



Nez au vent, à la recherche des saveurs de Montréal

Le cosmopolitisme de cette ville de 1,6 million d'habitants colore sa géographie mais aussi sa cuisine – ou plutôt ses cuisines. Visite guidée et gourmande

MONTRÉAL (Canada)
De notre envoyée spéciale

« **N**otre cuisine est marquée par de nombreuses influences: France, Italie, Portugal, Europe centrale, Asie... », explique Ronald Poiré, qui organise des visites gastronomiques de Montréal. Nous avons toujours connu les saveurs épicées ou le sucré-salé. Nous n'avons pas de barrières mentales du style « Ça ne se fait pas. » Une artère de la ville résume à elle seule les vagues d'immigration qui ont imprégné les goûts culinaires: le boulevard Saint-Laurent, que certains Montréalais appellent « La Main » (pour « Main Street », la rue principale). Parcourant l'île de Montréal du nord au sud, elle sépare l'ouest anglophone de l'est francophone. Au sud, aux faux airs d'Europe avec ses rues pavées et ses moellons gris, d'agréables cafés boulangeries et des restaurants raffinés proposent une cuisine inspirée par le Vieux Continent.

Non loin, à partir de la rue de La Gauchetière, le boulevard Saint-Laurent traverse le quartier chinois, dont les premiers habitants sont arrivés au XIX^e siècle pour travailler dans les mines et construire le chemin de fer transcanadien. Délimitées par quatre arches inspirées des portes de la Cité impériale de Pékin, ces rues piétonnières à l'atmosphère affairée sont pleines de restaurants de *dim sum* (NDLR: *petites bouchées, sucrées ou salées*), d'épicerie fines et de pâtisseries chinoises. Très en vogue, le *bubble tea* (ou thé aux perles), un thé parfumé qui contient des boules de tapioca noires servi dans un verre avec une paille, se boit partout.

Dans cet empilement migratoire, viennent ensuite les quartiers portugais et juif d'Europe de l'Est. Le *smoked meat*, la viande fumée, a son temple modeste, « Chez Schwartz », une charcuterie hébraïque installée à Montréal en 1928. Dès 11 heures, la file d'attente s'allonge sur le trottoir. Servie tranchée, cette savoureuse viande de bœuf marinée, fumée, passée à la vapeur et parfumée d'épices se déguste entre deux tranches de pain de seigle avec de la moutarde sucrée, accompagnée de frites et de soda aux cerises noires.

Sur le Plateau du Mont-Royal, quartier populaire, une autre spécialité introduite par les juifs ashkénazes est devenue une institution montréalaise: les bagels, pains en forme d'anneau, nature ou garnis de graines de sésame ou de pavot, cuits au four à bois devant les clients. Les petites boulangeries artisanales de la rue Saint-Viateur ou de Fairmount ouest ont leurs aficionados qui pour rien au monde n'iraient chez le con-



« Chez Schwartz », charcuterie hébraïque installée à Montréal depuis 1928. Difficile de résister à une savoureuse tranche de viande fumée.

current. Déserté par les ouvriers qui l'habitaient, Le Plateau (comme l'appellent les Montréalais) est devenu un quartier cosmopolite accueillant les vagues successives de migrants juifs, grecs, vietnamiens et portugais. Il est aujourd'hui le quartier favori des Français installés dans la ville. Depuis les années 1980, il attire les artistes et les milieux

Plus grand marché à ciel ouvert d'Amérique d'avril à octobre, Jean-Talon a des airs d'Italie.

branchés qui apprécient ses rues résidentielles typiques où duplex et triplex sont desservis par des escaliers extérieurs droits, en S ou en colimaçon, permettant à chaque foyer d'avoir un accès séparé à son logement. En remontant le boulevard Saint-Laurent jusqu'à la Petite Italie, cafés et trattorias alternent avec marchands de glace et magasins de machines à café.

Longtemps fréquenté quasi exclusivement par cette communauté italienne, dont la langue est la troisième de la ville après le français et

l'anglais, le marché Jean-Talon est apprécié par tous les Montréalais lassés des produits standardisés des supermarchés qui l'avaient ravalé à partir des années 1960 à un rôle presque folklorique. Plus grand marché à ciel ouvert d'Amérique d'avril à octobre, Jean-Talon a des airs d'Italie: couleurs, odeurs et sons. Avec un sens soigné de la présentation (chaque fruit, chaque légume est exposé, brique, lustré) et une abondance très américaine, charcutiers, primeurs et pâtisseries des deux marchés s'y entendent pour faire saliver le chaland. Après n'avoir eu longtemps que des fromages étrangers, français en particulier, les crémiers vendent près de 300 spécialités québécoises, qui emportent un beau succès malgré leur prix souvent plus élevé que les produits importés. Le Marché des saveurs, au bord du marché Jean-Talon, propose plus de 7000 produits des terroirs, de l'incontournable sirop d'érable au délicieux cidre de glace, du pâté de caribou aux tisanes inuits. Ne manque que le pouding chômeur, dessert inventé au moment de la Grande Dépression à partir d'ingrédients peu coûteux, et dont il existe autant de recettes que de grands-mères.

CORINNE RENO-NATIVEL

EN PRATIQUE

En pratique

► **Y aller :** Air France et Air Canada proposent des vols quotidiens. Air Transat et Corsair offrent les prix les plus bas avec des vols charters à partir d'un peu moins de 400 €. ► **Se loger :** Hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth. 900, boulevard René-Levesque ouest. En plein centre-ville, l'hôtel d'où John Lennon et Yoko Ono partirent en action contre la guerre du Vietnam. (514) 861.3511.

RENS.: www.fairmont.com

► **Découvrir et goûter :** Passionné d'art culinaire et d'histoire, Ronald Poiré organise tous les samedis du 15 mai au 16 octobre des parcours pédestres guidés avec dégustations dans le Vieux-Montréal et la Petite Italie. (514) 966.9193.

RENS.: www.info@visitesdemontreal.com

► **S'informer :** www.bonjourquebec.com www.tourisme-montreal.com

Un coup de cœur, Europea

► **Les restaurants montréalais cultivent le sens de l'accueil chaleureux et détendu.**

Table réputée, Europea y ajoute la générosité et l'élégance. Dans une belle maison aux pierres grises, l'établissement occupe trois niveaux. La cuisine se soucie autant du plaisir des yeux que des papilles avec toujours une grande inventivité dans les goûts et les textures. Crabe d'Alaska, pétoncles princesse, agneau de Kamouraska, les produits de base sont choisis avec soin, mariés avec finesse et savoir-faire à des saveurs inattendues. Le chef, Jérôme Ferrer, offre entre les plats des « cadeaux » (sucette au parmesan, lait de poule au jus de bœuf, sorbet de lime enrobé de chocolat blanc, madeleines aux agrumes à emporter si on le souhaite), qui font revivre le plaisir enfantin de la surprise. 1227, rue de la Montagne.

RENS.: www.europea.ca