

L'été en ville se vit dehors, à profiter des piscines, à flâner dans les parcs, à courir les festivals. Mais l'été en ville, c'est aussi l'occasion de sortir de la routine ou des sentiers battus. Cette année encore, nos journalistes ont déniché pour vous des coins surprenants, des activités méconnues, des personnages, et fait bien d'autres découvertes qui donnent leur texture à Montréal, Québec, Ottawa...

Le goût de Montréal

Saveurs et arômes du Vieux-Montréal, c'est 180 minutes de découvertes et d'anecdotes succulentes



JEAN DION.

Au Québec, lorsqu'on évoque la nourriture dite traditionnelle, on a souvent tendance à en faire ressortir la banalité. Comme si toute notre histoire

alimentaire se limitait à la bonne vieille viande de bœuf et aux proverbiales patates.

Mais cette perception est fautive, croit Ronald Poiré, qui a décidé de faire sa part pour jeter un éclairage nouveau sur la chose. «*On ne reconnaît pas notre héritage culinaire, et c'est*

Dans le cadre de la tournée Saveurs et arômes du Vieux-Montréal, on fait un arrêt pour déguster rillettes et foie gras avec un coup de rouge au Marché de la Villette, rue Saint-Paul. Le patron de l'établissement, Ludovic Marionnet (à gauche), décrit son plat au journaliste en appétit, sous le regard de Ronald Poiré, créateur de la visite guidée.

bien dommage», dit-il. Guide touristique chez Visites de Montréal, il a uni son attachement à sa ville natale, son amour de l'histoire et sa pas-

sion pour la gastronomie pour créer un tour inédit, qui relate l'évolution de la société à travers la bouffe et ses nombreuses mutations. Cela a

immigrés d'origine européenne alors que l'Amérique du Nord se tourne plutôt vers les supermarchés (et comment ce fut Sam Steinberg qui innova en détachant son commerce de car-

teur est le Japon: les Japonais prisent particulièrement se avec... le saumon.

Ainsi, sans voir le temps, chemine-t-on en vieux immeubles

JACQUES NADEAU LI