

## VACANCES/VOYAGE

# Goûter à l'histoire de Montréal

SIMON DIOTTE  
COLLABORATION SPÉCIALE

Les potagers de la Nouvelle-France, l'impact de la Conquête, Expo 67 et le pâté chinois: le guide touristique Ronald Poiré fait un pari inusité. Celui de nous faire découvrir l'histoire de Montréal et du Québec à travers son évolution gastronomique. Son circuit à pied, *Saveurs et arômes du Vieux-Montréal*, relate 400 ans d'histoire et d'anecdotes culinaires.

Fou de gastronomie, Ronald Poiré, guide chez Visites de Montréal DMC, a lu des rayons de bibliothèque pour concevoir ce circuit de 2h30. Résultat: il est

**Le circuit à pied de Ronald Poiré comprend trois pauses dégustation.**

intarissable sur le sujet. Posez-lui une question et vous en êtes quitte pour un monologue passionnant sur l'histoire du melon de Montréal ou sur l'origine scandinave ou écossaise de la banique, le pain sec des Amérindiens. «Chaque visite, je m'adapte à l'intérêt des participants. Il n'y en a donc pas deux pareilles», affirme M. Poiré.

Le point de départ du circuit: l'Europea Espace Boutique, rue Notre-Dame. Le choix de cet

établissement n'est pas le fruit du hasard. «Son propriétaire est Jérôme Ferrer, un Français débarqué au Québec en 2002 qui possède deux autres restaurants phares de Montréal, l'Europea et le Beaver Hall. Ce chef-vedette symbolise l'effervescence que connaît Montréal sur la scène culinaire», dit-il.

Après un bon café, on se dirige vers la place d'Armes, où Ronald Poiré rappelle quelques faits historiques. Petit résumé: la découverte du Nouveau Monde crée une révolution dans l'alimentation. De nouveaux produits font leur apparition. Mais certains prendront du temps avant de conquérir les papilles gustatives du Vieux Continent. C'est le cas de la pomme de terre, qui provient de l'Amérique du Sud.

«Pendant longtemps, les Européens (ainsi que les colons) ont boudé ce légume, le jugeant uniquement bon pour les animaux. Ce n'est que sous Louis XVI qu'Antoine Parmentier réussit à convaincre la royauté française des qualités inestimables de la pomme de terre pour mettre fin aux disettes», raconte-t-il. On doit à cet apothicaire la création du hachis Parmentier, un plat à base de purée de pommes de terre et de viande hachée, l'ancêtre de notre pâté chinois.

Après cette introduction, on apprend notre marche dans le Vieux-Montréal. Tout en parlant cuisine, le guide donne des



PHOTO FOURNIE PAR VISITES DE MONTRÉAL DMC

Le guide Ronald Poiré (à droite sur la photo) lors d'une pause dégustation au Marché de la Villette, un bistro français situé dans le Vieux-Montréal.

informations sur l'histoire et l'architecture du plus vieux quartier de Montréal. On en profite pour visiter le somptueux hall de l'édifice de la Banque Royale, rue Saint-Jacques, prétexte pour parler de l'influence anglaise dans notre alimentation (à qui l'on doit entre autres l'industrialisation de la bière), et puis on fait un détour par la place Royale, lieu du premier marché public montréalais.

Est-ce qu'on y vendait de la viande de castor? Peut-être que si! Au début de la colonie, de graves questions turlupinent les

colons, dont celle-ci: avec son énorme queue et son milieu de vie aquatique, le castor est-il un mammifère ou un poisson? Les spécialistes de la Sorbonne tranchent: eh bien, il s'agit d'un poisson! «Il sera donc permis d'en manger pendant le long et difficile carême», raconte M. Poiré. Des anecdotes comme celle-ci, on vous en sert tout un plateau.

**On passe à l'action!**

C'est bien connu, la marche creuse l'appétit. Ça tombe bien, le circuit de M. Poiré comprend trois

pauses dégustation (mais pas de castor au menu!). La première se fait au Marché de la Villette, sympathique bistro français de la rue Saint-Paul. Pendant que les rillettes de canard et le foie gras font le bonheur de nos papilles gustatives, Ronald Poiré entame un monologue sur l'impact d'Expo 67.

«C'est lors de cet événement que les ponts se rebâtissent entre la France et le Québec. Les chefs de l'Hexagone débarquent en force au Québec (plusieurs s'y établissent), amorçant une révolution dans notre alimentation, qui mènera à l'ouverture de plusieurs grands restaurants. Résultat: Montréal est aujourd'hui une ville réputée pour sa gastronomie», dit-il.

Au Marché du Vieux, on fait la dégustation des fromages québécois, offrant une richesse unique en Amérique du Nord, et par la suite, on va se sucrer le bec aux Délices de l'érable, une boutique qui met à l'honneur ce produit du terroir québécois. La visite se termine au jardin du Château Ramezay, où l'on recrée chaque été le potager typique de la Nouvelle-France. Incroyable comment histoire et gastronomie font bon ménage!

Le parcours *Saveurs et arômes du Vieux-Montréal* est offert tous les samedis d'été jusqu'au 17 octobre 2009. Réservations: 514-966-9193 ou en ligne au [www.visitesdemontreal.com](http://www.visitesdemontreal.com). Coût: 55\$, incluant dégustations, guide et taxes.