

PLAISIRS

EXPLORATION

Les étudiants de l'Université des sciences gastronomiques ont déjà quatre voyages internationaux et dix à travers l'Europe derrière la tuque et ils deviendront, au terme de leurs études, des interprètes culturels de la gastronomie. Dans les locaux de l'Université, ils ne cuisinent pas, mais étudient, souvent sur le terrain, les diverses pratiques du monde alimentaire.

Ce que Montréal a dans le ventre

Des étudiants de l'Université des sciences gastronomiques d'Italie s'initient à la culture alimentaire de la métropole dans le cadre d'un voyage de découverte

Dix étudiants de l'Université des sciences gastronomiques d'Italie, fondée par Slow Food International, sont en visite à Montréal afin de découvrir la culture alimentaire de la métropole. Dimanche dernier, *Le Devoir* les a accompagnés au cours de leur première journée de visite afin de connaître leurs attentes et leurs perceptions de notre alimentation. On les retrouvera demain afin de connaître ce qu'ils ont distillé de ce séjour. Premier de deux textes.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

Ce dimanche matin, le boulevard Saint-Laurent a sa typique gueule de bois, avec les pratiques de ses commerces éclaboussés des excès de la veille. Mais les dix étudiants de l'Université des sciences gastronomiques d'Italie, à Montréal pour la semaine, ont les yeux rivés partout sauf sur le sol. Ils s'étonnent de voir si peu de Starbucks. Se demandent si on mange du pain à tous les repas. Si on boit notre thé comme les Anglais.

À midi, il y a une longue file d'attente devant un restaurant. «Est-ce qu'ils attendent l'ouverture?», demande un étudiant en pointant l'enseigne de Schwartz's. «Mmm. Non. C'est toujours comme ça ici.» Bienvenue à Montréal.

Sur la table, il y a...

Avant que ne débute leur visite guidée de la Main, les étudiants fraîchement débarqués d'Italie, s'avouent déjà étonnés par la quantité de restaurants jusqu'à présent aperçus. «Peut-être que ça vient combler le manque de temps des Montréalais pour cuisiner et faire les courses?», présume l'un d'eux.

Sur leur campus italien, ils ont au préalable reçu une brève introduction sur Montréal, gracieuseté d'une nutritionniste d'ici qui étudie là-bas. Interrogés sur leur perception de

notre culture alimentaire, ils évoquent le foie gras de canard, la poutine, le bœuf, le poulet. Ce jour-là, leur petit-déjeuner continental, constitué d'une omelette, de jambon et de saucisses, le tout arrosé de sirop d'érable, a nourri le stéréotype d'une cuisine de coupeurs des bois. Les étudiants s'attendent aussi à ce que les Montréalais aient la dent sucrée et aiment le chocolat, «à cause du froid», spécifie la brunette Margherita.

Montréal serait aussi plus

Interrogés sur leur perception de notre gastronomie, ils imaginent Montréal plus fast que slow food: on s'y alimenterait davantage par besoin que par plaisir

fast que slow food, c'est-à-dire qu'on s'y alimenterait davantage par besoin que par plaisir, contrairement à l'Italie où le repas n'est pas seulement le moment de manger, mais aussi un prétexte pour penser à ce que l'on mange.

Les étudiants italiens savent que Montréal se distingue par son ouverture à la diversité. Plus qu'une fusion entre les cuisines nord-américaine et française, elle serait aussi un peu irlandaise, un peu juive, un peu chinoise, un peu portugaise, un peu vietnamienne, un peu de tout, quoi. Le boulevard Saint-Laurent est leur porte d'entrée vers ce que la métropole a dans le ventre.

«Le boulevard Saint-Laurent est le cœur même de l'identité de Montréal, l'axe autour duquel la ville s'est construite. Vous verrez qu'il est représentatif de ce qu'est Montréal, et en même temps, tout le contraire», leur explique David Szantos, l'organisateur du voyage et professeur de gastronomie à l'Université du Québec à Montréal, à Concorde ainsi qu'à l'Université des sciences gastronomiques d'Italie.

David Szantos a orchestré cette semaine d'immersion de façon à leur faire découvrir notre culture, «qui est basée sur deux piliers: la langue et l'alimentation», ainsi que ceux qui fabriquent cette culture. Le groupe ira à la maison mère de Première Mois-

son à Dorion, visitera Les Fermes Lufa, discutera bouffe avec des auteurs anglophones et francophones, cassera la croûte rue Ontario et participera au langar, un potluck végétarien, avec la communauté fréquentant le temple sikh de Verdun. Entre autres choses.

«Plusieurs visites sont liées à la gastronomie, mais je veux que les étudiants voient aussi l'architecture de Montréal, l'interaction sociale dans les dépanneurs, dans les rues; on va utiliser les transports collectifs, je veux leur montrer la vie normale montréalaise. C'est ça, le contexte: lier tous les éléments qui forment notre identité», ajoute le doctorant.

À bien y regarder

À la sortie du Quartier chinois — «aujourd'hui plus vietnamien que chinois» —, M. Szantos prend une pause pour leur faire déguster le Banh Mi, un sandwich vietnamien dont la baguette, d'inspiration française, vient métisser le tout.

Il leur parle de la glorieuse décennie 1970 de la rue Prince-Arthur, moment où l'artère était un véritable parc thématique pour les papilles, rempli de restaurants des cuisines du monde.

Il en profite pour leur parler de Juliette et chocolat, juste devant. Margherita lance au groupe un victorieux: «Je vous l'avais dit! Le froid!»

À l'angle de l'avenue des Pins, en passant près de la vitrine de la pharmacie Jean Coudu, M. Szantos en profite pour mentionner qu'on peut acheter un litre de lait dans le même établissement qui nous vend des pilules contraceptives et du sirop contre la toux.

Et voilà qu'à travers les yeux des autres, les transformations des commerces de proximité s'observent avec un regard tout neuf.

Découvrir Montréal par les cinq sens, tel est l'objectif visé par ce voyage. Ces étudiants de l'Université des sciences gastronomiques ont déjà quatre voyages internationaux et dix à travers l'Europe



JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Lors de leur visite guidée sur le boulevard Saint-Laurent, les étudiants n'ont peut-être pas goûté à la fameuse viande fumée de la charcuterie Schwartz's, mais la file d'attente a prouvé sa popularité.

derrière la tuque et ils deviendront, au terme de leurs études, des interprètes culturels de la gastronomie. Dans les locaux de l'Université, situés à Piémont, ils ne cuisinent pas, mais étudient, souvent sur le terrain, les diverses pratiques du monde alimentaire. Autrement dit, ils

touchent et goûtent à tout.

Ce midi-là, ils n'auront toutefois pas la chance de déguster la poutine, pour tant au menu de la balade: une poignée de gourmets font la file devant le restaurant La Banque déjà plein à craquer. David relativise. «Ce n'est pas grave, de toute façon, la meil-

leure manière d'apprécier la poutine, c'est à 3h du matin, après une soirée bien arrosée. Vous aurez sûrement l'occasion de l'essayer d'ici votre départ!» Peut-être, qui sait, au cours de l'une de ces typiques soirées d'excès sur la Main.



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

Pendant son séjour, le groupe s'arrêtera bien sûr au café Italia, dans la Petite-Italie.

PLAISIRS

EXPLORATION

Les étudiants de l'Université des sciences gastronomiques ont déjà quatre voyages internationaux et dix à travers l'Europe derrière la tuque et deviendront, au terme de leurs études, des interprètes culturels de la gastronomie. Dans les locaux de l'Université, ils ne cuisinent pas, mais étudient, souvent sur le terrain, les diverses pratiques du monde alimentaire.

Ce que Montréal a dans le ventre (2)

Des étudiants de l'Université des sciences gastronomiques d'Italie sont en visite dans la métropole

Pendant une semaine, dix étudiants de l'Université des sciences gastronomiques d'Italie se sont immergés dans la culture alimentaire de Montréal. Ils ont déjeuné au dim sum, rencontré un boucher dans Ville-Émard, marché dans le Mile-End et même goûté aux transports en commun comme de vrais Montréalais. *Le Devoir* les a retrouvés à la fin de leur séjour pour s'enquérir de leurs impressions sur ce que Montréal a dans le ventre. Dernier de deux textes.

ÉMILIE FOLIE-BOIVIN

La cuisine de l'Osteria Venti, un restaurant du Vieux-Montréal, est assiégée par les étudiants italiens et les universitaires québécois qui les ont hébergés. En après-midi, ils ont fait des courses afin de concocter un dernier souper amalgamant les produits découverts au cours de leur semaine parmi nous. Le sirop d'érable coule à flots, entremêlé des effluves de pain et de bacon.

Ça fait pop aux fourneaux, mais Valerio est distant de cette effervescence, assis au bar devant un cocktail à base de vermouth. Les sourcils froncés, il a l'air aussi secoué que le verre *old fashioned* qu'il fait tourner sur le comptoir.

«C'est trop. Montréal, c'est trop», lance-t-il sur le même ton que prennent les présidents des États-Unis dans les films catastrophe pour annoncer la fin du monde. «La cuisine, ici, subit tellement d'influences de partout dans le monde qu'il y a trop de choses à saisir. Et le prix que vous déboursez pour bien vous alimenter, c'est terrible! Je ne sais pas comment font les étudiants qui veulent manger des produits

lez à tout moment! Les Italiens sont obligés, par exemple, d'adapter les recettes asiatiques car plusieurs ingrédients sont introuvables chez nous. Prenons seulement la coriandre. Je dois visiter jusqu'à quatre commerces spécialisés pour en acheter, alors qu'ici, il y en a partout!»

Le fromage à la mode de chez nous

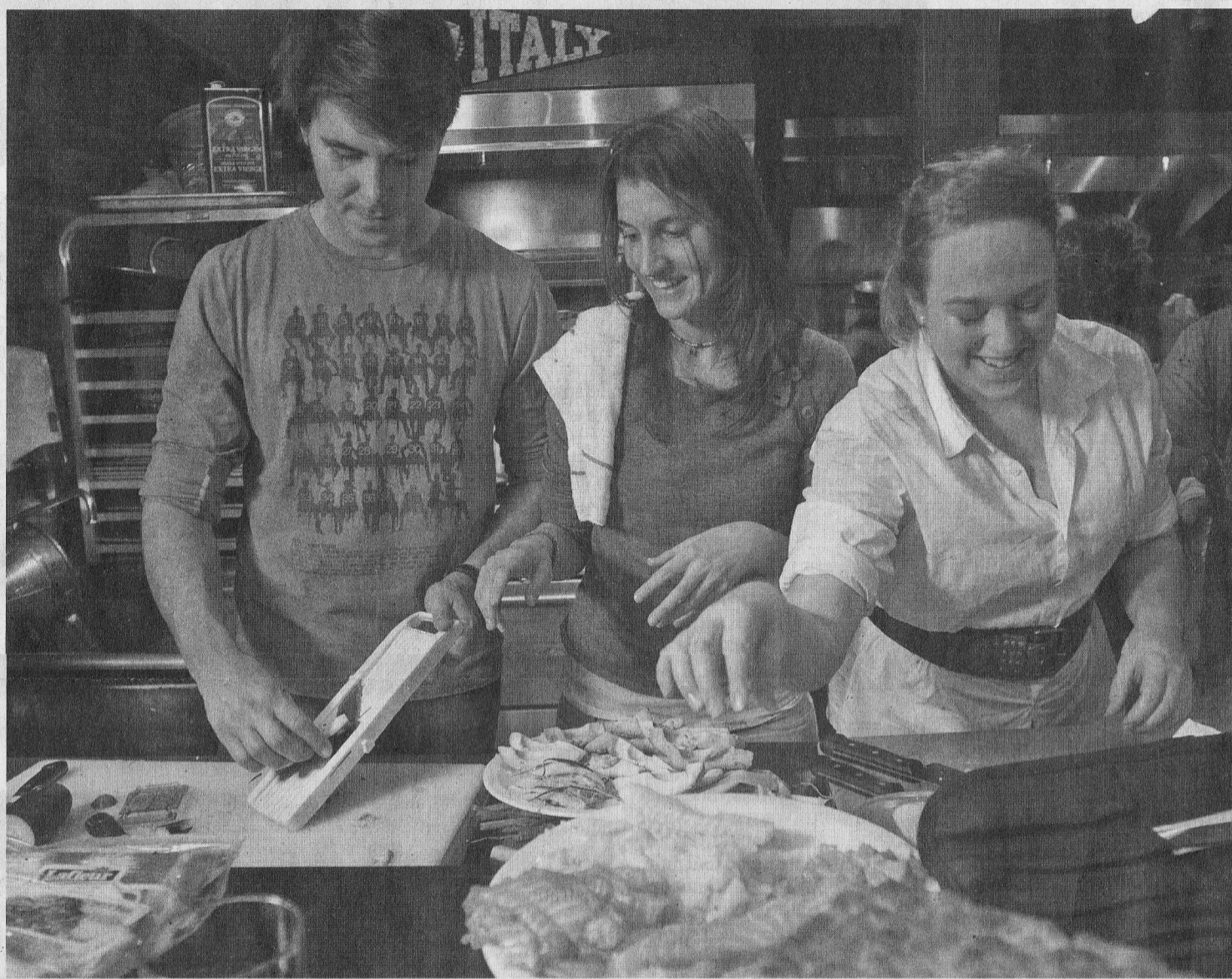
En dehors de la programmation préparée par l'organisateur de leur visite, David Szanto, professeur de gastronomie à l'Université du Québec à Montréal, à Concordia ainsi qu'à leur université fondée par Slow Food International, les hôtes québécois ont pimenté le séjour des Italiens avec des visites de leur cru.

Marie-Noëlle leur a fait découvrir les fromages québécois à L'Échoppe des fromages de Saint-Lambert. Ils ont tant aimé ce qu'ils ont dégusté que le lendemain ils ont demandé d'y retourner. «Vos origines anglaises et françaises, elles se cachent assurément dans vos fromages», constate Margherita («avec un "h", comme la pizza, et non comme le cocktail, importante nuance»), fière d'avoir senti l'influence du cheddar anglais dans nos produits.

Si elle habitait Montréal, la jeune femme, qui rêve de se joindre à l'équipe du Eatly new-yorkais l'an prochain, mangerait les bagels du Saint-Viateur au déjeuner, au dîner et au souper, passerait ses après-midi à écrire chez SoupeSoup, pour le décor moderne et la chaleur de sa cuisine, et adopterait la cuisine authentique des chefs des Cons servant, resto qu'a tenu à leur faire découvrir Marie-Noëlle.

En plus de nos fromages emballés sous vide, cette future diplômée, qui deviendra avec ses comparses l'un «des piliers du monde gastronomique», comme le décrit M. Stanzo, emportera de Montréal, dans ses bagages, l'image d'une gastronomie en émergence. «Votre cuisine commence à se découvrir et à s'assumer. D'ici cinq ou dix ans, la métropole pourrait sans hésiter se retrouver sur la carte des grandes villes gastronomiques.»

Giovanni, lui, n'en est pas aussi convaincu, déçu par la pauvreté des textures et le manque de saveurs de nos plats. «Il manque ce petit quelque chose qui va venir ré-



Les étudiants italiens Ricardo, Margherita et Marie-Pierre, une étudiante au certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie de l'UQAM, préparent des sushis pour le festin collectif, dans la cuisine de l'Osteria Venti.

veiller les papilles, lesquelles deviennent paresseuses si les aliments goûtent tous la même chose. Il faut de l'acidulé, par exemple, pour les réveiller», dit-il en trucidant de la fourchette le pouding chômeur servi au dessert ce soir-là, avant de s'informer des possibilités d'emploi à Montréal, parce qu'après tout, ce serait chouette de s'établir ici. Une semaine après son arrivée, il persiste à croire que les Montréalais s'alimentent davantage pour se sustenter que pour le plaisir de la

bonne chère. Et que les Québécois ne cuisinent pas.

Ricardo a une révélation similaire après avoir popoté dans la maison westmountaise des amis d'une hôtesse québécoise. «J'ai ouvert le four et tu sais ce que ça sentait? L'odeur des plats surgelés. Les fours en Angleterre sentent la même chose. C'est mon opinion toute personnelle, là, mais ça m'a marqué.» Et que sentent les fours en Italie alors? «Mais la pâte à pizza!», lance Margherita en rigolant, pendant que Ricardo hoche la tête.

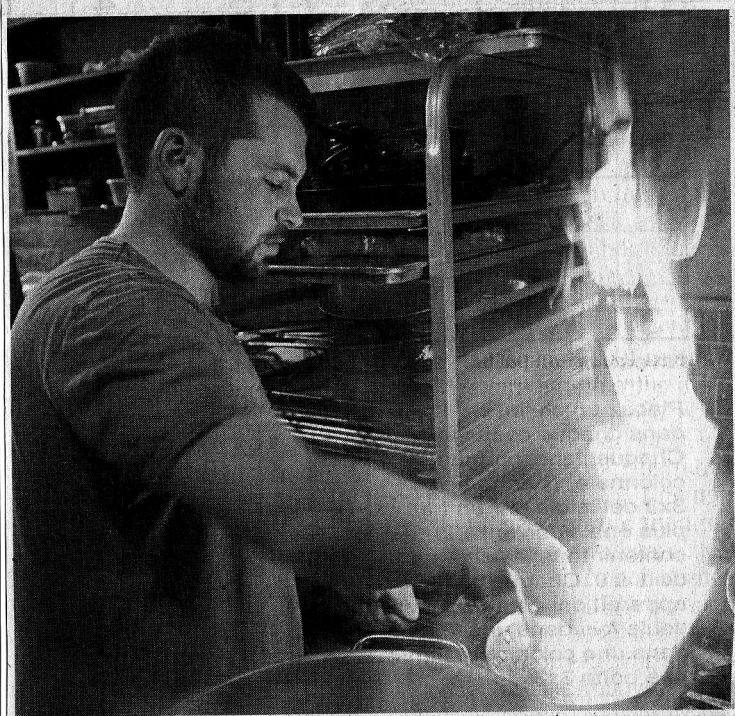
La délicate Dörte aurait plutôt dit que le four chez son hôte Émilie dégageait une odeur de tarte aux pommes et de tourtière, puisque sa famille adoptive adore cuisiner et a même invité la jeune femme à mettre la main à la pâte. Ce soir-là, au Venti, elle et Émilie ont mis en avant leur apprentissage et préparé tout un programme de desserts pour le groupe.

À bout de souffle après cette semaine exaltante, David Szanto nous tend avec fierté un moule rempli d'une tire-éponge dorée encore chaude.

Il pointe Dörte et revient à la tire. «Tu vois ça? Ce voyage, c'est ça. C'est l'intégration. C'est une Allemande vivant en Italie qui apprend à cuisiner de la tire-éponge du Québec.» Pour lui, l'enseignement de la gastronomie ne peut pas être uniquement théorique, car l'alimentation est quelque chose de viscéral, d'émotionnel, d'intellectuel et de sensoriel.

Et dans cette tire-éponge résidait le fruit de sa réussite.

Le Devoir



PEDRO RUIZ LE DEVOIR

Chef cuisinier au restaurant de son père en Italie, l'universitaire Francesco est dans son élément dans la cuisine de l'Osteria Venti. La veille, pour casser la croûte avec quelques étudiants, il s'est même amusé à amalgamer les gastronomies italiennes et québécoise dans un risotto aux canneberges et cidre du Québec.