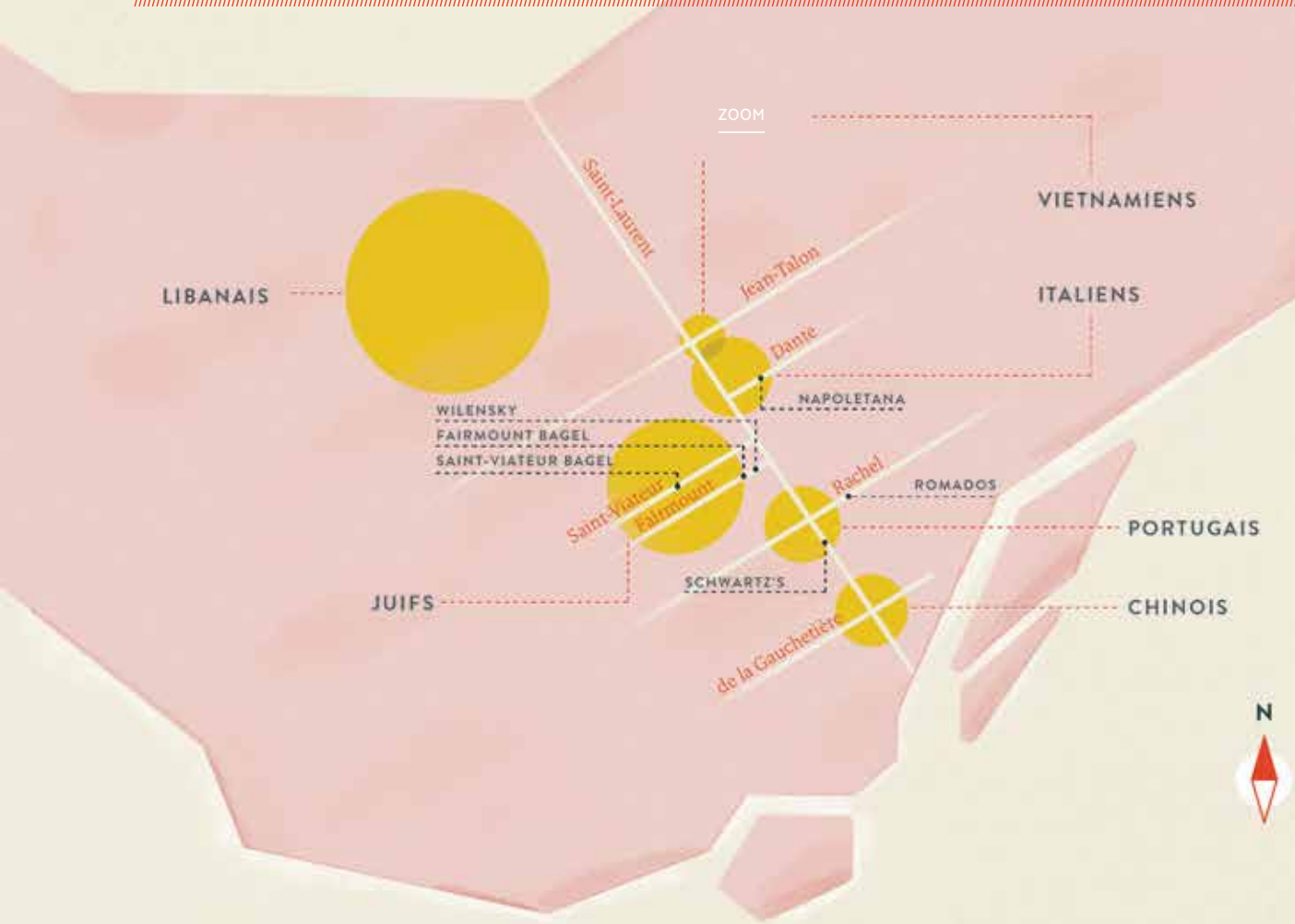
En ce qui concerne le café, les gens d'ici avaient l'habitude, avant l'Expo, de le préparer au percolateur ou encore de boire du café instantané. Or, deux salons séduisent tellement les amateurs de café qu'ils entraînent par la suite un changement des habitudes de consommation des Québécois. D'une part, le Lion Coffee Shop du pavillon de l'Éthiopie présente le café Harrar, cultivé en altitude et réputé être un des plus savoureux du monde. D'autre part, au restaurant Le Caney, on sert un café élaboré à partir de grains fraîchement importés de Cuba. Selon la rumeur, c'est le meilleur café qu'on puisse se procurer sur tout le site.

PORTES OUVERTES SUR LES ALCOOLS D'AILLEURS

Grâce à un arrêté ministériel qui s'applique exclusivement au site de l'Expo, les bars érigés sur ce territoire obtiennent le droit d'ouvrir leurs portes 20 heures par jour, 7 jours par semaine. On imagine la fête ! Une Régie des alcools est installée sur place et vend les boissons des pays participants. Chaque semaine, de 8 000 à 10 000 personnes peuvent choisir parmi les 450 à 500 marques exclusives qui y sont offertes. Le fait d'être exposé à une telle abondance de choix crée d'ailleurs une demande : après l'Expo, la vodka russe, le rhum cubain, le gin hollandais et des grands vins de France se taillent peu à peu une place sur les tablettes de la Régie des alcools du Québec.

TOUT LE MONDE DEHORS

Avant l'Expo, les terrasses étaient interdites au Québec. Les responsables de la circulation craignaient que ces « espaces de bonheur » provoquent des embouteillages. Selon les médias de l'époque, l'Exposition universelle fait faire un bond de 15 ans en avant à Montréal. Dès l'été 1967, en effet, les terrasses fleurissent les trottoirs de la ville.



LES LEGS DE L'IMMIGRATION À L'ASSIETTE MONTRÉALAISE

On pourrait comparer Montréal à un grand buffet qui s'est enrichi grâce aux communautés venues au fil du temps s'installer dans la métropole. Certains groupes ont posé leurs valises ici depuis si longtemps que nous pigeons collectivement dans ce festin en oubliant qu'il fut une époque où la ville offrait un menu plus restreint. Portrait de certaines communautés ethniques de Montréal et de leur apport à la culture alimentaire de notre belle ville.

TEXTE DE BERNARD LAVALLÉE > NUTRITIONNISTEURBAIN.CA
ILLUSTRATIONS DE SIMON L'ARCHEVÊQUE > BEHANCE.NET/SLARCHEVEQUE



260 000 À MONTRÉAL

Les Italiens forment la communauté immigrante la plus importante de Montréal. Installés à Saint-Léonard, dans la Petite Italie, à Rivière-des-Prairies et à Villeray–Saint-Michel, ils ont commencé à arriver sur l'île vers 1880, et leur immigration s'est accentuée après la Deuxième Guerre mondiale.

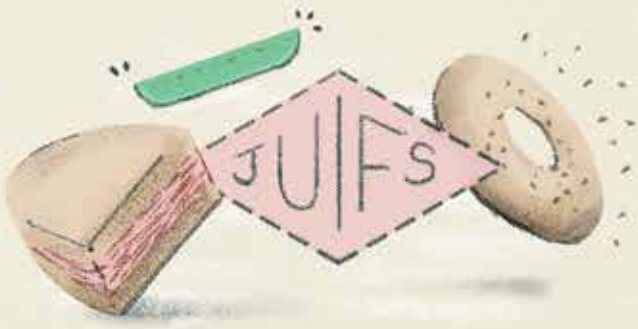
Pizza. L'amour des Montréalais pour la pizza est directement lié à l'immigration italienne. Ce n'est qu'après 1945 que ce mets gagne en popularité ici, comme partout en Amérique du Nord d'ailleurs. Le restaurant Napoletana, fondé en 1948 et encore sis sur la rue Dante, serait la première pizzeria montréalaise. La pizza « toute garnie » (sauce tomate, fromage, pepperoni, poivrons verts et champignons) est exclusive au Québec.



48 000 À MONTRÉAL

Les premiers immigrants portugais s'installent sur l'île dans les années 1950. Quelques années plus tard, en 1961, le Portugal entre en guerre avec ses colonies. Afin d'éviter la conscription, des milliers de citoyens fuient leur pays, et plusieurs s'installent au Québec.

Poulet portugais. Bien des gens considèrent la rôtisserie Romados, ouverte sur la rue Rachel en 1994, comme l'emblème du poulet rôti portugais à Montréal, mais on peut aussi humer l'odeur caractéristique de ce poulet cuit sur le charbon de bois un peu partout en ville.



90 000 À MONTRÉAL

C'est en 1763 que le premier couple juif s'établit dans la métropole. À la fin du 19e siècle, ceux qui fuient l'Europe de l'Est choisissent pour la plupart de vivre sur le boulevard Saint-Laurent, à la hauteur de ce qu'on appelle aujourd'hui le Plateau Mont-Royal. Après la Seconde Guerre mondiale, une autre vague d'immigration survient. Il s'agit des survivants de l'Holocauste.

Bagel. En 1919, Isadore Shlafman ouvre la Montreal Bagel Bakery, première boulangerie de bagels en ville, dans une ruelle adjacente au boulevard Saint-Laurent. En 1949, l'établissement déménage et prend le nom de Fairmount Bagel Bakery. Il est toujours en activité aujourd'hui. En 1957, c'est au tour du Saint-Viateur Bagel Shop d'ouvrir ses portes sur Saint-Viateur Ouest, donnant naissance à l'éternelle concurrence connue de tous à Montréal pour déterminer qui fait les meilleurs bagels en ville.

Smoked meat. Le Schwartz's Montreal Hebrew Delicatessen, situé sur le boulevard Saint-Laurent, devant lequel les amateurs font encore aujourd'hui la file pour dévorer des sandwichs à la viande fumée, ouvre en 1928. Le casse-croûte Wilensky, sur Fairmount, fera de même en 1932.



Entre la fin du 19e siècle et la Première Guerre mondiale, près de 6 000 Libanais arrivent à Montréal par bateau. Depuis cette époque, l'immigration libanaise n'a jamais cessé.

Chiche taouk et chawarma. C'est en 1977 que Fadl Issa ouvre le premier Basha. En 1983, c'est au tour de Victoria et Michel Zreik de donner naissance au premier Amir, au centre-ville de Montréal. Ces établissements de restauration rapide, où on peut déguster le chiche taouk et le chawarma, des sandwichs faits de pain pita roulé contenant du poulet, de l'agneau ou du bœuf, ont certainement participé à la popularisation de la cuisine libanaise à Montréal. L'île compte aujourd'hui des dizaines de restaurants Basha et Amir.



Arrivés ici pour la construction des chemins de fer autour de 1880, les Chinois représentent une des plus anciennes communautés de Montréal. Ils s'établissent le long de la rue de la Gauchetière Ouest, un coin de la ville qui, à partir de 1902, prend le nom de « quartier chinois ». D'autres vagues d'immigration viennent ensuite enrichir cette communauté au fil des ans.

Dumplings. Frits, vapeur, bouillis, aux légumes, à la viande : la cuisine chinoise ne se limite certainement pas aux *dumplings*, mais ils en représentent tout de même un des mets phares. Hung Fung ouvre le premier restaurant chinois de la ville en 1900, sur la rue de la Gauchetière. Aujourd'hui, les commerces chinois ne sont plus confinés à ce quartier emblématique : on en retrouve un peu partout à Montréal.



La plus grosse vague d'immigration vietnamienne survient après la guerre du Vietnam, entre 1975 et 1978. Ceux qu'on appelait les *boat people*, parce qu'ils fuyaient leur pays en prenant la mer dans des embarcations de fortune, ont alors été nombreux à s'installer à Montréal.

Bánh mì. Le Vietnam a été une colonie française, d'où l'utilisation du pain baguette pour ce sandwich classique. Le *bánh mì* contient généralement de la viande, des carottes râpées, de la coriandre, des radis et de la mayonnaise.

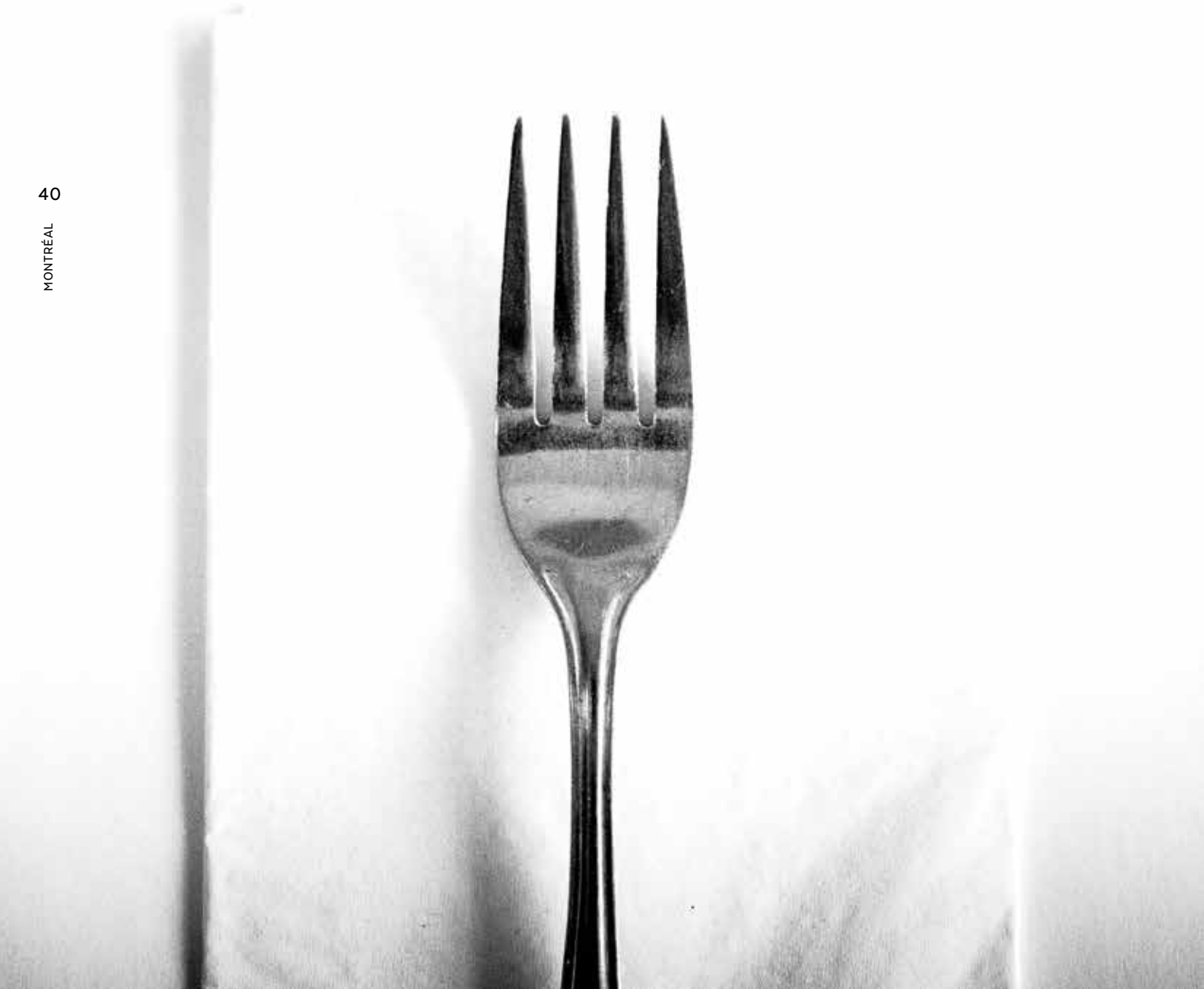
Phô. On trouve à Montréal plus d'une centaine de restaurants vietnamiens, où il est possible de manger une phô, aussi appelée soupe tonkinoise. Chaque phô est unique grâce à son bouillon distinctif.

L'identité culinaire d'un pays s'enrichit grâce aux communautés qui s'y sont installées.
Josée

PASSENT LES MODES, RESTENT CES RESTOS

Un bistro culturel, une place à burgers, un *delicatessen,* une nappe blanche, un café alternatif. Cinq restaurants qui ont la couenne dure, des résistants qui occupent la scène montréalaise depuis plus de 25 ans malgré la « restaurantite aiguë » qui touche la métropole. Comment ces institutions font-elles pour durer ? Pour le savoir, nous nous sommes attablées à leur histoire.

TEXTE DE SOPHIE SURANITI | PHOTOS DE FABRICE GAËTAN > FABRICEGAETAN.COM







« ON AIME À DIRE QU'AU LION D'OR ON NOURRIT L'ÂME, ET QU'AU RESTAURANT ON NOURRIT LE CORPS. »

JÉRÔME FÈVRE-BURDY

AU PETIT EXTRA

DEPUIS 1985

1690, RUE ONTARIO EST, CENTRE-SUD

Le bistro Au Petit Extra, c'est en quelque sorte une histoire de portes. D'abord, les portes qui s'ouvrent à ceux qui ont démarré au bas de l'échelle : les nouveaux propriétaires Sara Castonguay, André Baillargeon et Jérôme Fèvre-Burdy y ont tous les trois débuté comme simples employés. Ensuite, les portes qui permettent aujourd'hui à la salle de spectacle le Lion d'Or de communiquer avec le bistro, en créant un dédale fort sympathique. En effet, le bâtiment qu'achètent les premiers propriétaires en 1985 comprend un petit restaurant et un ancien cabaret des années 1930, le Lion d'Or. D'où leur coup de cœur pour cet ensemble dont ils voient le potentiel. En 1987, un premier agrandissement est effectué. Il sera suivi en 1989 d'un deuxième, qui fera communiquer le restaurant avec la salle de spectacle. « Les rénovations successives du Petit Extra et du Lion d'Or, c'est une histoire d'agrandissements toujours heureux, car la demande était là, et les moyens financiers y étaient aussi », explique Jérôme. La maison y est allée progressivement et selon le budget disponible, ni trop, ni trop peu, en faisant évoluer les programmations culturelle et culinaire main dans la main. Soupe de poisson, huîtres, confit d'oie, onglet, couscous, crème brûlée… Ces classiques sont devenus des indélogeables de l'ardoise, avec une timide percée de plats végétariens. Jusqu'au style de service et au décor qui font très brasserie à la parisienne. On y voit une clientèle d'affaires le jour, une clientèle culturelle le soir. Et les fins de semaine, le resto courtise les jeunes familles qui s'installent depuis peu dans le quartier, à coups de brunchs dominicaux et de soupers-spectacles à prix attractifs. « Faire connaître plus largement la cuisine du Petit Extra, en proposant notamment des formules en association avec d'autres lieux de spectacle du quartier, c'est une façon de survivre en tant que restaurateurs, d'aller vers de nouveaux clients », explique André. Culture et nourriture. « On aime à dire qu'au Lion d'Or on nourrit l'âme, et qu'au restaurant on nourrit le corps », résume Jérôme. Le reste du credo de l'établissement, c'est la constance dans tout ce qui est fait, ainsi que la capacité d'avoir sa propre identité et de la garder, ajoutent en chœur Sara et André. Voilà les clés du succès de l'endroit.







DILALLO

DEPUIS 1929

2851, RUE ALLARD, VILLE-ÉMARD

Le premier Dilallo a été englouti au moment de la construction de la station de métro Monk, en 1974. Expropriés, le père et les oncles de Louis Di Lallo (propriétaire actuel, avec Joe Arcoraci et Giuseppe Maselli) réinstallent leur commerce plus loin, sur la rue Allard. « Mais la manière dont nous faisons les hamburgers n'a jamais changé. C'est celle qu'avait déjà adoptée mon grand-père Luigi en 1929 », raconte Louis dans son restaurant au look mi-cafétéria, mi-*diner*. La spécialité de la maison ? Le Buck Burger, une recette mise au point dans les années 1960, qui s'est vendu un dollar pendant un moment, d'où son nom, *one buck*. Il est composé d'une boulette de bœuf garnie de capicollo, de fromage, d'oignons et de laitue, le tout relevé de relish, de moutarde et de piments bananes.

Les clients viennent au Dilallo pour savourer ce hamburger aux saveurs italiennes, mais aussi pour l'amour qu'on y porte au hockey. « Au milieu des années 1960, mon père et mes deux oncles ont créé une association pour avoir une équipe à Ville-Émard, les Hurricanes. On stockait l'équipement de hockey dans le sous-sol du resto », raconte Louis, casquette légèrement rabattue vers l'arrière. Comme les gens du quartier n'avaient pas beaucoup de sous, l'association prêtait des patins, des bâtons et des casques aux jeunes pour l'année. Ça a duré plus de 20 ans, puis la municipalité a pris le relais. Les jours de match, les supporteurs de tous âges restent scotchés devant les téléviseurs le temps de manger un trio burger-rondelles d'oignon-frites.

« Fais chaque hamburger comme s'il était pour toi », répétaient en chœur son père et ses oncles au jeune Louis il y a des années… C'est le leitmotiv qui guide encore la préparation de chaque burger chez Dilallo, une institution qui compte aujourd'hui trois franchises à Montréal. C'est probablement pourquoi les Buck Burgers attirent encore autant de clients. Ça, et le hockey !



« LA MANIÈRE DONT NOUS FAISONS
LES HAMBURGERS N'A JAMAIS CHANGÉ. »

LOUIS DI LALLO





SNOWDON DELI

DEPUIS 1946

5265, BOULEVARD DÉCARIE, CÔTE-DES-NEIGES

Il était une fois trois frères, Abe, Joe et Phil Morantz, des juifs ashkénazes originaires de Pologne. Ils ouvrent un *delicatessen* en 1946 dans un quartier montréalais qui ne ressemble en rien à ce qu'il est aujourd'hui. Pas de balafre autoroutière, pas d'édifices à plusieurs étages; Snowdon et Côte-des-Neiges, c'était la campagne ! On leur dit que leur commerce ne marchera jamais, car la communauté juive est concentrée sur le Plateau et dans le Mile End. Pourtant, le *deli* des Morantz incite une partie de celle-ci à venir s'établir à Côte-des-Neiges et aux alentours. Un peu plus tard, c'est au tour de la communauté grecque de s'installer dans le quartier. Phil y compte plusieurs amis, dont un qui rachètera les parts de son frère Joe. C'est pourquoi quelques spécialités helléniques, comme les spanakopitas, côtoient sur le menu les smoked meat, les assiettes de charcuterie ou encore les blintzs, des crêpes juives farcies de fromage cottage. Entre la façade extérieure lisse et grise du Snowdon Deli et l'activité qui règne à l'intérieur une fois la porte franchie, il y a tout un monde d'origines et d'horizons divers. Tandis qu'une poignée d'habitués solitaires s'attaquent à leur assiette de déjeuner du côté de la salle à manger, installés sur des banquettes en similicuir brun clair et vieux rose, d'autres s'insèrent dans la file d'attente pour les desserts et les plats à emporter, en passant par l'entrée prévue à cette fin. Entre deux anecdotes liées à son histoire familiale, Hart Fishman, un des propriétaires qui est aussi le petit-fils de Phil Morantz, aux cheveux presque rasés et à la carrure athlétique, blague avec les cuisiniers qui s'activent avant le *rush* du midi. Tablier noué serré autour de la taille, il salue le Whistler (le siffleur), un client qui a pour habitude de faire son entrée en sifflant comme un pinson. Chacune de ces petites attentions a bâti le lien qui unit Hart à sa clientèle, à l'image de celui que son grand-père avait noué avec la sienne, à une autre époque. Et c'est pour cela que les gens du quartier sont si fidèles au Snowdon Deli.




René Delbuguet

CHEZ LA MÈRE MICHEL

DEPUIS 1964

1209, RUE GUY, CENTRE-VILLE

Sur la photographie en noir et blanc que nous tend Micheline Delbuguet, une jolie jeune femme sourit à l'objectif. Elle tient entre ses mains la carcasse d'un lapin entier, qui deviendra bientôt un lapin à la moutarde. « Ce n'était pas facile d'en trouver à l'époque », se rappelle la chef du restaurant Chez la Mère Michel, âgée de bientôt 88 ans. En 1964, cuisiner des produits fermiers et flamber des rognons devant les clients, voilà qui offusquait bien des âmes sensibles. « Mais, madame, vous n'êtes pas en France ici ! » disait-on à cette cuisinière originaire de la Côte d'Azur. À leur arrivée au Québec, les Delbuguet ont un coup de cœur pour une demeure de style victorien un peu décrépite sur la rue Guy. Au rez-de-chaussée, on installera le restaurant de Micheline; au premier étage, la famille aura ses quartiers privés; au dernier, le mari de Micheline, René, aménagera son studio de photographie. Pendant plus d'un demi-siècle, politiciens, hommes d'affaires et travailleurs des alentours fréquenteront ce qui sera une des premières nappes blanches montréalaises, tenue par une des premières femmes chefs du Québec. Aujourd'hui, la santé de Micheline est fragile, et sa silhouette, fluette. Pourtant, elle fait chaque jour son tour en cuisine et en salle pour s'enquérir des besoins de la petite équipe, des réservations prises et des fidèles qui se régalent de barquettes alsaciennes aux oignons doux, un plat inscrit sur la carte depuis l'ouverture de l'établissement ! Avec les années, le restaurant a perdu un peu de sa popularité. Certains clients sont décédés, d'autres ont quitté la ville; quant aux jeunes, ils choisissent aujourd'hui les adresses qui sont la saveur du moment. En ce jeudi soir, les clients sont plutôt rares. Marc, un des fidèles serveurs – il travaille Chez la Mère Michel depuis plus de 30 ans! – ne sortira donc pas son guéridon. Même si, autour d'eux, tout bouge, le temps semble s'être figé Chez la Mère Michel. Le décor façon chic auberge provençale, avec ses tapisseries florales, ses boiseries, ses panneaux de cuivre émaillé et son jardin d'hiver, n'a pas changé. « Quand nous avons ouvert le restaurant, nous faisions des choses différentes pour l'époque », confie Micheline. L'excentricité d'hier s'est transformée en nostalgie. Heureusement, il y aura toujours des nostalgiques à nourrir.







CAFÉ SANTROPOL

DEPUIS 1976

3990, RUE SAINT-URBAIN, PLATEAU-MONT-ROYAL

En fond sonore, la voix suave de Sade. Le Santropol est à l'image de cette trame musicale. Intemporel, doux, agréable. Les sandwichs hauts de trois pouces, couleur pain d'épices et garnis de fromage à la crème, sont toujours au menu. Le décor n'a pas changé lui non plus : des meubles récupérés à droite et à gauche, des souvenirs de voyage du propriétaire, des œuvres sur les murs. Dans les années 1970, alors qu'il pédale sur Saint-Urbain en direction du centre-ville, l'artiste baroudeur Garth Gilker craque pour le quartier. L'ambiance du Plateau Mont-Royal lui rappelle ses voyages en Europe. Il aime sentir l'odeur des souvlakis grecs, voir les gens qui lézardent sur les balcons. Seule ombre au tableau pour cet Anglo-Gaspésien qui souhaite y déposer ses pénates : la ville compte démolir le pâté de maisons à côté de l'hôpital Hôtel-Dieu de Montréal, car les bâtiments sont en très mauvais état. Garth se dit que s'il ouvre un café dans une des bâtisses condamnées, les gens y viendront, et la ville n'aura plus de raison de les démolir. Son « acte de résistance » fonctionne. Garth s'installe au troisième étage de l'édifice qu'il a acheté et retape le rez-de-chaussée à son rythme, avec les moyens du bord. Son projet de petit café alternatif ouvrira à l'été 1976, jour de la Saint-Jean-Baptiste. Il n'a pas d'argent pour acheter des équipements de cuisine professionnels et pas l'intention de proposer des frites ! Il concocte plutôt des soupes, des salades et des sandwichs en s'approvisionnant chez les commerçants voisins. L'un fournit le pain, l'autre des gâteaux. Quelques années plus tard, le Santropol sera le premier établissement montréalais à servir du café biologique et équitable. Il y aura aussi le Santropol Roulant, un organisme sans but lucratif un peu sur le modèle de la Popote roulante, mis sur pied par deux anciens employés. Le Santropol a fait figure de précurseur avec son offre végétarienne et sa philosophie durable, et c'est ce qui séduit encore aujourd'hui sa clientèle d'artistes, d'étudiants et de touristes. L'établissement doit son succès à la communauté qui le fréquente depuis des années. L'argent, ici, a peu d'importance. Les murs, les gens qui les habitent, l'oasis de verdure située à l'arrière du café, eux, en ont. Et ça, ça n'a pas de prix.

LES 25 RESTAURANTS MARQUANTS DE MONTRÉAL

Il a fallu attendre le début du 19e siècle avant que des chefs européens s'installent à Montréal et y ouvrent des restaurants. Par la suite, des centaines d'établissements de ce type ont marqué la ville, chacun à leur façon. *Caribou* a confié à l'animatrice et chroniqueuse gastronomique Katerine-Lune Rollet la tâche difficile de dénicher les 25 restaurants les plus marquants de l'histoire de la métropole. Les voici, présentés dans un «arbre généalogique».

RECHERCHE DE KATERINE-LUNE ROLLET

Ong Ca Can
(1981-)
Un des plus vieux restos vietnamiens de la ville

Le Latini
(1979-2014)
Un établissement phare de la communauté italienne

Patrice Pâtissier
(2014-)
Son chef, Patrice Demers, a donné un nouveau souffle à l'art de la pâtisserie.

Les Halles
(1971-2005)
Leur slogan : «Le cœur de Paris au centre de Montréal»

Milos
(1979-)
Une référence de la haute cuisine grecque

Le Piémontais
(1977-2012)
Mi-italien, mi-français, visité par de nombreux politiciens et artistes

Joe Beef
(2005-)
A transformé le quartier de la Petite-Bourgogne

Chez Bardet
(1958-1978)
Une institution qui se trouvait sur le boulevard Henri-Bourassa

Moishes
(1938-)
Steakhouse connu jusqu'à l'étranger

St-Hubert
(1951-)
La première rôtisserie à offrir le service de livraison à domicile gratuit

Daou
(1975-)
Une institution de la cuisine libanaise

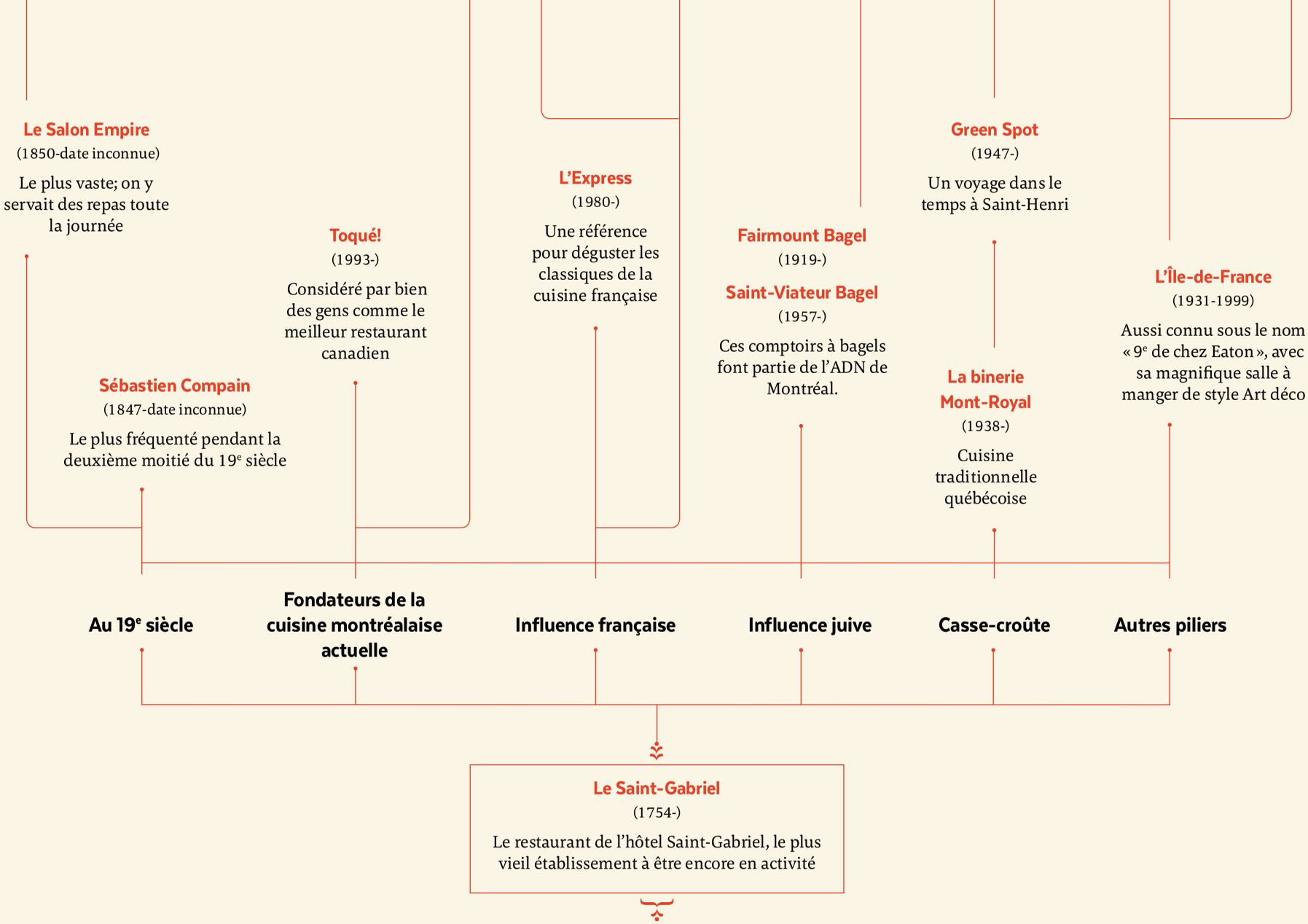
L'Hôtel de France
(1874-date inconnue)
Tenu par Victor Olivier, un des premiers chefs-vedettes

Au pied de cochon
(2001-)
A revisité la cuisine traditionnelle québécoise

Le Paris
(1956-2017)
Reconnu pour sa brandade de morue et son foie gras maison. De l'ouverture à la fermeture, le décor est resté le même.

Schwartz's
(1928-)
Charcuterie hébraïque qui attire aussi bien les Montréalais que les touristes

Beaver Club
(1958-2016)
Situé à l'intérieur de l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth, cet établissement, fermé en 2016, était le plus vieux club gastronomique canadien.



Et ceux qu'on ne veut pas oublier :

Au Lutin qui bouffe, Aux Vivres, Beauty's, Ben's, Café Martin, Café Santropol, Citrus, Chez Doval, Chez la Mère Michel, Chez Nick, Chez Pierre, Da Giuseppe, Deli Snowdon, Desjardins fruits de mer, Dilallo, Gibeau Orange Julep, Globe, Hélène-de-Champlain, Jardin Tiki, L'Académie, Laloux, La Banquise, Le Commensal, Le Lutetia, Le Mas des Oliviers, Le Passe-Partout, Les Chenêts, Les 3 petits bouchons, Le Vaisseau d'or, Maison de cari Golden (Golden Curry), Malhi, Marché Méli-Mélo, Montreal Pool Room, Taverne Magnan, Wilensky

L'AVIS DE LA VISITE

Ce n'est pas d'hier que la gastronomie montréalaise suscite l'intérêt des journalistes du monde entier. Tour d'horizon de 65 ans de couverture médiatique.

RECHERCHE DE VÉRONIQUE LEDUC

Probably the best restaurant to try is Le Fournil at 438 Place Jacques-Cartier [...]. Le Fournil's stone walls, exposed wooden beams, and some truly magnificent rustic furniture provide the right atmosphere for such dishes as pâté de foie "little caribou" (75 cents); duckling with apples ($3.75); pig's-knuckle stew ($1.90); traditional Quebec pastries; spice bread; maple sugar. If that doesn't make a Quebecois out of you nothing will.

BELLEAU, Massue, « Guide to Great Eating », *Maclean's Magazine*, 3 décembre 1966, Toronto

Asked to name the best restaurant city in America – meaning the United States – I offered the only reasonable answer: Montreal, a city with the culture, the cooks, the restaurants, the provisions, and the hospitality.

RICHMAN, Alan, « Montreal Is the New Food Capital of North America », *Town & Country Magazine*, avril 2016, New York

The cuisine is a mix of France and New England, which means if you tire of fromage, moules-frites and croissants, you can gorge on clams and bagels. And now I know why they go on about the maple stuff: it's subtle and fine, less like syrup and more like liquid caramel with a hint of citrus.

BOOTH, Hannah, « New Canadian Cuisine », *Star 2*, 16 mars 2013, Petaling Jaya (Malaisie)

Jean Talon market [...] An indoor-outdoor food extravaganza that puts most urban markets to shame. You'll find the freshest seasonal Canadian bounty – cheese, meats, spices, and spreads of all kinds – all fresh from the farm.

SIMMONS, Gail, « Food and Restaurant Tour of Montreal: Old School vs New School », *The Guardian*, 5 décembre 2012, Londres

I went to Expo '67 and back again two years later and found that it is practically impossible to get less than a rave meal in Montreal. Most every restaurant has wonderful French chefs but the city also features fine Chinese food and cooking of every nationality.

MELLHENNEY MATTHEWS, Anne, « World on Display in Montreal », *The Buffalo Courier-Express*, 8 août 1972, Buffalo

Eating like a local in Montreal is not like eating like a local anywhere else. It's a death-defying Cirque de Stomache, a theatrical dive into a series of historic, independent, culturally diverse neighbourhoods fuelled by maple syrup, pork fat, bagels and beer.

DURACK, Terry, « Taste of the Maple Spirit », *The Sydney Morning Herald*, 31 mai 2014, Sydney

Nourrie de tendances venues des quatre coins du monde, Montréal peut se targuer de posséder une culture culinaire riche et variée. Avec 65 restaurants au km², la métropole québécoise est sans conteste la ville nord-américaine où l'on trouve le plus grand nombre d'établissements par habitant. [...] Jamais la gastronomie montréalaise n'a été aussi créative et surprenante. De quoi rassurer les Français qui émigrent dans la Belle Province.

GIRARDET, Thibault, « Montréal, ville gastronomique, s'affiche à Paris », *L'Express*, 9 mars 2016, Paris

Montréal était déjà vibrant, bien sûr, grâce à Normand Laprise, pis au Pied de Cochon, pis aux gars du Joe Beef – on ne dira jamais assez combien ils ont creusé un sillon profond, combien la ville et le pays même leur doivent – mais la génération d'après était encore balbutiante, celle qu'Omnivore nomme « Jeune cuisine », pour jeunes créateurs, jeunes auteurs. Des gars de trente ans, autour, les Charles-Antoine Crête, Marc-Alexandre Mercier, Marc-Olivier Frappier, Patrice Demers, John Winter Russell, Stéphanie Labelle, Marc-André Leclerc, Jason Morris et une bonne tripotée qu'on n'en finirait pas de citer et qui n'en finit pas de grossir.

DUBANCHET, Luc, fondateur d'Omnivore, édito « World Tour à Montréal 2016 », 2016, Paris

Eh qu'on aime savoir ce qu'on raconte sur nous !
Josée

Everyone knows that Montreal is a city of gourmets and fine food. Everyone also knows that food, fine or otherwise, costs a fortune these days. But there are plenty of places, mainly for men, where two dollars or less will buy a hearty meal and a couple glasses of beer. These places, of course, are taverns.

THOMAS, Bud, « Your Guide to Grand Dining – Tavern Style », *Sunday Express*, 15 septembre 1974, Londres

"I don't really know what Montreal is like for normal people. What I can tell you is that for chefs, it's notoriously a very dangerous place."

Citation du chef et auteur américain Anthony Bourdain, tirée de l'épisode sur Montréal de la série *The Layover*, 2011

Good food and plenty of it is a Montreal tradition. Certainly no other Canadian city is so in love with food or devotes so much time, thought and effort to its preparation and consumption. In fact Montreal may be the eatingest town anywhere. [...] In Montreal, food even eclipses the weather, politics and religion as a topic of conversation.

HAMILTON, Frank, « Montreal's the Eatingest Town », *Maclean's Magazine*, 15 juillet 1951, Toronto

Cosmopolitan Montreal has many fine eating houses reminiscent of European restaurants in atmosphere, service, and menus – and prices are lower than might be expected. A fine complete dinner at Helene de Champlain, a publicly operated restaurant on St. Helen's Island, costs about $3 a person.

ROTH, Don, « Montreal's Restaurants a Delight for the Gourmet », *Chicago Tribune*, novembre 1964, Chicago

CARIBOU

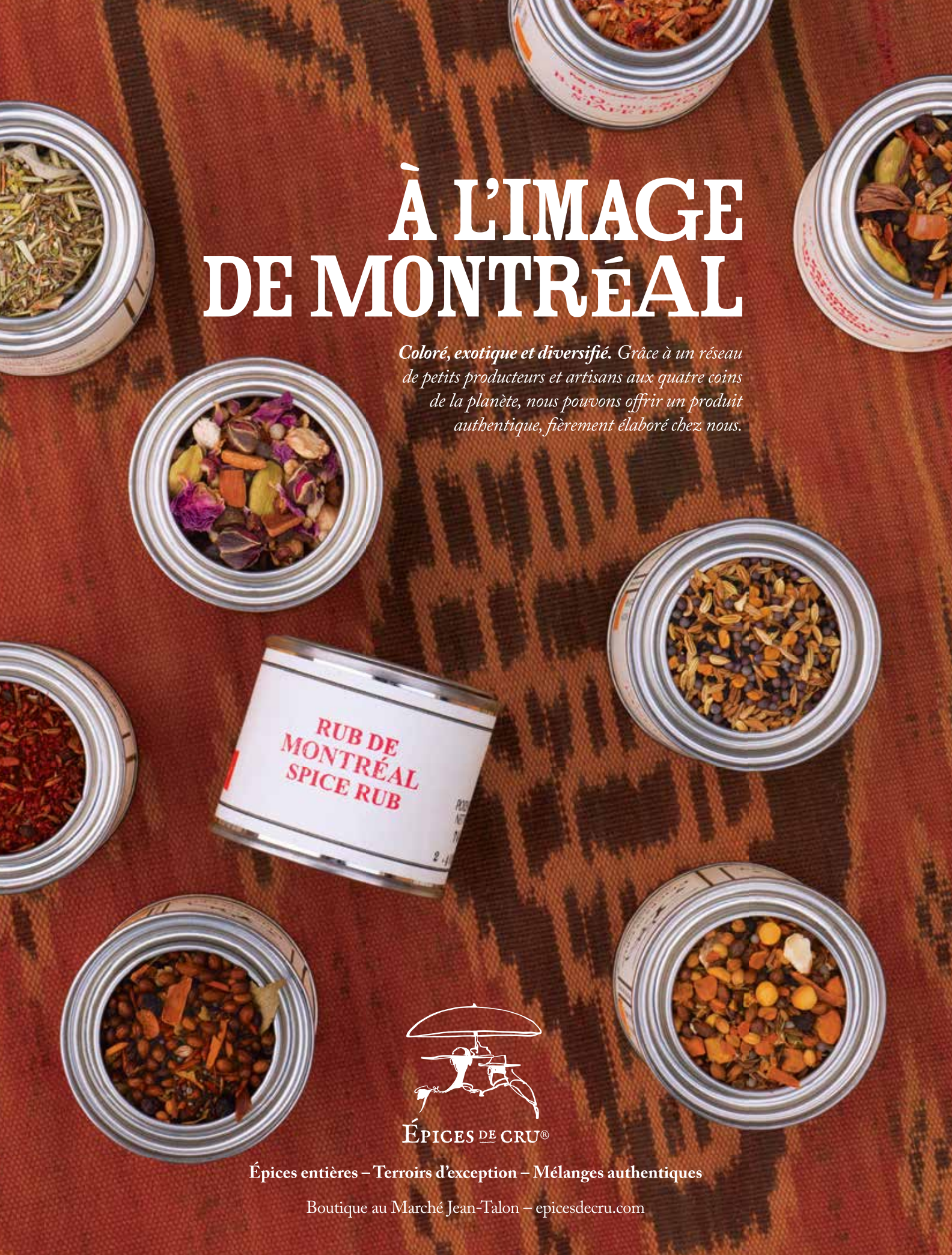
Abonnez-vous !

S'abonner à *Caribou,* c'est prendre rendez-vous avec notre culture culinaire et ses artisans.

Caribou est indépendant, porté à bout de bras par une équipe de passionnées et pensé pour des lecteurs qui le sont tout autant.

Joignez-vous au mouvement et visitez **cariboumag.com**.

Caribou magazine @CaribouMag Caribou magazine



À L'IMAGE DE MONTRÉAL

Coloré, exotique et diversifié. *Grâce à un réseau de petits producteurs et artisans aux quatre coins de la planète, nous pouvons offrir un produit authentique, fièrement élaboré chez nous.*

ÉPICES DE CRU®

Épices entières – Terroirs d'exception – Mélanges authentiques

Boutique au Marché Jean-Talon – epicesdecru.com

MÉMOIRES GUSTATIVES D'UNE PETITE MONTRÉALAISE

L'auteure Rafaële Germain est née et a grandi dans la métropole. Elle se replonge pour nous dans ses premiers souvenirs alimentaires.

TEXTE DE RAFAËLE GERMAIN

Quand j'étais enfant, je m'étonnais de voir que ma mère, chaque fois qu'elle revenait de la France, rapportait immanquablement dans ses valises, caché entre ses bas-culottes et ses chemises, un bloc de foie gras. Quelque chose m'échappait dans l'exercice : il ne se produisait peut-être pas encore de foie gras au Québec, mais on pouvait très bien s'en procurer de l'importé dans les boucheries fines que ma mère fréquentait. Il y avait de toute évidence quelque chose d'excitant dans l'illégalité somme toute bénigne du geste et aussi dans le fait, j'en étais bien consciente, de braver les autorités par amour de la bonne chère.

C'était il y a 30 ou 35 ans, une époque pourtant pas si lointaine où on tenait pour acquis, dans les cercles de foodies avant la lettre auxquels mes parents appartenaient, que la gastronomie n'était pas une affaire locale. Ma mère, ma tante et mes oncles faisaient à manger, bien et beaucoup, mais la culture culinaire était ailleurs, encore exclusivement associée à l'Europe (et encore là, en dehors de la France et de l'Italie, point de salut). Même New York, en ce début des années 1980, laissait leurs exigeantes papilles indifférentes. Montréal, il va sans dire, n'était même pas dans la course.

Il me semblait pourtant, à moi, qu'on y mangeait rudement bien. Chez nous bien sûr, où ma mère préparait régulièrement des cuisses de grenouilles panées et de la langue de veau sauce ravigote, un délice qu'annonçait la sirène flûtée de son gros Presto dans lequel cuisaient les énormes langues, que je me plaisais par la suite à éplucher avant d'en réclamer la tendre pointe. Il y avait aussi, perpétuellement me semble-t-il, une soupe sur le feu à la maison. Les ingrédients changeaient au gré des restants, mais ma mère ajoutait presque toujours des cœurs de poulets, dont la saveur unique et viandeuse me rappelle encore plus que toute autre mon enfance.

Mes amies, lorsqu'elles venaient manger à la maison, restaient horrifiées devant les petits organes flottant dans leurs bols. Je tirais de cela une puérile fierté : ma mère était différente des autres; elle était, surtout, plus audacieuse culinairement, et sans que j'eus pu dire pourquoi, je voyais là la preuve irréfutable qu'elle était un peu plus raffinée, voire même un peu plus intelligente que les autres mamans. À ce jour encore, le manque d'audace culinaire me fait toujours l'effet d'une certaine bêtise, et il me faut faire un effort intellectuel pour reconnaître qu'on peut être brillant et spirituel tout en ayant le dégoût des abats ou des poivrons.

J'étais pourtant, comme tous les enfants, peu aventureuse. Les cœurs de poulets étaient pour moi familiers, dénués de toute forme d'exotisme et donc hautement désirables – comme tout ce qui sortait de la vaste cuisine de ma grand-mère paternelle, à Cartierville, où elle avait élevé ses 14 enfants et où on faisait beaucoup à manger. Énormes casseroles de macaroni aux tomates, de bines et de « hachis » (un bouilli fait des légumes qu'on récupérait dans le carré à patates et du peu de viande qu'on pouvait se permettre, et qui a laissé à mes oncles et mes tantes un souvenir impérissable). Des plats, bref, qui n'avaient d'autre prétention que celle de nourrir correctement, et qu'on assaisonnait d'un peu de sel et d'herbes aujourd'hui désuètes, la marjolaine et la sarriette.

Pâtés à la viande, soupe aux légumes, gratin de chou-fleur, saveurs honnêtes et réconfortantes qui me ravissaient et me réchauffaient. Les recettes ne changeaient jamais, pour la très bonne raison que personne n'aurait même pensé à ajouter un quart de cuillère à thé de sel à la soupe aux pois ou la moindre pincée de cannelle à la compote de pommes. Pour les quelques recettes qu'on ne connaissait pas par cœur, qui ne faisaient pas partie de l'ADN de ces femmes qui avaient passé leur vie à nourrir les leurs, on suivait à la lettre ce que l'écriture précise et penchée d'une grand-tante ou d'une cousine avait noté sur un papier quadrillé jauni par le temps : le réconfort n'avait pas à changer de saveur.

J'ai ainsi grandi, comme plusieurs, dans des cuisines. (Le fait qu'encore aujourd'hui une gang de Québécois qui se retrouve quelque part finit presque immanquablement dans la cuisine témoigne de nos racines communes, solidement plantées entre la table et le comptoir). Entre les tourtières de ma grand-mère et les souris d'agneau aux lentilles de ma tante, la ville, à l'époque où j'y ai grandi, avait pour moi une identité culinaire déjà bien à elle, faite de traditions et d'ouverture sur le monde. Une cuisine où le cœur et la tête faisaient bon ménage.

Et puis, un jour est venu le temps de sortir des cuisines, ce que j'ai longtemps fait en rechignant. Quand j'étais toute petite, mes parents m'emmenaient parfois avec eux dans les restaurants chics qu'ils fréquentaient – je garde de ces lieux des souvenirs bruyants et lumineux mais culinairement décevants : j'aurais préféré être en train de tremper mon pain dans la sauce d'un St-Hubert et finir mon souper avec un Jell-O rouge servi avec de la crème fouettée trop sucrée. Je faisais tout de même l'effort de goûter les os à moelle qu'on servait alors (et qu'on sert encore), et qui me ravissaient par leur goût, mais aussi parce que chaque os tubulaire était chapeauté d'un petit béret de chou vert. Je finissais par m'endormir sur le manteau de loutre que ma mère avait tassé dans un coin, derrière leur table.

Ma mère, de qui je tiens cette propension à regarder de haut ceux qui ont la papille pointilleuse, me traînait parfois dans le restaurant où on faisait selon elle les meilleurs sushis en ville, rue de la Montagne, où elle ne reculait devant aucune bassesse pour me convaincre (en vain) de goûter au poisson cru. Je m'indignais, véhémente comme l'est ma fille aujourd'hui quand je tente de lui faire avaler une huître, mais de petites portes gustatives s'ouvraient quand même en moi, et je découvrais avec bonheur l'umami des soupes miso, l'acidité absolument débridée des sunomonos à la pieuvre et la douceur de la crème glacée aux fèves rouges.

Mais ces découvertes culinaires se faisaient en quelque sorte au-dessus de ma tête, un peu trop à l'extérieur, dans un Montréal pour moi désincarné parce que trop loin de ce que la maison m'avait appris à aimer. Mes restaurants favoris, ceux qui les premiers m'ont donné l'impression d'appartenir à un tout culinaire qui dépassait les cuisines de ma mère et de ma grand-mère, mais en gardant une identité unique et donc bien réelle, étaient situés tout près de chez moi. Il m'arrive encore de me dire que ceux qui ont grandi près du marché Jean-Talon à la même époque que moi ont eu une sacrée chance, mais en mon for intérieur, je reste convaincue que j'avais hérité du *jackpot*.

J'ai grandi à Hampstead, une petite municipalité résidentielle de l'île de Montréal, située tout près du boulevard Décarie, où se trouvaient (et se trouvent encore) le Snowdon Deli et l'Orange Julep. À mes yeux – et parce que c'est dans la salle à manger de l'un et dans le stationnement de l'autre que j'ai commencé à comprendre que ma ville avait une couleur gastronomique qui dépassait largement les limites étroites et familières des cuisines familiales –, ces restaurants restent plus montréalais que tous les étals de fruits et légumes du marché Jean-Talon.

On peut manger, à l'Orange Julep, mais je ne me souviens que du jus, un mélange à mon sens assez rébarbatif de jus d'orange, de blancs d'œufs et d'essence de vanille (pourquoi? pourquoi?) que je n'aimais pas mais que je buvais quand même, parce qu'il m'aurait semblé parfaitement incongru d'aller là pour faire autre chose que d'y boire du jus.

C'était une expérience, au sens propre du terme, à laquelle contribuaient autant la saveur laiteuse et trop sucrée du jus que le bruit des voitures qui passaient sur l'autoroute juste devant nous, la couleur et la texture de l'immense stationnement, le reflet du soleil sur la carrosserie des voitures et, bien sûr, l'immense orange que je regardais en me demandant comment quelqu'un avait pu se dire, avec l'irrépressible optimisme de l'époque : « On va ouvrir un resto en forme de grosse orange, c'est un bon plan. » Et ça l'était.

J'étais dérangée par la couleur du jus (trop pâle) et par la saveur de vanille artificielle, mais pour rien au monde je n'aurais troqué mon verre contre un autre. J'étais assise à une table de pique-nique avec mon père, dans ce lieu hors du temps où 1983 ressemblait encore à s'y méprendre aux années 1950 ; il y avait une cohésion parfaite entre le lieu, l'environnement sonore et visuel, et cette saveur ridicule que je peux goûter encore rien qu'en y pensant.

Le Snowdon Deli était une autre affaire. Je découvrais là la soupe matzo, un bouillon dans lequel flottaient de sublimes boules de pâte au gras de poulet; le foie de poulet haché; la viande fumée; et enfin les cornichons surdimensionnés qui encore aujourd'hui me font saliver. Des plats dont les noms me viendront toujours plus facilement en anglais : *chopped liver*, smoked meat, *pickles* et autres délices qu'on pouvait

manger à une des tables en formica dans un décor qui n'a pas changé à ce jour, ou encore commander au comptoir derrière lequel s'alignaient d'énormes bocaux où marinaient, me semblait-il, à peu près tout ce qui pouvait se mariner dans le monde – mais la *pickled tongue* n'était jamais meilleure que lorsqu'on la mangeait sur place, au milieu des voix fortes et du verbe haut de la clientèle.

Lorsque le magazine américain *Saveur* a publié il y a quelques années la liste des meilleurs *delis* « au monde » (au monde !) et que le Snowdon Deli s'y est retrouvé, j'en ai ressenti une fierté absolument démesurée, et s'ils avaient vendu des t-shirts sur lesquels on aurait pu lire « J'ai mangé au Snowdon Deli en 1982 », j'en aurais acheté une douzaine.

C'est donc aux saveurs de vanille artificielle et de *schmaltz*, ce beau gras de poulet clair qui parfumait tant de plats au Deli, que je dois l'envie d'aller voir ailleurs si mes papilles ne s'y trouveraient pas. Soudainement, tout ce qui ne se mangeait pas à la maison s'auréolait d'un irrésistible parfum d'exotisme, à commencer par les escargots à l'ail du Giorgio du Vieux-Montréal, qui me semblaient le fin du fin et que je dévorais avec un snobisme satisfait, me trouvant terriblement *wild* d'avaler ce plat. (J'en ai mangé une telle quantité qu'une partie de moi soupçonne que la fermeture de l'établissement est peut-être due aux quarante mille escargots dévorés là dans les années 1980 par une petite fille trop enthousiaste.)

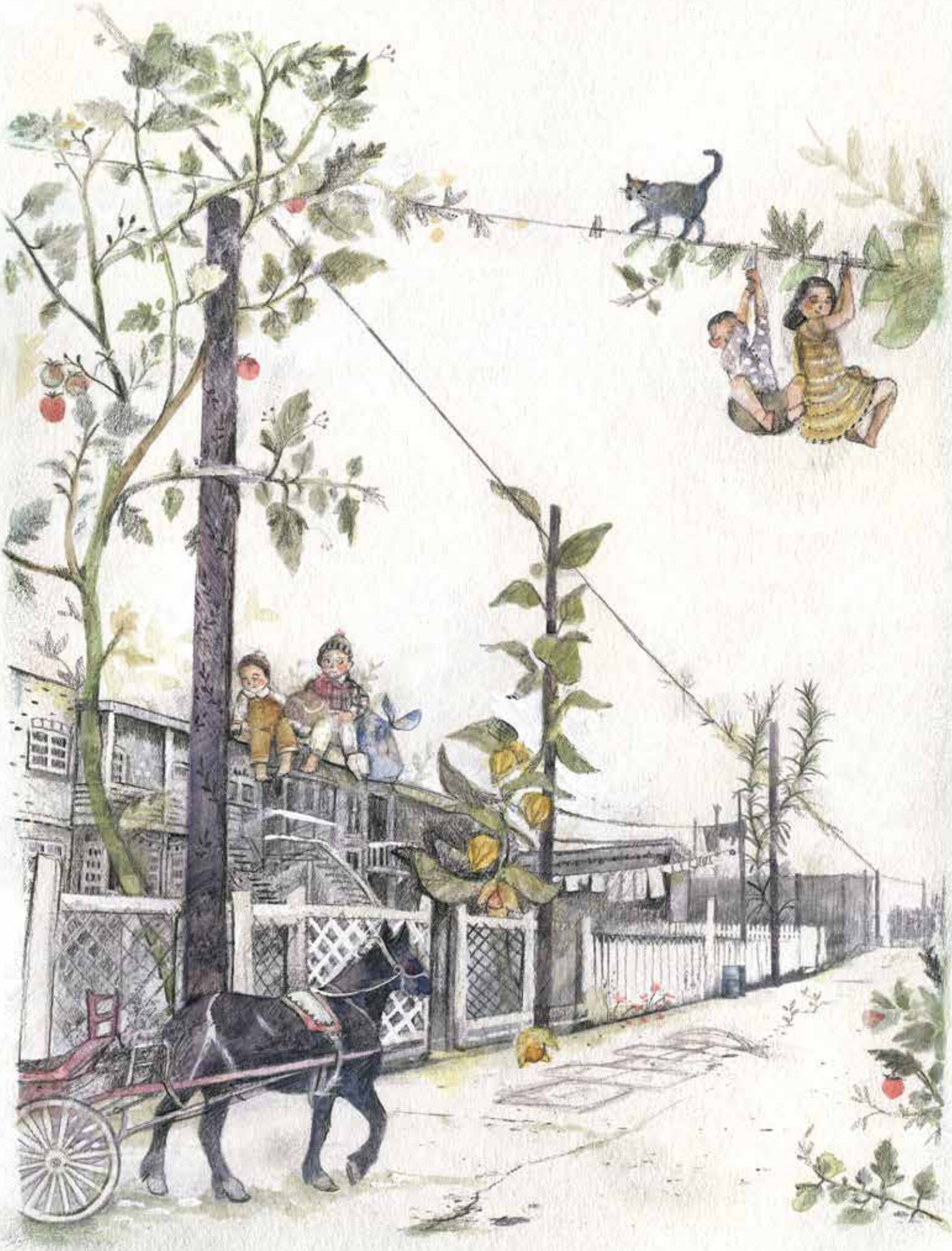
Je suppliais ma tante de m'emmener dans un restaurant japonais dont j'oublie le nom, mais où un chef s'agitait tel un comédien de vaudeville au-dessus d'un gril central sur lequel cuisaient des aliments (trop d'aliments) tous noyés dans la sauce soya et où je pouvais admirer les bouddhas et les geishas de faïence, comble du raffinement à mes yeux d'enfant, dans lesquels étaient servis les cocktails que prenaient les adultes. Je goûtais là un premier sushi à la crevette (cuite), puis un au saumon (cru), puis un jour à l'oursin et, avec le sublime goût iodé du petit mollusque, quelque chose débloquait : une saveur qui peut d'abord paraître rébarbative peut éblouir, voire émouvoir par sa complexité.

La découverte était totalement réjouissante et on ne peut plus enthousiasmante : ces saveurs uniques étaient toutes là, quelque part, à portée de la papille, autant de clés gustatives qui donnaient accès à différents univers.

Pendant un temps, dans le Mile End et la Petite Italie, tout fut italien. Dans le Quartier chinois, les petits chariots des restaurants de dims sums promenaient leurs intrigants trésors (une patte de poulet aussi frite que griffue m'avait particulièrement fascinée). Au marché Atwater, mon nez apprivoisait avec bonheur les odeurs qu'il fuyait naturellement. Entre l'échoppe du fromager (qui me faisait immanquablement penser à une odorante caverne d'Ali-Baba) et la poissonnerie, entre les effluves d'ammoniaque et d'iode, j'apprenais que les saveurs et nos goûts ont une histoire. L'huître et l'époisses s'offraient, presque indécents, et le monde devenait un peu plus vaste.

Et tout autour, l'écrin qui contenait tout cela et plus encore, qui avait réuni ces parfums en un bouquet unique et distinctif dont je ne me suis jamais lassée et qui m'étonne encore, c'était Montréal.

Rafaële Germain est l'auteure de *Soutien-gorge rose et veston noir*, *Gin tonic et concombre* et *Volte-face et malaises*. Elle a aussi signé *Un présent infini*, une réflexion sur la mémoire et l'oubli, paru en novembre 2016 chez Atelier 10.



CUISINE DE RUELLES

TEXTE DE VÉRONIQUE LEDUC
ILLUSTRATION DE MATHILDE CINQ-MARS > MATHILDECINQMARS.COM

Fermez les yeux et imaginez les appartements montréalais que vous avez déjà visités ou habités. Si les bâtiments datent de plus de 70 ans, gageons que la cuisine est située à l'arrière et donne sur la ruelle.

Mais pourquoi?

C'est après le grand incendie qui a ravagé Montréal en 1852 que les premières ruelles telles qu'on les connaît aujourd'hui font leur apparition. Elles sont créées derrière les belles maisons de la rue Sherbrooke, entre McGill et Crescent, pour permettre de gagner les écuries et les logements des cochers. Puis, elles s'étendent peu à peu à toute la ville, toujours dans un but utilitaire : offrir un deuxième accès aux appartements en rangées, faciliter la collecte des déchets et permettre aux colporteurs de livrer des articles aux ménagères sans avoir à passer par le salon, cette belle pièce réservée aux invités de marque et située à l'avant des appartements.

Au début du 20e siècle, les ruelles sont pleines de vie : les enfants en font leur terrain de jeu, les mères y socialisent, les affûteurs de couteaux y offrent leurs services et les marchands y circulent pour livrer le charbon et la glace. L'accès direct à la ruelle qu'offre la cuisine a bien des avantages. Cela permet non seulement d'éviter que les marchands côtoient la visite et salissent les pièces situées à l'avant, mais cela donne aussi aux mères de famille la possibilité de surveiller leur marmaille tout en s'affairant à la préparation des repas.

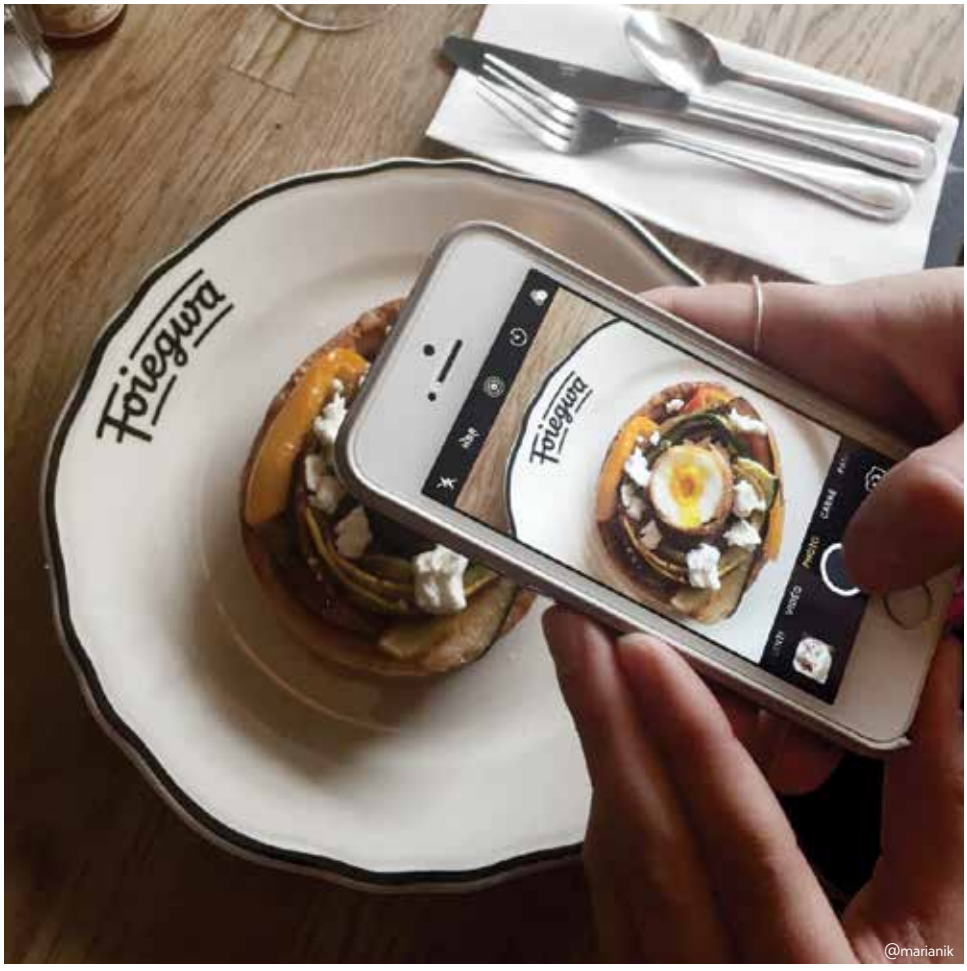
À partir des années 1960, les ruelles sont peu à peu délaissées en raison de divers changements sociaux : l'industrialisation s'accélère; les appartements disposent désormais du chauffage électrique et de réfrigérateurs, ce qui met fin à la livraison du charbon et de la glace; les femmes travaillent à l'extérieur et ont moins d'enfants.

Pourtant, ces espaces urbains connaissent aujourd'hui un regain de vitalité et sont de nouveau investis par les Montréalais. Les 4000 ruelles de la ville se verdissent, redeviennent des terrains de jeu et accueillent parfois des potagers… auxquels on accède facilement depuis nos cuisines montréalaises.

La façon dont on a aménagé nos intérieurs, c'est plus qu'une question de mode.
Josée

Sources :
Deux minutes d'histoire : nos ruelles, 375mtl.com
Visite guidée Kaléidoscope, Ruelles vertes de Montréal, tourskaleidoscope.com
Chronique Montréalité nº 14 – *Brève histoire des ruelles de Montréal*, octobre 2014, archivesdemontreal.com

LES NOUVEAUX INFLUENCEURS URBAINS



Ils sont populaires, ils sont passionnés, ils sont nombreux. Les blogueurs bouffe sont maintenant des incontournables de la scène gastronomique montréalaise, au grand plaisir des uns, au grand dam des autres. *Caribou* a invité quatre gourmands qui gravitent dans le milieu à quitter leur univers virtuel pour venir discuter en personne des aléas de la blogosphère.

TEXTE D'AUDREY LAVOIE

« LE NOM DE MON BLOGUE, LA PIQUE-ASSIETTE, C'ÉTAIT UNE FAÇON DE FAIRE UN CLIN D'ŒIL AU MILIEU PARCE QUE LES BLOGUEURS SONT SOUVENT PERÇUS COMME ÇA. »

MÉLANIE

LES INVITÉS

Antoine Gélinas, 53 ans, court les ouvertures de restaurants depuis six ans pour alimenter son blogue, Bouchées doubles. Il est réceptionniste dans une maison d'édition; pour lui, bloguer est un loisir. Plus de 2 250 personnes aiment sa page Facebook Bouchées doubles.

Marie-Annick Boisvert, 48 ans, a sa boîte de relations publiques, qui représente plusieurs restaurateurs et qui organise pour eux des lancements. Elle blogue aussi depuis six ans sur son site marianik.com. Sur Instagram, @marianik rejoint plus de 6 500 personnes.

Gildas Meneu, 46 ans, est journaliste et chroniqueur restaurant pour le *Guide restos Voir*. Il a déjà tenu un blogue, Le gourmet galopin. Sur Twitter, @gmeneu est suivi par plus de 2 700 personnes.

Mélanie Boudreau, 28 ans, est connue grâce à son blogue La Pique-Assiette, qu'elle alimente depuis trois ans. Le jour, elle travaille en marketing, le soir, elle mange au resto, quatre ou cinq fois par semaine. Quelque 4 200 personnes suivent les périples gourmands de @melboudreau sur Instagram.

Pourquoi avez-vous commencé à bloguer ?

MÉLANIE : Mes moments préférés dans la vie sont ceux que je passe au restaurant. J'avais envie d'amener d'autres gens à partager cet état d'esprit. Et puis, je suis fascinée par le travail des restaurateurs et des chefs. Il y a tellement d'histoires à raconter autour de ces personnes-là que c'est le fun d'utiliser le blogue pour faire instantanément part de mes impressions à ceux qui me lisent.

MARIE-ANNICK : Je suis extrêmement curieuse et j'aime partager mes découvertes. Il y a beaucoup de gens qui me demandent où aller manger; je peux les référer à mon blogue pour qu'ils lisent mes recommandations.

ANTOINE : Le blogue a quelque chose d'instantané qui me plaît.

GILDAS : J'ai commencé à faire de la critique resto avant que les blogues existent et je regrette presque de ne pas m'être lancé dans ce métier plus tard, afin de profiter de cette vague-là. Quand j'ai eu mon blogue, je ne me suis pas reconnu là-dedans et je n'ai pas su comment m'y prendre; j'avais l'impression d'être superficiel. Si j'avais à m'y remettre, je parlerais des restaurants qui ne valent pas la peine qu'on y mange, parce que je trouve qu'on ne les critique pas assez sur les blogues.

C'est vrai; on y lit rarement de mauvaises critiques. Pourquoi ?

ANTOINE : Le blogue prend déjà beaucoup de mon temps. Alors si je n'ai pas aimé un restaurant, est-ce que je vais perdre de l'énergie à le dire ?

MÉLANIE : Antoine et moi, nous avons chacun un emploi à temps plein. Mon objectif, c'est d'écrire un article par semaine : je ne suis pas capable d'en faire plus. Si j'ai mangé dans cinq restaurants, je vais écrire sur celui qui m'a le plus apporté.

GILDAS : Et quel est le ratio des fois où vous payez pour votre repas par rapport aux fois où vous êtes invités ?

MÉLANIE : Je dirais que je paie quatre fois sur cinq.

ANTOINE : Je n'ai pas son budget ! Je couvre surtout les restaurants sur invitation. Dans mon billet, je prends alors la peine de dire que le restaurateur était là pour m'en mettre plein la vue.

Pourquoi les restaurateurs invitent-ils les blogueurs ?

MARIE-ANNICK : Quand tu organises une ouverture, c'est pour qu'on parle de ton restaurant. Si les blogueurs peuvent aider à répandre la nouvelle, pourquoi ne pas les inviter ?

GILDAS : Mais les restaurateurs pourraient très bien fonctionner avec leurs médias sociaux, non ?

MARIE-ANNICK : Ils ont besoin de contenu pour les alimenter, ces médias sociaux. Par exemple, si mon client ne publie pas sur sa page Facebook les articles que des blogueurs ont écrits à son sujet, je suis en maudit, parce que c'est la raison d'être des événements médiatiques que j'organise.

MÉLANIE : Je trouve que la question qu'on ne se pose pas assez, c'est est-ce qu'on amène de la *business* aux restaurants ? Quand j'écris et que je suggère à tout le monde d'aller au Pastaga, c'est parce que je veux encourager ce resto-là.

MARIE-ANNICK : Alors que je ne pense pas que le critique travaille dans ce but-là. Il fait sa critique parce que c'est sa job.

GILDAS : En effet ! Nous ne sommes la courroie de transmission de personne !

MÉLANIE : Oui, mais les critiques influencent tout de même la population…

GILDAS : Quand on écrit une bonne critique, on incite les gens à aller dans le restaurant en question, je suis d'accord, mais ce qui est important, c'est l'honnêteté, la nuance et la rigueur. Que tu sois journaliste ou blogueur, il faut que tu te demandes pour qui tu travailles.

MÉLANIE : Je n'ai pas peur de dire que je travaille un peu pour les restaurateurs et les chefs, parce que je trouve leur métier fascinant !

GILDAS : Moi, je m'en fous du restaurateur, même s'il est beau pis fin. Je travaille pour le public qui, lui, paie son repas.

MÉLANIE : Mais le restaurateur a dépensé un million de dollars pour ouvrir son resto !

GILDAS : C'est un homme d'affaires ! Un entrepreneur doit assumer son statut d'entrepreneur.

ANTOINE : En fait, on veut mettre en lumière des personnes qu'on aime !

MARIE-ANNICK : Les blogueurs ont de bonnes relations avec les chefs. C'est sûr que les restaurateurs sont gentils avec eux parce qu'ils savent que ça leur est utile, mais ce n'est pas une fausse relation.

GILDAS : Les chefs ont tout intérêt à être *chummy* avec toi, ils ne sont pas fous. Je me demande donc tout le temps si le blogueur me parle honnêtement ou s'il me dit que c'est bon parce que le chef lui donne régulièrement des repas gratis…

ANTOINE : Je me fais la même réflexion par rapport aux critiques qui publient dans des médias traditionnels. Aujourd'hui, à Montréal, tout le monde sait à quoi ressemblent Thierry Daraize, Marie-Claude Lortie et Lesley Chesterman ! Et donc, est-ce que le traitement qu'on leur réserve est faussé ?

Pseudo-journalistes, pique-assiettes, amateurs… les blogueurs sont traités de toutes sortes de noms. D'où vient cette mauvaise réputation ?

GILDAS : Les chroniqueurs traditionnels ont longtemps été des rois et des reines intouchables. Quand j'ai commencé dans ce métier en 1998, pour le journal *Ici*, je suis devenu membre d'une caste de gens payés pour aller au resto. Quand les blogueurs sont débarqués, les critiques se sont dit « Qu'est-ce qu'ils connaissent là-dedans, eux ? » Et en plus, ils étaient populaires ! C'est extrêmement choquant, parce qu'on se dit « Moi, j'ai travaillé fort pour devenir un professionnel. » Critiquer un plat avec sérieux, ça demande beaucoup de travail.

ANTOINE : Je n'ai jamais dit que j'étais un journaliste. Il existe un espace pour communiquer, et moi, je veux avoir ma place dans cet espace-là, qui m'est offert gratuitement.

Quel est votre rapport aux médias sociaux ? Comment vous servent-ils ?

MÉLANIE : Ma carrière de blogueuse a progressé grâce à Instagram. J'ai suivi plein d'influenceurs bouffe et de blogueurs, qui m'ont suivie en retour, et là, j'ai commencé à recevoir des invitations. Twitter me permet plutôt d'avoir un contact direct avec des chefs.

ANTOINE : Je peux passer deux semaines sans rien écrire sur mon blogue, mais je publie beaucoup sur les réseaux sociaux. Il y a bien plus de gens qui me suivent sur les réseaux sociaux que de personnes qui lisent mes billets. Si j'ai aimé un restaurant et que j'ai mis trois photos sur Instagram, ça peut lui apporter beaucoup de clients, plus que si j'écrivais un billet.

MARIE-ANNICK : En effet, ce qu'on voit passer sur les réseaux sociaux, ça peut vraiment influencer l'idée qu'on se fait d'un resto.

Quelle est la place des blogueurs dans le monde de la restauration montréalaise ?

MÉLANIE : Je pense que les blogueurs et les médias sociaux ont leur place dans l'industrie et que ça a des bénéfices autant pour le public que pour les restaurateurs montréalais.

MARIE-ANNICK : Selon moi, les blogueurs ont leur place, et j'espère que le dénigrement qu'ils subissent de la part de certains médias va cesser. Il y a de mauvais blogueurs comme il y a de mauvais journalistes, mais je n'aime pas qu'on mette tout le monde dans le même panier.

« LES BLOGUES ONT CHANGÉ LE TRAVAIL DES CRITIQUES PARCE QU'ILS LEUR METTENT UNE PRESSION POUR PUBLIER RAPIDEMENT. AVANT, LES CRITIQUES LAISSAIENT UN NOUVEAU RESTO SE RODER AVANT D'ALLER Y MANGER, MAIS MAINTENANT, LEUR TEXTE SORT AU BOUT D'UN MOIS. »

MARIE-ANNICK

ANTOINE : J'ai été le premier blogueur à être accepté dans l'Association canadienne pour la presse gastronomique et hôtelière, dont Gildas est le président. Ça prouve que les choses changent !

GILDAS : Après une longue réflexion, on a fini par se dire qu'il valait mieux réunir les gens qui écrivent sur un même sujet et arrêter de stigmatiser les blogueurs. Par contre, je tiens à ce qu'ils aient un minimum d'éthique !

LES MEILLEURS BLOGUES DE MONTRÉAL

Eater Montreal et Tastet sont les favoris de nos invités.

« SI J'ÉTAIS RESTAURATEUR, J'AURAIS INTÉRÊT À AVOIR LE PLUS DE BLOGUEURS POSSIBLE DE MON CÔTÉ AFIN QU'ILS PARLENT DE MON RESTO, QUITTE À CE QU'ILS SOIENT SANS ÉTHIQUE. L'ÉTHIQUE, C'EST UN RÉFLEXE DE JOURNALISTE, À LA BASE, MAIS LE PUBLIC S'EN FOUT. »

GILDAS


@marianik


@melboudreau


@melboudreau


@marianik

L'AVIS DU CHEF

Les blogueurs aiment les chefs, mais que pensent ces derniers des blogueurs ? *Caribou* a demandé son avis au propriétaire du restaurant Petite Maison, Danny St Pierre.

Quel est votre rapport aux blogueurs ?
J'ai toujours maintenu une très bonne relation avec eux parce que le fait que des gens s'intéressent à la gastronomie est un outil pour les restaurateurs. C'est super important, dans le monde où on vit, de voir circuler du contenu qu'on n'a pas créé nous-mêmes. Il faut que les autres parlent de nous.

« J'UTILISE LE CONTENU CRÉÉ PAR LES BLOGUEURS POUR NOURRIR MON LECTORAT, SUR MES PLATEFORMES. »

DANNY ST PIERRE

Pour vous, est-ce que leur opinion vaut celle d'un critique ?
Oui, parce que les blogueurs ont un auditoire, au même titre que les critiques. En ce moment, le pouvoir journalistique s'effrite. Les gens s'informent sur Facebook. J'accorde de l'importance à tout ce qui sort.



DU VODKA-ORANGE AU NEGRONI

Simplicité. Discrétion. Efficacité. Claude Masson, qui officie derrière le comptoir de L'Express depuis 36 ans, ne se donne pas en spectacle en préparant ses cocktails. Il se balance des nouvelles conventions et, n'en déplaise aux puristes, il prépare encore son martini au *shaker*, à la James Bond. Cet homme qui a passé plus de la moitié de sa vie derrière un bar raconte une tranche de son histoire, qui est aussi celle de l'évolution des goûts et des habitudes d'un bon nombre de Montréalais.

TEXTE D'ÈVE DUMAS | PHOTOS DE MICHAEL ABRIL > MICHAELABRIL.COM



Le barman de 69 ans, au physique un peu sec et nerveux, nous avait donné rendez-vous un jour où il était en congé. Nous nous sommes installés sous la verrière, au fond de l'iconique bistro situé sur la rue Saint-Denis, ouvert depuis 1980, avec ses belles boiseries, son plancher en damier et ses photos souvenirs en noir et blanc.

Le toujours élégant M. Masson ne s'en cache pas, il a grandi dans un milieu « très bourgeois », avec des parents bons vivants. Papa, maman et leurs quatre enfants habitaient Outremont. M. Masson père était administrateur d'une maison de courtage. Dans les belles années, la famille allait manger au mythique Café Martin, rue de la Montagne. « *Canada's Finest French Restaurant* », peut-on lire à propos de cet établissement dans une vieille publicité destinée à la clientèle anglophone. Les Masson avaient également leurs habitudes au Ritz.

« Mon père connaissait le maître d'hôtel. Je me rappelle très bien la dignité de cette personne. J'ai de beaux souvenirs des jardins du Ritz, avec les petits canards. Il y avait aussi un serveur au coco rasé, ce qui était assez rare à l'époque, qui servait du caviar. Mon père me racontait que c'était le prince Yusupov ! »

De son enfance bourgeoise, Claude Masson ne semble avoir conservé que les bonnes manières, la culture et la curiosité intellectuelle. On ne sent chez lui aucun snobisme. Et sa discrétion est exemplaire. N'essayez pas de le faire potiner sur les nombreuses vedettes qu'il a servies !

Alors que ses frères se dirigeaient vers des professions classiques, le jeune Claude, lui, a eu du mal à se fixer. « J'ai étudié, mais je ne savais pas ce que je voulais faire. J'ai essayé l'enseignement à temps partiel : latin et histoire en secondaire deux. J'ai bien aimé enseigner. Ça a duré trois ans, puis je n'ai plus trouvé de travail dans ce domaine. »

C'est à cette époque que sa carrière dans le milieu de la restauration commence. Il faut bien manger et payer le loyer. En 1976, le vaillant jeune homme est embauché à l'Hôtel Nelson, sur la place Jacques-Cartier. À ce moment, les Jeux olympiques de Montréal battent leur plein. Claude occupe plusieurs boulots au sein du même établissement. Au bout de trois ans, on lui demande de se charger du bar. « Je n'y connaissais rien. Le seul *drink* que je savais faire, c'était le vodka-orange ! Heureusement, on servait surtout de la bière. Ce n'était pas très compromettant. On avait quelques cocktails à préparer, quand même, comme le gimlet et le dry martini. Je m'en suis sorti. »

Voyant qu'il avait peut-être un avenir dans cette industrie et qu'il gagnerait à parfaire ses connaissances, le trentenaire a suivi un cours de bar et de sommellerie à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. « Ce qu'on apprenait à faire durant cette formation à l'époque ? Le martini, le negroni, le sidecar », énumère le barman, qui garde toujours un exemplaire du manuel de Paul Rioux, *Le livre international des cocktails*, sous le bar de L'Express.

« MAINTENANT, LES GENS COMMANDENT TOUT DE SUITE DU VIN; ON SERT MOINS D'APÉROS ET BIEN MOINS DE DIGESTIFS QU'AVANT. »

C'est à l'Hôtel Bonaventure, au centre-ville, que M. Masson a d'abord mis ses nouvelles connaissances en application. « On m'a demandé de travailler lors des banquets. Quand il y a beaucoup de volume, on apprend à travailler vite et bien. Les grands hôtels, c'est une très bonne école. » Des banquets, il est passé à une formule beaucoup plus intime à L'Entrecôte bordelaise, jadis sur l'avenue Laurier Ouest. Après cette expérience, Claude Masson était fin prêt à intégrer l'équipe de L'Express, une belle maison ouverte à peine un an plus tôt. C'était en 1981.

L'EXPRESS DES DÉBUTS

« Je suis arrivé ici par une journée d'automne pluvieuse. C'est une certaine Christine qui m'a accueilli. Moi, je n'avais qu'un but: être le meilleur commis à L'Express, et peut-être à Montréal. »

De commis débarrasseur de jour, il est devenu barman de jour, puis commis de soir, et enfin barman de soir. « C'était une grosse commande. Le bar était assez occupé. » Il y avait alors 15 places le long du comptoir de L'Express, comme c'est toujours le cas aujourd'hui, et elles étaient toujours comblées. Plus de 30 ans plus tard, plusieurs clients ne jurent que par le bar et par le service impeccable et courtois de M. Masson. Cet homme, qui a du souffle, peut servir jusqu'à une soixantaine de clients entre 17 h et la fermeture de la cuisine, à 2 h.

Ceux et celles qui ont déjà eu le bonheur de voir M. Masson à l'œuvre savent à quel point il est à son affaire. Le bar est son royaume, et il l'occupe en entier. L'efficacité est reine ici, d'une part parce qu'il faut répondre à l'énorme demande, d'autre part parce que les clients qui viennent manger avant d'aller au Théâtre d'Aujourd'hui, en face, sont pressés et exigent un service rapide. En fin de soirée, ce sont les serveurs, les cuisiniers et les autres membres du milieu de la restauration montréalaise qui s'installent au comptoir pour se faire servir à leur tour.

« Ici, si on a un spectacle à donner, c'est celui de notre rapidité et de notre humour. Je ne peux pas tenir une conversation, sauf quand c'est tranquille, ce qui est rare. Il y a des gens qui en sont vexés, mais la plupart comprennent. » Le barman-psychologue auprès duquel on s'épanche, ce n'est pas à la chic institution de la rue Saint-Denis qu'on le trouve!

MARTINIS POUR TOUS

Avec sa grande cave qui peut contenir plus de 10 000 bouteilles, L'Express est surtout reconnu comme un temple du vin. Cela dit, M. Masson a vu passer quelques modes au cours des trois dernières décennies. Il y a eu, entre autres, celle des martinis. « Il arrivait, vers la fin des années 1980, que tous les clients du bar de L'Express, des jeunes de 25-30 ans, soient en train de boire des dry martinis en même temps ! Je trouvais ça amusant à voir. »

Lorsqu'il a commencé à œuvrer rue Saint-Denis, c'étaient les eaux-de-vie qui avaient la cote. « On en offrait 10 ou 15. Des eaux-de-vie de poire, de mirabelle, de sapin, ou encore du calvados, raconte la mémoire de L'Express. Aujourd'hui, on ne tient plus que des eaux-de-vie de poire et de framboise. »

« Après, il y a eu l'avènement des scotchs et des portos. Et maintenant, les gens commandent tout de suite du vin; on sert moins d'apéros et bien moins de digestifs qu'avant. »

Certains clients demandent encore un martini ou un bloody caesar. Et récemment, la mode des classiques, comme le negroni, le boulevardier – « un negroni qui n'aboutit pas ! » blague le pince-sans-rire – et le manhattan, s'est rendue jusqu'à L'Express. « L'été, on sert moins de kirs qu'avant et plus de campari soda. » Pourvu que le client soit heureux, M. Masson ne porte aucun jugement sur ce qui est commandé.

Outre le contenu des verres de ses clients, il y a aussi la quantité de boisson consommée qui a changé depuis ses débuts de barman, dans les années 1980. La précieuse expérience terrain de M. Masson semble confirmer que nous, Québécois, avons dans l'ensemble le coude un peu moins léger qu'à l'époque. « Ma mère me disait : "Tu sais, papa et moi, on prenait deux dry martinis chacun et, après, une bouteille de vin" », se rappelle celui dont la chère maman a vécu jusqu'à 94 ans. Des tables dont les convives avaient « une assez bonne descente merci », il en a servi quelques-unes au début de sa carrière. Il est à son poste, derrière son comptoir, depuis si longtemps qu'il a pu voir des clients passer de picoleurs pathologiques à consommateurs d'eau pétillante.

LA PETITE HISTOIRE DE LA CONSOMMATION D'ALCOOL À MONTRÉAL

Dès 1642, Montréal devient une plaque tournante du commerce de l'alcool. Pendant longtemps, le vin, la bière, le cidre et les eaux-de-vie y sont importés. Puis, au fil des ans, la production domestique commence dans la colonie. Au début, on fabrique surtout de la bière – rappelons que la brasserie Molson existe depuis 1786. Plusieurs distilleries s'installent aussi à Montréal, et elles augmentent en nombre durant les années où le reste du Canada et les États-Unis sont, en théorie, complètement « secs ». C'est que le Québec est le seul endroit en Amérique du Nord où la prohibition totale n'a pas lieu. Et c'est à Montréal que l'opposition à l'interdiction de produire et de vendre de l'alcool est le plus virulente. « Montréal [devient] alors, en quelque sorte, la brasserie de l'Amérique », déclarait l'historien Gilles Laporte en entrevue à la radio de Radio-Canada en octobre 2015. Suivent, au fil des décennies, la création de la Commission des liqueurs en 1921, la permission de boire dans les restaurants le dimanche, l'accès aux tavernes pour les femmes, l'ouverture à de nouveaux marchés et plusieurs autres changements qui font de Montréal une ville où il fait bon boire !

Source : *Canada the Good, A Short History of Vice since 1500*, Marcel Martel, p. 74



VIN ROUGE ET ONGLET DE BŒUF

Qu'en est-il de ses goûts à lui, finit-on par lui demander ? « J'aime surtout les vins rouges plutôt corsés, comme ceux du Languedoc, déclare M. Masson, qui a néanmoins accepté le verre de chablis proposé par sa collègue Josée Préfontaine en début d'entrevue. J'ai de la misère avec certains bourgognes. Trop d'acidité, admet-il. Sinon, j'aime bien le lillet nature, bien froid, et le porto. »

Lorsqu'il veut se faire plaisir, M. Masson sort manger Au petit extra ou au Steak frites près de chez lui. Il ne fréquente pas les restaurants « à la mode » et encore moins les bars où les mixologues font leurs prouesses. « Je me prends une bonne bouteille de vin et je la termine à la maison, plus tard, avec un peu de fromage. Quand je travaille, je ne me couche jamais avant 3 h. Même quand je suis en congé, je me couche tard. Je me réveille vers 10-11 h et je vais m'entraîner au gym. »

En fin de soirée, à L'Express, le personnel refait ses forces et a le loisir de commander de la carte. M. Masson a d'ailleurs l'intention de savourer encore bien des « *staff meals* » à L'Express. Pour lui, la retraite n'est pas au programme. Tant qu'il sera heureux dans sa maison de la rue Saint-Denis et capable de créer des bulles de bonheur pour ses précieux clients, il le fera, toujours avec précision, discrétion et efficacité.

Ève Dumas est journaliste à *La Presse*.

LE DRY MARTINI DE M. MASSON

Shaken or stirred? L'agent 007 commande son martini *shaken*. Aujourd'hui, les puristes du cocktail vous diront que le verre à mélange est de mise. Mais M. Masson, lui, dégaine son *shaker* à la vitesse de l'éclair. Il prépare son dry martini de la même manière depuis plus de 30 ans. « La seule variation, c'est la quantité de vermouth, à la demande du client. »

INGRÉDIENTS

2 oz de gin (M. Masson utilise du Beefeater)
Vermouth blanc Dolin

PRÉPARATION

1. Verser un peu de vermouth dans une coupe à martini. En enduire les parois, puis jeter le surplus.
2. Verser le gin dans un *shaker*. Remplir de glace. Agiter vigoureusement pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le *shaker* soit très froid. Filtrer dans le verre.
3. Servir avec un zeste de citron ou une olive, à la demande du client. Avec un oignon mariné, le martini devient un gibson. Avec un peu de saumure d'olive, c'est un dirty martini.

UNE SILHOUETTE ALLÉCHANTE



L'ENSEIGNE FARINE FIVE ROSES

Le néon rouge domine le bassin Peel depuis 1948. La première enseigne au nom d'Ogilvie Flour Mills, alors propriétaire de la minoterie, a été modifiée en 1954 pour Farine Five Roses Flour après qu'Ogilvie eut acquis la marque. Le mot *Flour* a été retiré après l'adoption de la loi 101.

L'ORANGE JULEP

L'immense sphère d'Orange Julep trône près de l'autoroute Décarie depuis les années 1960. Elle ne fait pas partie du passé industriel de la ville, mais a sa place dans les souvenirs des Montréalais qui se rappellent les serveuses en patins à roulettes chargées d'apporter aux clients des hot-dogs ainsi que le célèbre jus d'orange.

LA PINTE DE LAIT GÉANTE

Construite en 1930, la pinte de lait géante, qui veille toujours sur le centre-ville, coiffait à l'époque la laiterie Guaranteed Pure Milk. Ce réservoir d'eau en forme de bouteille évoque l'époque où le lait était livré à domicile.

LE SILO N° 5

Le silo à grains n° 5, situé entre le chemin de fer et le fleuve, dans le Vieux-Port, témoigne du passé industriel de la ville et des moyens de transport qui y étaient liés. Il a servi au tri et au stockage de grains de 1903 à 1994.

Montréal possède un riche passé industriel lié à l'alimentation. Encore debout aujourd'hui, plusieurs bâtiments considérés comme des icônes du patrimoine culturel québécois en témoignent. La ligne d'horizon de Montréal a quelque chose de savoureux à nous raconter…

TEXTE DE VÉRONIQUE LEDUC | ILLUSTRATION DE MARMIT > MARMIT-LABO.COM



LA BRASSERIE MOLSON

En 1786, un immigrant anglais, John Molson, construit dans l'est de Montréal la première brasserie du Canada. Le complexe s'est agrandi au fil des ans, et la brasserie Molson est aujourd'hui une des plus vieilles entreprises au pays.

LA RAFFINERIE LANTIC

Dans l'est de la ville, la raffinerie St. Lawrence Sugar, toujours en activité mais aujourd'hui propriété de Sucre Lantic, transformait, à la fin du 19e siècle, le quart du sucre consommé au Canada.

LA BISCUITERIE VIAU

La Biscuiterie Viau, fondée en 1867, s'est installée en 1906 dans la ville de Maisonneuve. L'ancienne usine, où sont entre autres nés les Whippet et les Petit Beurre, accueille aujourd'hui des condos.



TOURS DE LA TABLE
TOURS TABLE ROUND

Explorez Montréal et ses environs
en découvrant sa gastronomie,
ses artisans et son histoire.

Pour apprendre et se divertir à travers
les plaisirs de la table, que vous soyez
en famille, entre amis ou collègues.

toursdelatable.com

PASCAL

LE BOUCHER

Dans notre boucherie de quartier,
les viandes viennent directement de petites
fermes familiales du Québec.

8113 Rue Saint-Denis, Montréal, QC, H2P 2G7.
À deux pas du métro Jarry (Villeray).

438.387.6030
info@pascalleboucher.com
pascalleboucher.com

JOIGNEZ-VOUS À TOUS LES PASSIONNÉS DE LA CULTURE CULINAIRE QUÉBÉCOISE, ANNONCEZ DANS

CARIBOU

POUR REJOINDRE une communauté de foodies gourmande des nouvelles tendances, active, jeune, cultivée.

POUR CIBLER les acteurs de la restauration et du secteur agroalimentaire.

POUR ÊTRE VU dans un média au contenu de qualité et au visuel léché.

POUR UNE COMMUNICATION MULTIPLATEFORME, étant donné la présence active de *Caribou* sur le web et les réseaux sociaux.

Vous voulez une place dans notre prochain numéro ou sur notre site web ?

Écrivez-nous à **publicite@cariboumag.com**

CARIBOU

SUR LE WEB

Vous voulez continuer à vous informer entre deux parutions du magazine ? C'est sur **cariboumag.com** que ça se passe.

Notre site web est enrichi de contenu exclusif chaque semaine !



LA GRANDE ENTREVUE AVEC NOTRE RÉDACTRICE EN CHEF INVITÉE, JOSÉE DI STASIO

L'éditrice de *Caribou*, Geneviève Vézina-Montplaisir, s'est entretenue avec **Josée di Stasio**, qui fait partie depuis longtemps de l'univers télévisuel québécois, mais qu'on ne connaît pas tant que ça, en fin de compte !

LES BILLETS D'HÉLÈNE RAYMOND

Tous les mois, la journaliste chevronnée **Hélène Raymond** fait découvrir différents aspects de notre Québec alimentaire au moyen de portraits, d'articles ou de coups de cœur. Ses billets, entre le reportage et le commentaire, ont toujours le même objectif : donner une voix à ces hommes et à ces femmes qui ont tant à dire.



LES GRINCEMENTS DE DENTS...

Julie Aubé tend le micro à des acteurs de l'industrie qui ont la voie libre pour y aller d'un coup de gueule. Chaque mois, une problématique différente est abordée par un producteur québécois qui aimerait voir les choses changer.

BOUTIQUE EN LIGNE

Visitez aussi notre boutique en ligne où vous trouverez tous nos numéros, nos affiches, nos t-shirts et notre magazine à colorier.

L'élaboration du site web a été rendue possible en partie grâce au gouvernement du Canada. Canada

DANS LE VENTRE DE LA VILLE

Les touristes sont fous du Montréal souterrain. Mais est-il possible de véritablement « goûter » la ville en empruntant ces tunnels ? En compagnie de Mélissa Simard, propriétaire de l'agence Tours de la table, nous avons fait enquête.

TEXTE DE MARIE-JULIE GAGNON
RECHERCHE DE MÉLISSA SIMARD > TOURSDELATABLE.COM
ILLUSTRATIONS DE BENOIT TARDIF > BENTARDIF.COM

Plus vaste réseau de galeries au monde, le RÉSO, un mot-valise créé à partir de « réseau » et de « souterrain », permet d'accéder à 63 bâtiments interconnectés à partir de 43 stationnements intérieurs, 8 stations de métro, et 5 gares et terminus. Les 32 kilomètres de couloirs protégés nous mènent à des dizaines de restaurants, d'attractions, de boutiques et de cafés sans qu'on ait besoin de mettre le nez dehors. Le RÉSO comprend également des commerces qui ont pignon sur rue tout en étant accessibles par les tunnels.

À l'extérieur, le mercure frôle les -20 °C : c'est pendant ces journées d'hiver que le Montréal souterrain prend tout son sens ! J'ai rendez-vous avec Mélissa Simard, qui sera ma guide pour la journée, à l'une des meilleures tables de Montréal, celle du Toqué !.



1er ARRÊT : TOQUÉ !

STATION SQUARE-VICTORIA

Mélissa est déjà là, bien au chaud.

Peu de gens le savent, mais depuis son déménagement de la rue Saint-Denis au cœur du Quartier international en 2004, le Toqué ! est relié à la ville intérieure. On y accède par l'édifice Jacques-Parizeau, de la Caisse de dépôt et placement du Québec.

Normand Laprise, le chef de ce restaurant, n'a plus besoin de présentations. Basé sur la cuisine du marché, le Toqué !, qu'il a ouvert avec Christine Lamarche en 1993, est une référence en matière de gastronomie québécoise. « C'est en travaillant en France que Normand Laprise a vu qu'il était possible de cuisiner avec des produits locaux et frais du jour », rappelle Mélissa Simard.

Au menu ce midi-là, tagliatelle, doré, agneau braisé, gigue et saucisse de cerf, et flétan. Les légumes sont à l'honneur. En guise d'entrées, nous partageons une salade de betteraves et fromage de chèvre La Beurrasse avec noix de pin, choux de Bruxelles, tuiles de pain et vinaigrette au cabernet sauvignon, ainsi que des bourgots, girolles marinées, persil, choux de Savoie, tomates et grissinis. Voilà qui démarre plutôt bien ce *road trip* sans voiture !

Nous prenons la sortie qui mène à l'édifice Jacques-Parizeau. Dans le tunnel immaculé et quasi désert qui nous conduit vers notre deuxième arrêt, nous découvrons *Stratifications pariétales*, de l'artiste québécois Christian Kiopini. Constituée de trois espaces différents, l'œuvre évoque les formations géologiques. Le trajet réversible permet différentes lectures et perceptions. Je prends conscience du fait que le RÉSO, emprunté chaque jour par 500 000 usagers, est beaucoup plus qu'un lieu de passage. L'art lui confère par endroits une atmosphère de musée.

2e ARRÊT : XO

STATION SQUARE-VICTORIA

Quelques minutes plus tard, au Centre de commerce mondial, nous traversons la ruelle des Fortifications, bordée de bureaux qui s'abritent derrière des façades patrimoniales. On y trouvait jadis les remparts de la ville fortifiée, démantelés entre 1804 et 1812. Aujourd'hui, des boutiques et des restaurants y sont regroupés. Au 18e siècle, des fermiers venaient y vendre leurs produits, et un centre militaire s'y trouvait.

Impossible de ne pas s'arrêter devant le fragment du mur de Berlin que la ville allemande a offert à Montréal à l'occasion du 350e anniversaire de la métropole québécoise. Exposé en permanence dans la ruelle des Fortifications, le fragment témoigne du retour de Berlin dans la communauté des villes libres, après la chute du mur en 1989.

Tout près, sis dans l'ancien bâtiment de la banque Merchant, érigé en 1874, le chic hôtel Le St-James a ouvert ses portes en 2001. C'est dans son élégant restaurant, XO (pour « Extra Old »), que nous nous arrêtons pour déguster des huîtres Lucky Lime, cultivées à l'Île-du-Prince-Édouard. « Peu après l'ouverture, les Rolling Stones ont loué l'hôtel au complet, raconte le maître d'hôtel, Maciek Raczka. C'est ce qui l'a fait connaître et a amené plusieurs célébrités à y séjourner par la suite. Les Rolling Stones l'ont loué de nouveau lors de leur passage en 2016. »

Plusieurs chefs se sont succédé aux fourneaux du XO depuis son ouverture en 2005, dont Jérôme Ferrer, Éric Gonzalez et Mike Mercury. Julien Robillard y propose aujourd'hui un menu dégustation inspiré d'œuvres d'art. « Il utilise la peinture pour élaborer ses plats », explique le maître d'hôtel. Ainsi, à la page Automatisme du menu, on trouve à côté de l'image de la toile *Peinture*, de Riopelle (1950), le plat de canard Riopelle et couches abstraites, avec café, betterave et champignons sauvages. Vous avez dit inspirant ?



3e ARRÊT : CHIEN CHAUD VICTOIRE

STATION SQUARE-VICTORIA

Après le haut de gamme, l'incontournable poutine ! Direction Chien chaud Victoire, au sous-sol de la Tour Banque Nationale. Même si les directions à prendre sont très bien indiquées, nous nous perdons dans les dédales du tunnel avant de reprendre le bon couloir. Une quinzaine de minutes plus tard, nous voici devant Victoire. Même si « Chien chaud » n'est pas inscrit sur l'enseigne qu'on aperçoit dans le *food court*, il fait toujours partie du nom officiel de l'établissement.

« Ouvert en 1955 dans Griffintown, Chien chaud Victoire a eu pignon sur la côte du Beaver Hall avant de déménager dans la Tour Banque Nationale, dit Mélissa. La poutine n'était pas au menu à l'origine, mais les propriétaires ont cédé à la demande. Aujourd'hui, c'est ce qu'ils vendent le plus. »

Tenu par les frères grecs Peter et Costa Katsabanis, le stand qui ne paie pas de mine ne dérougit pas en ce jeudi midi. Je comprends pourquoi en prenant une première bouchée de poutine… Miam ! Impossible, toutefois, de connaître le secret de la sauce, même en insistant auprès des gens derrière le comptoir.

Pourquoi Victoire ? « Parce que nous avons ouvert après la Deuxième Guerre mondiale », répond simplement l'un des frères.

Ciel, je ne connaissais vraiment pas ma ville souterraine !
Josée

LA PETITE HISTOIRE DE LA VILLE INTÉRIEURE

On attribue la naissance du Montréal souterrain à l'érection de la Place Ville Marie en 1962. « Deux événements d'importance ont donné lieu à la création de ce réseau : l'ouverture de la Place Ville Marie en 1962 et l'implantation du métro de Montréal en 1966 », peut-on lire sur le site de la Ville de Montréal.

Mais selon Mélissa Simard, le véritable point de départ de ce dédale souterrain est plutôt la construction de la gare Centrale en 1938. Le RÉSO s'est développé par la suite, reliant par exemple la gare à l'hôtel Le Reine Elizabeth.

Le nom RÉSO est apparu en 2004. En 2006, le réseau souterrain s'est étendu, au moment de la création du corridor culturel du Quartier international de Montréal. On utilise aujourd'hui l'expression « ville intérieure » plutôt que « ville souterraine », puisque la moitié du réseau se trouve au rez-de-chaussée ou même à d'autres étages au-dessus du sol.

De nombreuses œuvres d'art sont disséminées un peu partout dans la trentaine de kilomètres de tunnels.

On peut accéder au RÉSO en empruntant les lignes de métro orange ou verte, ou y pénétrer par un des 150 points d'entrée, mais aussi en utilisant les trains de banlieue et certains stationnements publics intérieurs.



4e ARRÊT : SANDOUCHON

STATION PEEL

Même s'il est possible de se rendre jusqu'au métro Peel en marchant dans les tunnels souterrains, nous décidons de prendre le métro à la station Square-Victoria. À la station Lionel-Groulx, nous passons de la ligne orange à la ligne verte. Nous n'avons pas vu la lumière du jour depuis notre arrêt au XO.

Qui connaît vraiment l'histoire des Cours Mont-Royal ? À force de traverser ce centre commercial, on oublie de lever les yeux pour contempler le magnifique plafond des années 1920 et le lustre provenant du Casino de Monte-Carlo. « De 1922 à 1983, cet endroit était un hôtel de plus de 1 000 chambres, le Mont-Royal », raconte Mélissa avant d'emprunter le corridor qui nous conduit au Sandouchon, installé dans un coin sombre d'une aire de restauration, où nous rencontrons un des propriétaires, Eric Reátegui Rocha.

Originaire de Lima, ce jeune trentenaire a quitté le Pérou avec sa famille alors qu'il était enfant. Après avoir occupé divers emplois, il a eu envie d'ouvrir un lieu unique en son genre. « Je constatais qu'il n'y avait que le McDo comme option de restauration rapide dans le coin, dit-il. J'ai voulu créer quelque chose qui refléterait les saveurs du Pérou, sous forme de sandwichs-burgers. »

Inspirés de la cuisine de rue péruvienne, les sandwichs de Sandouchon sont entièrement faits sur place, y compris le pain. Une seule bouchée de l'anticucho, burger au cœur de canard mariné, aide à comprendre pourquoi certains clients viennent manger ici plusieurs fois par semaine. « Traditionnellement, on utilise des cœurs de bœuf, dit Eric Reátegui Rocha. Mais ici, c'est plus facile de trouver des cœurs de canard. »

Nous quittons les Cours Mont-Royal pour retourner vers les centres commerciaux.

5e ARRÊT : TUNNEL ESPRESSO BAR

STATION PEEL

Et si nous arrêtions boire un café ? Oui, il est possible de trouver autre chose que des succursales de chaînes américaines quand on souhaite prendre une petite pause en faisant les boutiques. Entre la Place Ville Marie et le Centre Eaton, Tunnel Espresso Bar, ouvert en 2013, est la plus grande surprise de cette tournée.

Andrew Kyres, qui est originaire de Ville de Mont-Royal, trouvait qu'il y avait bien peu d'options quand il avait envie d'un bon café au centre-ville. « Je me suis dit que d'autres personnes devaient chercher la même chose que moi », explique-t-il. Tunnel Espresso Bar privilégie le café biologique et équitable. Les propriétaires négocient directement avec les torréfacteurs.

Avec son frère Dimitri, Andrew propose sans doute, dans son stand de la taille d'une garde-robe, un des meilleurs *latte* en ville. Un client régulier qui travaille dans le coin nous le confirme.

Juste à côté, ceux qui préfèrent le thé peuvent s'arrêter au Hestia, ouvert il y a quelques années par deux jeunes Montréalais. L'endroit séduit de plus en plus d'aficionados.

LE RÉSO EN CHIFFRES

500 000
usagers quotidiens

17
musées et lieux d'intérêt à proximité

2 000
commerces

63
immeubles interconnectés

9
grands hôtels accessibles

10
pavillons universitaires



6e ARRÊT : LES ENFANTS TERRIBLES

AU SOMMET DE LA PLACE VILLE MARIE

Nous empruntons le tunnel qui conduit à la Place Ville Marie, un bâtiment érigé en 1962 auquel plusieurs attribuent le début du réseau souterrain. À quelques minutes de marche se trouve la gare Bonaventure.

Après avoir passé un long moment sous terre, nous allons grimper jusqu'au ciel pour le dessert ! L'ascenseur nous emmène au 44e étage, où le restaurant Les enfants terribles a ouvert ses portes en juin 2016, devenant le site de restauration le plus haut en ville.

La vue est sans contredit la grande vedette de ce lieu tout en fenêtres. Comme dans ses succursales d'Outremont et de l'Île-des-Sœurs, le restaurant propose « les plats préférés des enfants, revisités », résume Mélissa Simard.

Alors que nous attaquons un *cheesecake* à l'eau de rose, à la mandarine, à la menthe et aux pistaches, ainsi qu'un panna cotta à l'érable avec compotée de pommes aux quatre épices et *crumble* de noix de coco, nous repérons le Stade olympique à l'horizon. L'été, une grande terrasse offre une vue magnifique sur Montréal.

43
stationnements intérieurs

8
stations de métro : Peel, McGill, Place-des-Arts, Saint-Laurent (ligne verte); et Lucien-L'Allier, Bonaventure, Square-Victoria et Place-d'Armes (ligne orange)

5
gares et terminus, dont les gares Bonaventure et Centrale

32
kilomètres de couloirs protégés

Source : Ville de Montréal

LE TOUR DU MONDE SANS METTRE LE NEZ DEHORS

Liban : Près du métro Peel, juste en dessous du cinéma Banque Scotia, se trouve le restaurant libanais Chez Fourna. « On y trouve sans doute les meilleures pizzas du RÉSO ! » lance Mélissa Simard.

Corée : Atti signifie « bon ami » en coréen. On trouve une succursale d'un stand ainsi nommé dans les Cours Mont-Royal et une autre dans le tunnel entre le Centre Eaton et la Place Ville Marie. La recommandation de Mélissa Simard ? Les *bulgogi*, qu'on pourrait traduire par « viande de feu ». Mieux connu sous le nom de barbecue coréen, ce plat typique se décline en une multitude de saveurs, selon la viande et les épices choisies.

Chine : Il y a un restaurant Nudo dans le Quartier chinois, et celui-ci a eu un rejeton qu'on peut découvrir dans l'aire de restauration du Centre Eaton, au métro McGill. C'est l'endroit où manger de délicieuses nouilles artisanales à petit prix.

France : Le Café Grévin par Christian Faure, à côté du musée Grévin, au Centre Eaton, mise sur le concept de « *snacking chic* ». On y déguste des pâtisseries à se rouler par terre. Essayez le paris-brest !

Pas de doute, cette journée d'exploration de la ville intérieure a de quoi réconcilier les Montréalais avec ce réseau de tunnels rempli de surprises. La variété d'établissements et les perles cachées parmi les franchises pullulent. Seul hic : il n'est pas facile de séparer le bon grain de l'ivraie, pour le néophyte comme pour le voyageur. Une chose est sûre, je n'hésiterai pas à retourner dans ces lieux qui m'ont ravie, chacun à sa manière. Et plus jamais je ne lèverai les yeux au ciel en entendant les touristes évoquer les fameux tunnels de Montréal !

LES RÉGIONS DANS L'ASSIETTE

Les Montréalais sont très chauvins quand il est question de leur gastronomie. Mais sans les aliments qui proviennent de l'extérieur de la métropole, le contenu des assiettes des restaurants serait tout autre… La preuve en trois plats, concoctés par les chefs Dany Bolduc, du H4C, Étienne Huot, de La Récolte Espace Local et Antonin Mousseau-Rivard, du Mousso.

MOTS DE GENEVIÈVE VÉZINA-MONTPLAISIR
PHOTOS DE DOMINIQUE LAFOND > DOMINIQUELAFOND.COM



RESTAURANT
Le H4C (Saint-Henri)

CHEF
Dany Bolduc

PLAT
Longe de cerf, churros de courge, shiitakés, pleurotes

RESTAURANT
La Récolte Espace Local
(La Petite-Patrie)

CHEF
Étienne Huot

PLAT
Bouillabaisse



Bouillon tomaté

Tomates des Jardins
Mil'herbes, Saint-Eustache
(Laurentides)

Huile de finition

Huile de tournesol du Moulin des
Cèdres, Les Cèdres (Montérégie)

Tortellinis aux crevettes

Farine du Moulin des Cèdres,
Les Cèdres (Montérégie)

Crevettes de la Côte-Nord
(Duplessis)

Moules de La moule du large,
Havre-aux-Maisons
(Îles-de-la-Madeleine)

Morue de la Gaspésie

Aïoli

Ail des Jardins Mil'herbes,
Saint-Eustache (Laurentides)

RESTAURANT
Le Mousso (Centre-Sud)

CHEF
Antonin Mousseau-Rivard

PLAT
Betteraves, chèvre,
chocolat, carvi



Crumble au chèvre cendré

Fromage Grey Owl, de
la Fromagerie Le Détour,
Témiscouata-sur-le-Lac
(Bas-Saint-Laurent)

Réglisse au carvi sauvage déshydraté

Carvi cueilli par Gaspésie
Sauvage, Douglastown
(Gaspésie)

Crème glacée au babeurre maison et aux betteraves

Beurre de la Laiterie Chagnon,
Waterloo (Montérégie)

Betteraves de Chez Birri, cultivées
à Saint-Lin (Lanaudière)

Feuille de shizo
rouge de Déli-Pousse,
Sainte-Christine
(Montérégie)

ELLE M'A EU PAR LE VENTRE

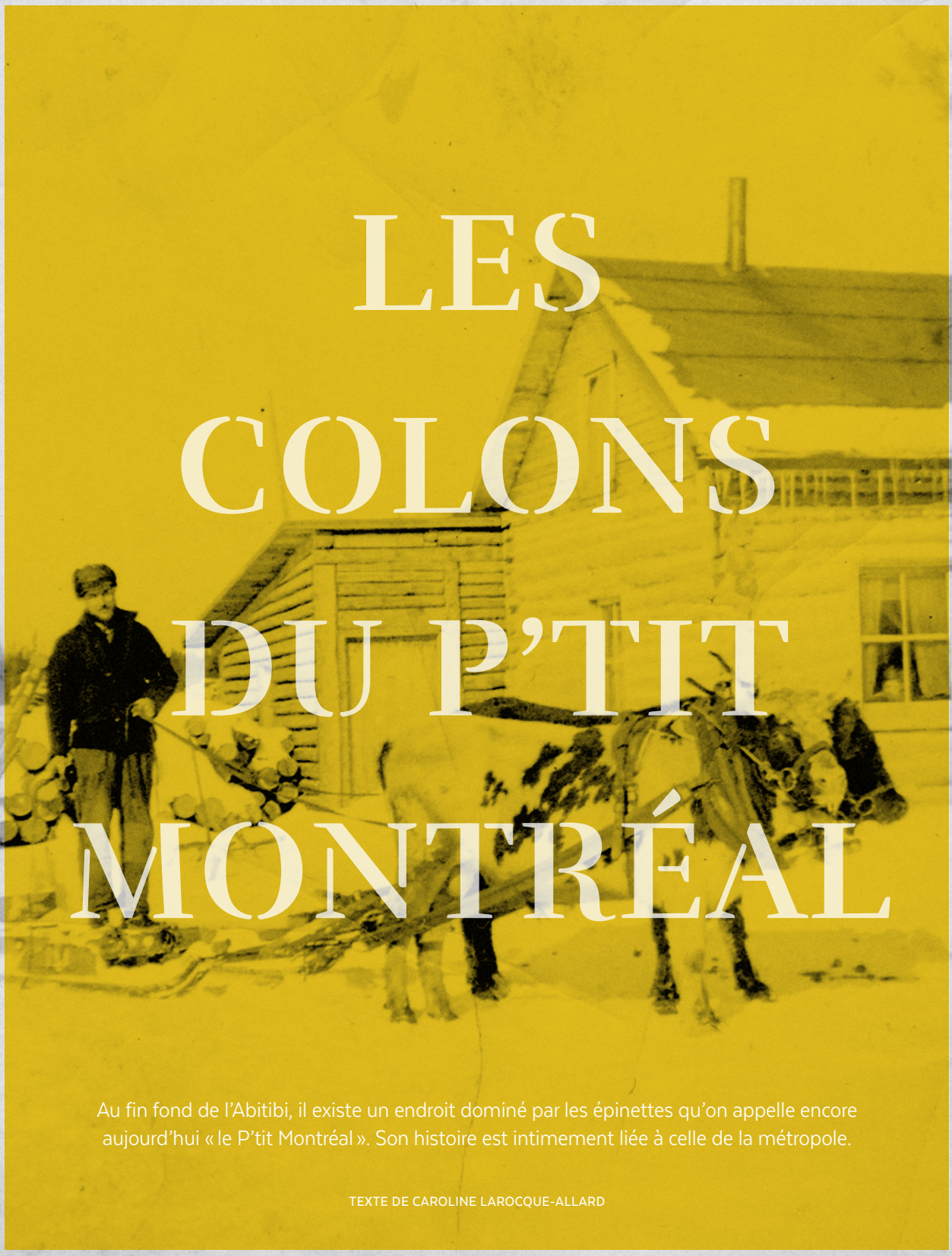
TEXTE DE BENOIT ROBERGE

C'est la pâte de cari rouge et le lait de coco qui ont fait naître les premières étincelles. Je venais d'arriver à Montréal. BIXI n'existait pas, Facebook non plus. La Boîte noire faisait des affaires d'or en louant des VHS, et l'album *Tourist*, de St Germain, animait la plupart des cafés encore en train de surfer sur leur deuxième vague. Sous les néons impitoyables d'une gargote « tous pays d'Asie confondus », mon visage de gars de Québec intimidé par la métropole s'illumina. J'étais plus excité que Pierre Bourque de retour de Chine avec un nouvel arbuste pour son Jardin botanique. Stimulées par le glutamate monosodique bon marché, mes papilles néophytes vivaient une piquante révolution. La *tom yum* me réchauffait l'anxiété. Mais je demeurais tiraillé. Mon cœur, comme la toile du Stade olympique, était déchiré. Cette ville deviendrait-elle MON île? Remplacerait-elle la cité qui m'avait vu grandir ? Le boulevard Saint-Laurent, au coin de l'avenue des Pins, n'avait pas l'apaisante quiétude de ma Grande Allée. Les torches médiévales à la devanture des commerces en pierre des champs n'éclairaient plus mon chemin. Le cotonneux oreiller du Vieux-Québec et ses crêperies bretonnes me manquaient. J'étais perdu. Désorienté mais stimulé. Un enfant sans doudou parmi les « squeegees », à qui on offre une crème glacée molle pour le distraire. J'avais la bouche en feu, le sourire aux lèvres et l'impression que Montréal allait m'avoir par le ventre. Parce que pour le reste, c'était peine perdue. Je détestais les Canadiens, j'avais des poissons d'argent dans ma salle de bain, et les pancartes de stationnement, je n'y comprenais rien. Tout ça rimait avec désarroi loin de chez moi.

J'ai dû attendre que Malajube sorte *Montréal -40 °C* pour me sentir à la maison. Il paraît que ça prend plus ou moins cinq ans pour s'approprier une ville. Je ne faisais pas mentir les statistiques. D'Hochelaga-Maisonneuve, j'avais migré vers Rosemont–La Petite-Patrie et, lorsque les angoisses monétaires de ma vie de pigiste m'assaillaient, je quittais ma zone de confort pour une zone de réconfort. J'étais l'explorateur de Parc-Extension, et les naans trempés dans le poulet au beurre étaient ma plus fascinante découverte. Pas une inquiétude ne résistait à la délicieuse élasticité de cette feuille de pain magique. Et lorsque Mohan, le propriétaire, se déhanchait sur fond de sitar en apportant les plats, il incarnait à lui seul le meilleur de Bollywood. Le scénario parfait, un fumet d'inspiration pour l'artiste cassé que j'étais. Un vol direct pour Mumbai à quinze dollars taxes incluses. Enflammé par les épices, je rentrais chez moi décidé et, sous l'influence de la cardamome verte, j'écrivais les mots qui blessent. « Chers parents, ne m'espérez plus au Temple du spaghetti de Sillery, j'ai découvert le tandouri et, malgré tous les "je t'en supplie", je reste ici. » Façon saucissier viril tranchant ses intestins de porc, je venais de couper le cordon pour de vrai.

En y repensant, chacune des étapes importantes de mon cheminement montréalais fut marquée par la nourriture. Comme cette journée sans couleur où l'on marche pour oublier, faiblement propulsé par un cœur que la rupture dévaste, la vue brouillée et des graines de sésame plein le foulard. Reviennent alors en mémoire les souvenirs parfaits du bagel qu'on ne mangera plus ensemble. Et cette entente à l'amiable qui malgré tout fait mal : « Tu gardes Fairmount, je prends Saint-Viateur. »

Avec les années et la pratique, j'ai atteint le statut de respectable goûteur. Et sans vouloir mordre la main qui m'a nourri, je suis parti en France pour faire tourner à la télé des ballons de vin sous mon nez. Ça vaut parfois la peine de laisser ceux qu'on aime. De prendre du recul pour constater la diversité et l'originalité culinaires propres à sa ville. Bien sûr, j'ai louangé la gastronomie française, et j'ai parfois trouvé la roquette plus verte dans le jardin des cousins, mais, lorsque je devinais le thym dans la blanquette de veau ou le clou de girofle dans le bœuf bourguignon, je réalisais avec fierté mon évolution, ma savoureuse progression d'épicurien depuis mes débuts dans la métropole. Tandis que Cœur de pirate jouait partout à la radio, j'allais à l'abordage des bistros français. Enivré par la Loire ou le Jura, j'en tartinais épais sur ma ville. « Savez-vous que le mont Royal, vu des airs, c'est un saumon en pâte ? Oui, le fameux coulibiac qui a inspiré Denys Arcand ! Savez-vous qu'on vit tous dans des tunnels, l'hiver, où sont entreposés les sacs de pommes de terre pour faire la poutine ? Que Martin Picard, comme Obélix, aurait réussi l'épreuve du cuisinier des Titans dans *Les douze travaux d'Astérix* ? Et en passant, quand Charlebois chante qu'il reviendra à Montréal, c'est pas juste pour revoir l'hiver, c'est aussi pour se taper un gros smoked meat-*pickle*-salade de chou ! » Je n'ai jamais su dire « on a gagné ! » après une victoire des Canadiens, mais si on parle de bouffe, soyons honnêtes, à Montréal ON est forts en maudit.



LES COLONS DU P'TIT MONTRÉAL

Au fin fond de l'Abitibi, il existe un endroit dominé par les épinettes qu'on appelle encore aujourd'hui « le P'tit Montréal ». Son histoire est intimement liée à celle de la métropole.

TEXTE DE CAROLINE LAROCQUE-ALLARD

« DES FAMILLES QU'ON ESTIME AUJOURD'HUI RÉSOLUMENT ABITIBIENNES, COMME LES LUPIEN, LES LAVERGNE, LES BLAIS ET LES LAFRANCE, DESCENDENT DE CES BRAVES MONTRÉALAIS CONTRAINTS, POUR SURVIVRE, D'ALLER S'INSTALLER EN PLEINE FORÊT. »

Au début des années 1930, la Grande Dépression plonge une partie de la planète dans la misère, et Montréal n'est pas épargnée. Pour s'en sortir, les municipalités populeuses réclament une politique de colonisation qui incitera les chômeurs à quitter les villes et à s'installer en région afin d'y pratiquer l'agriculture et d'arriver à se nourrir.

En réponse à cette demande, les gouvernements fédéral et provincial créent le plan Gordon, du nom du ministre fédéral de la Colonisation de l'époque. Selon cette nouvelle politique, les gens qui le souhaitent peuvent obtenir un lopin de terre en région, qu'ils devront ensuite défricher et cultiver. Pour être admissible à ce programme, il faut toutefois remplir certaines conditions : « être un citadin chômeur, en bonne santé, courageux et économe ». Des milliers de personnes se laissent tenter par la possibilité d'échapper à la faim en allant cultiver des terres encore vierges.

À la fin septembre 1932, un train quitte Montréal avec à son bord les 84 premiers volontaires du plan Gordon. Direction : l'Abitibi. Les colons descendent par petits groupes dans les villages qu'on leur a assignés, dispersés le long de la voie ferrée. Une dizaine d'entre eux se rendent à Belcourt, un village de 600 âmes de l'est abitibien concentré autour d'une gare, d'un magasin général et d'un moulin à scie. Les lots octroyés à ces « néo-ruraux » sont situés à une dizaine de kilomètres au nord du village, dans les rangs 1, 2 et 3. Colonisé uniquement par des Montréalais, ce coin de forêt est rapidement surnommé « le P'tit Montréal ».

Mal vêtus, avec pour toute richesse quelques poules, une allocation de 500 $ et des connaissances rudimentaires en agriculture, les courageux Montréalais ont peu de temps pour se construire un abri avant l'hiver. On raconte qu'inspirés par leur ancien milieu de vie, ces colons auraient bâti leurs maisons très proches les unes des autres, constituant ainsi une sorte d'agglomération. Chacun partait ensuite de ce point de ralliement pour rejoindre le lopin qu'on lui avait confié et le défricher. Malheureusement, les hommes constatent au printemps que leur P'tit Montréal est bien pauvre en bonnes terres arables et que les agronomes qu'on leur avait promis, censés venir les conseiller, ne sont pas au rendez-vous.

Au final, c'est en Abitibi et au Témiscamingue qu'aboutiront pas moins de 90 % des citadins participant au plan Gordon, lequel est vivement critiqué pour son mode de sélection arbitraire des lots comme des colons. Plus du quart de ces derniers sont d'ailleurs dépassés par l'ampleur de la tâche et finissent par retourner à Montréal. Quelques-unes des familles parachutées à Belcourt achèteront plus tard des terres plus près du village, plus propices à l'agriculture, tandis qu'une poignée d'irréductibles P'tit-Montréalais persistent jusqu'en 1943 à donner à leurs lots inhospitaliers une vocation nourricière. Pommes de terre, choux, céréales et bétail leur fournissent une maigre subsistance, qu'ils complètent en allant s'échiner l'hiver dans les chantiers forestiers.

Des familles qu'on estime aujourd'hui résolument abitibiennes, comme les Lupien, les Lavergne, les Blais et les Lafrance, descendent de ces braves Montréalais contraints, pour survivre, d'aller s'installer en pleine forêt. Dans leur P'tit Montréal défriché avec l'énergie du désespoir, la nature a aujourd'hui repris ses droits. Leurs terres sont couvertes d'une végétation dense et mature. Là où dominait jadis la patate, sur des sentiers rectilignes qui suivent d'anciens chemins frayés par leurs aïeux montréalais, les descendants de ces défricheurs chassent aujourd'hui l'orignal et la perdrix, tout en appelant encore fièrement ce coin de forêt le P'tit Montréal.

Merci au comité du centenaire de Belcourt ainsi qu'à Claire Boivin Boisvert, fille de colons et auteure du roman historique *Les amoureux du P'tit Montréal*, paru en 2015, pour leur aide précieuse.

Sur la photo : Arsène Boivin

BOULEVARD SAINT-LAURENT, MON AMOUR

Colonne vertébrale de la ville, la *Main* sépare Montréal en deux. Longtemps, les francophones se sont tenus à l'est de cette artère importante, et les anglophones, à l'ouest. Symbole de division, le boulevard Saint-Laurent ? Absolument pas ! De tout temps, il a accueilli de nombreuses communautés culturelles qui en ont fait le centre de leurs activités commerciales et de leur vie quotidienne. Encore aujourd'hui, des restaurants, des bars et des cafés de toutes origines continuent de faire vibrer cette rue mythique. Du sud au nord, la *Main* est belle, riche, multiple. En voici la preuve par cinq.

PHOTOS DE GABRIELLE SYKES > GABRIELLESYKES.COM
MOTS DE GENEVIÈVE VÉZINA-MONTPLAISIR

Pour moi, Saint-Laurent a été une porte d'entrée sur la cuisine du monde.
Josée



№ 1006



NOUILLES DE LAN ZHOU

Cet humble restaurant du Quartier chinois fabrique ses nouilles sur place, à la main, selon une méthode traditionnelle. La spécialité de l'endroit : la soupe aux nouilles et au bœuf.



№ 1431



CADET

Le petit frère du restaurant gastronomique Bouillon Bilk (situé pour sa part au n° 1595) redonne du lustre à une partie mal-aimée du boulevard Saint-Laurent – l'ancien Red Light – grâce à son décor minimaliste et à sa cuisine soignée.

№ 3895





SCHWARTZ'S

Depuis 1928, cette charcuterie hébraïque mythique, fondée par Reuben Schwartz, un juif roumain, sert des sandwichs à la viande fumée qui attirent les foules dans l'ancien quartier juif de la ville.





№ 4524





HOF KELSTEN

Dans sa boulangerie, Jeffrey Finkelstein initie une nouvelle génération de Montréalais aux saveurs des pains de tradition juive ainsi que des viennoiseries d'Europe du centre et de l'Est.





№ 6840

CAFFÈ ITALIA

Cette institution, dont le décor semble figé dans le temps, a été la première, en 1956, à servir de l'espresso à Montréal. Elle continue de le faire pour les nombreux membres de la communauté italienne qui la fréquentent et pour tous ses habitués.



MONTRÉAL, MÉTROPOLE CULINAIRE

TEXTE D'ALEXANDRE TAILLEFER

J'ai longtemps cherché à comprendre ce qui fait de Montréal une ville si attachante, où il fait si bon vivre. Je me suis longtemps dit que c'était probablement du chauvinisme, que je n'avais rien connu d'autre et que je devais porter des lunettes roses.

Je suis né dans le quartier Nouveau-Bordeaux, dans l'arrondissement d'Ahuntsic-Cartierville, près des Galeries Normandie. Tous les samedis matin, j'allais avec mon père chercher des croissants aux amandes dans une petite pâtisserie française, au centre commercial. Nous achetions aussi du pain et des olives chez Cantor, une épicerie sur la rue Salaberry. À ce jour, je rêve encore de ces croissants et de ces pains que nous mangions pendant le carême. Pour ceux que ça intéresse, le croissant aux amandes vendu chez Olive & Gourmando est ce qui se rapproche le plus de la viennoiserie de mon enfance.

Très jeune, je n'avais pas une grande culture culinaire. Ma mère avoue elle-même que ce que nous mangions à la maison n'était ni très excitant ni très varié. Cette culture, je l'ai acquise plus tard, lentement mais sûrement, au hasard de mes rencontres. Vers l'âge de 16 ans, j'ai mangé au Citrus, où officiait Normand Laprise, chanceux que j'étais d'être tombé sur une blonde qui avait des parents gastronomes. Je n'ai pas compris tout de suite ce que je mangeais. Je n'étais pas prêt. Plus tard, j'ai découvert Patrice et Stelio aux Chèvres, Claude Pelletier au Cube, David McMillan au Globe. Quant à ma mère, elle s'est elle aussi, fort heureusement, initiée à la gastronomie avec le temps, au contact des émissions de Josée di Stasio à Télé-Québec, entre autres.

Je pense à tous mes souvenirs de la table… Ils sont nombreux, et tellement présents dans ma mémoire ! Je les ressens. Plus jeune, je ne mangeais pas de sushis. C'est vers 20 ans que j'ai goûté mon premier nigiri, chez Azura, sur Saint-Laurent. Comme d'autres, j'ai pris le wasabi pour une purée d'avocat. Comme d'autres, j'ai commencé à boire le saké chaud. Les lunchs arrosés que j'ai partagés avec mon père… ce sont des souvenirs magiques et émouvants, surtout depuis qu'il est parti, il y a près de 10 ans. J'ai par la suite découvert Tri au Treehouse, puis Junichi au Soto, sur McGill.

Tous les quartiers de Montréal ont bénéficié de la présence des différentes communautés qui s'y sont installées. Que serait le Mile End sans ses commerces juifs et ses rôtisseries portugaises, Shaughnessy sans ses bouis-bouis asiatiques, Montréal-Nord sans chacune de ses cantines haïtiennes, où l'on sert sans l'ombre d'un doute le meilleur *pikliz* et le meilleur *ri kolé ak pwa* au monde ?

Toutes ces influences ont permis à Montréal de se forger une personnalité unique. Notre répertoire culinaire n'est pas aussi net et tranché que celui de l'Italie ou de la France; il découle plutôt des nombreuses inspirations que l'on reconnaît indéniablement dans les recettes de nos meilleurs chefs. Si Montréal devait se résumer en un seul plat, celui-ci serait sûrement indigeste tant notre patrimoine est pluriel.

L'immigration a offert à Montréal le plus beau des cadeaux : la transmission de divers héritages culturels. Comme une dot offerte lors d'un mariage, toutes sortes d'épices, de savoir-faire, de recettes transmises oralement nous ont été donnés. J'ai épousé une femme dont les grands-parents paternels sont nés au Liban. J'ai mangé d'innombrables fois chez Daou sur Faillon. Après 20 ans, le débat pour savoir si celui-ci offre une meilleure nourriture que la succursale située sur Marcel-Laurin n'est toujours pas clos. Notre culture culinaire s'est lentement formée au gré des projets mis sur pied par des entrepreneurs, mais aussi au gré de notre ouverture à l'autre, de l'abolition de nos préjugés. Je déclare le chiche taouk arme d'intégration massive. Il est pour ma fille ce que le rôti de bœuf était pour moi, à savoir le plat réconfortant par excellence.

Je me demandais donc d'entrée de jeu ce qui fait de Montréal une ville si extraordinaire. J'ai la certitude que c'est l'omniprésence de la culture, cette culture inventée et diffusée par tous les artistes et tous les artisans qui la peuplent. Qui font bien plus que la peupler, en fait : qui l'habitent, qui la définissent. Qui permettent à notre ville d'être authentique. Et, de fait, Montréal est authentique. Elle ne goûte pas le carton-pâte. Ce n'est pas toujours la plus propre ni la plus belle des grandes métropoles, mais la plupart du temps, elle est vraie. Et la culture diffusée dans nos restaurants y est pour beaucoup. Que Montréal ne compte pas plus de tables étoilées me rassure. L'avenir de la gastronomie ne passe pas par la perfection, il passe par l'imperfection, par la cicatrice, par l'histoire autant que par ce qu'on retrouve dans l'assiette. C'est à Michelin de s'adapter et d'introduire dans ses grilles d'évaluation tout ce qui transcende l'exécution.

Il est temps de reconnaître ce patrimoine culinaire unique en le déclarant « bien culturel ». Comme l'art visuel, le théâtre ou la musique, notre gastronomie nourrit notre âme… et celle de Montréal. La cuisine est culture. Et la culture, c'est tout ce qui est intangible et qui nous permet de donner un sens à tout ça. Rien n'aura laissé en moi autant de souvenirs que ces soirées passées autour d'une table. Rien n'a plus de sens.

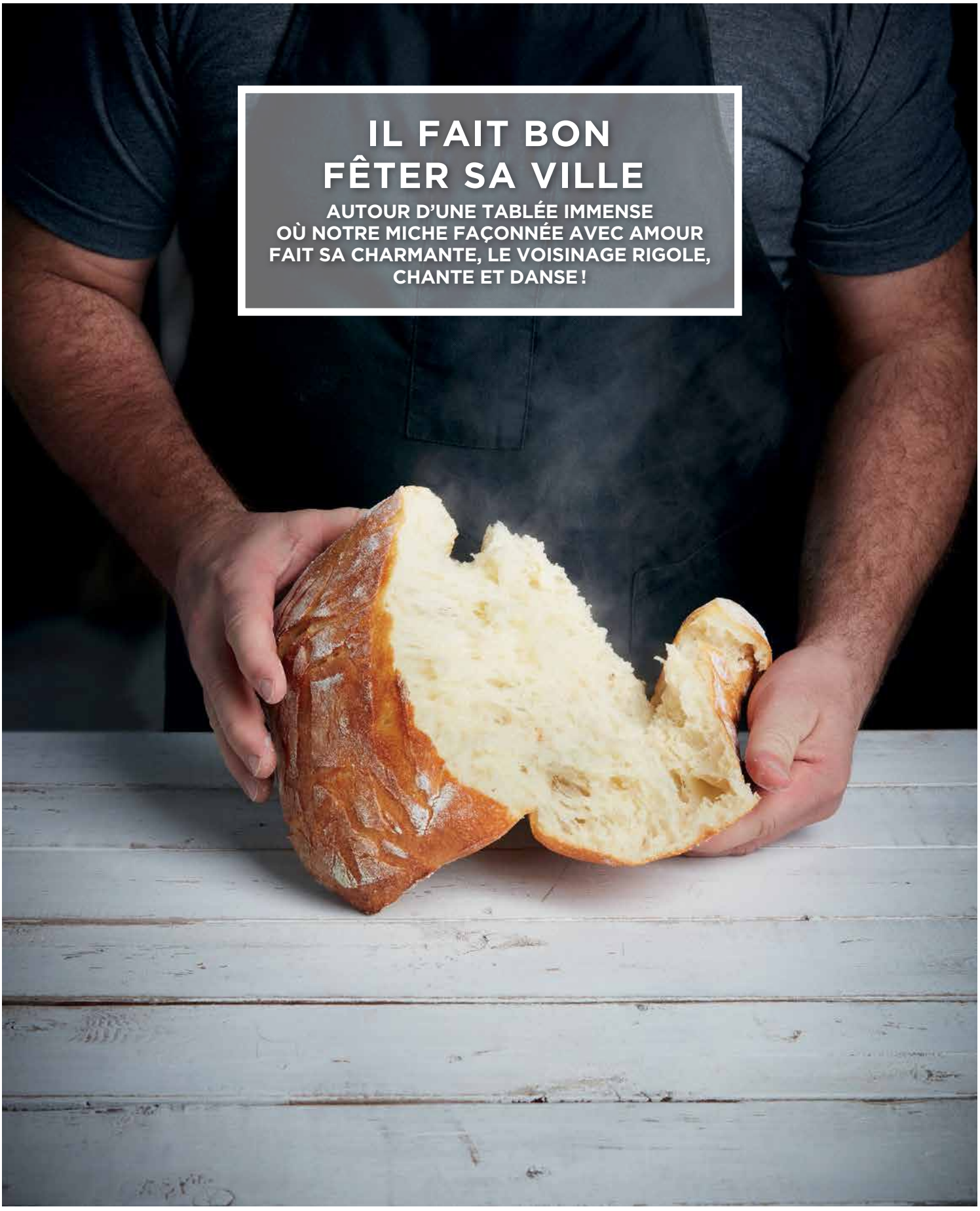
Si juste, je suis touchée ! On ne pouvait souhaiter une meilleure conclusion. Josée

Découvre les brasseries artisanales de Montréal, autrement.



www.passeportenfut.com

Crédit photo :BRUT



ARHOMA.CA

15, PLACE SIMON-VALOIS
MONTRÉAL
T. : 514.526.4662

1700, RUE ONTARIO E.
MONTRÉAL
T. : 514.598.1700

ARHOMA
LE PAIN & SES COMPLICES