

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 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 donné Saveurs et arômes du Vieux-Montréal, deux heures et demie à se balader dans les rues étroites en accumulant les découvertes.

Depuis le maïs et les légumineuses des Amérindiens jusqu'à l'explosion que fut Expo 67, alors que toutes les cuisines du monde venaient s'offrir à une terre jusque-là plutôt refermée sur elle-même, Ronald Poiré ne tarit pas et raconte anecdote par-dessus anecdote par-dessus fait méconnu. Comment, par exemple, la Sorbonne a été appelée à statuer sur la condition du castor et à finalement déterminer qu'il s'agissait d'un poisson, ce qui avait l'avantage de permettre à la population d'en manger pendant le carême. Comment John Molson a fait fortune avec sa brasserie parce qu'à l'époque, l'eau potable manquait à Montréal. Comment les Filles du Roy, qui avaient pour la plupart grandi en milieu urbain, se sont rapidement intégrées à la ville et ont favorisé son développement, notamment par le biais des marchés publics, qui seront préservés au XX^e siècle par les

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 dotant son commerce de carrosses). Comment le fromage Perron fut pendant 100 ans celui que l'on servait à la table de la reine d'Angleterre.

Attention, «*il n'y a jamais rien de précis dans la nourriture*», dit M. Poiré, et les mythes et légendes pullulent. Mais une chose est certaine: la bouffe québécoise est le produit de multiples influences. Vous vous faites un spaghetti sans prétention? Les pâtes nous viennent de Chine, la tomate est partie d'Amérique du Sud, la sauce tomate a vu le jour en Espagne, et l'huile d'olive est de tradition juive. Mais la sauce tomate en conserve, pour sa part, est 100 % locale: c'est la famille Catelli qui a mis le procédé au point...

La découverte du sirop d'érable, elle, fait l'objet d'une controverse, quoiqu'on ait envie de retenir que c'est un autochtone qui s'entraînait au tir à l'arc sur un arbre qui aurait fait la première entaille et donné à l'humanité la possibilité de se délecter... Aujourd'hui, le Québec produit 80 % du sirop d'érable dans le monde et le plus gros importa-

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

Ainsi, sans voir le temps passer, chemine-t-on entre les vieux immeubles qui ont presque tous une histoire à raconter. On s'arrête pour quelques dégustations, les rillettes et le foie gras de Ludovic Marionnet, patron du Marché de La Villette — le nom du premier marché public établi à Paris — sur la rue Saint-Paul, et des fromages au Marché du Vieux, où Pierre Morin parle de ses produits fins. Ronald Poiré, lui, aborde aussi des considérations extraculinaires, comme la petite histoire du gyrophare de la Place Ville-Marie, que Le Devoir vous a racontée dans cette même page mardi dernier.

Franchement étonnant tout ce qu'on peut apprendre en un avant-midi, mais il en va ainsi lorsqu'on se promène avec une encyclopédie ambulante. «*La cuisine est le reflet d'une société, dit Ronald Poiré, et on l'ignore trop souvent.*» En tout cas, il n'y a pas à douter qu'après cette immersion intensive dans le Montréal alimentaire, on ne voit plus la ville du même œil. Et qu'on se prend à l'aimer un peu plus, tant pour ce qu'elle donne à voir et à goûter que pour ce qu'elle a, la coquine, si longtemps caché.

Le Devoir



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Dans le cadre de la tournée Saveurs et arômes du Vieux-Montréal, on fait un arrêt pour déguster rillettes et foie gras avec un petit 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.

«La cuisine
est le reflet
d'une
société, et on
l'ignore trop
souvent»

– Ronald Poiré