



LA CULTURE JUIVE DANS NOTRE ASSIETTE



*Boulangerie St-Viateur Bagel, toile de Carole Spandau
www.carolespandau.com*



CLAUDE GAGNON

Bien que les premiers juifs viennent à Montréal dans le cadre de la conquête britannique au XVIIIe siècle, c'est à la fin du XIXe siècle que s'établit une véritable petite colonie hébraïque autour du boulevard Saint-Laurent. Cette population, qui fuyait les persécutions d'Europe de l'Est, se composait surtout de manufacturiers de vêtements et de commerçants de détails.

En 1911, il y a déjà 30,000 juifs montréalais dont la plupart résident dans le quadrilatère déterminé par le boulevard Saint-Laurent, la rue Sherbrooke, l'avenue du Mont-Royal et l'avenue du Parc. L'apparition de différents commerces alimentaires puis de restaurants se situe donc dans le prolongement naturel de la vie de cette communauté ethnique provenant surtout de Russie, de Pologne et de Roumanie.

C'est en 1932 que Moe Wilenski, fils d'émigrant russe, ouvrit dans le Mile End son casse-croûte. Encore aujourd'hui, situé au coin des rues Clark et Fairmount, la famille Wilenski offre son plat unique : un sandwich de pur salami de bœuf dans un petit pain rond kaiser à l'oignon. On offre aussi



Photo : Moe Wilenski

un sandwich aux œufs hachés et des petits cornichons en accompagnement avec un choix de neuf parfums de liqueurs douces dont les essences sont fabriquées sur place. Ce menu rustique n'est pas d'obédience kasher. Trois raisons justifient ce choix : une viande kasher bénie par le rabbin coûterait sensiblement plus cher au client. Deuxièmement, plusieurs juifs émigrants de l'époque étaient d'allégeance communiste et n'étaient donc pas religieux. Enfin, bon nombre de clients demandent une tranche de fromage en surplus dans le sandwich alors que la combinaison de viande et de produits laitiers dans un même plat est interdite par la règle kasher.

Il n'est cependant pas le restaurant le plus ancien puisque Reuben Schwartz, émigrant polonais, ouvrit son restaurant de viande fumée en 1928 un peu plus au sud, sur la rue Saint-Laurent. Le menu principal offre un sandwich de bœuf fumé sur pain de seigle; la viande est marinée durant dix jours dans un mélange d'épices gardé secret et sans aucun agent de conservation. On accompagne le sandwich de frites maisons, de cornichons sûrs et de poivrons marinés doux ou forts. Malgré un emplacement



Photo : Moishes Lighter

plutôt exigü qui nécessite que les nombreux clients fassent «la queue» sur le trottoir les midis comme les soirs, la recette Schwartz a acquis une réputation internationale.

Des stars de nombreux pays s'obligent, lorsqu'ils sont de passage à Montréal, à faire le pèlerinage de dégustation dans ce modeste espace. Malgré de nombreuses offres reçues dans le passé, jamais les propriétaires n'ont voulu instaurer une chaîne de franchises et ce n'est que tout récemment, depuis l'acquisition du restaurant par Céline Dion et René Angélil, que l'on peut se procurer cette «divine viande» dans certains marchés d'alimentation de Montréal.

Dix ans plus tard, en 1938 et encore sur la rue Saint-Laurent, Moishes Lighter, émigrant roumain, fonda l'une des premières grilladeries du quartier en ouvrant son Steak House. Encore très fréquenté aujourd'hui, ce restaurant est l'un des relais gastronomiques parmi les plus connus du grand Montréal. On y déguste les coupes de viandes les plus recherchées et on peut se procurer dans les marchés d'alimentation la salade de chou et autres accompagnements typiques qui ont contribué à la renommée de cette véritable institution culinaire.



Bill Brownstein en tablier, auteur du livre *Schwartz's Charcuterie hébraïque de Montréal. L'histoire vraie.* Photo: Simon Dardick.



Hymie et Freda Skolnick, fondateurs de Beauty's.

En 1942, au cœur des nombreuses manufactures de vêtements tenues par les juifs, Hymie Skolnick, fils d'émigrant russe lui aussi, et Freda, sa jeune épouse, ouvrirent un petit resto au coin des rues Mont-Royal et Saint-Urbain qu'ils baptisèrent Beauty's. On y servait des repas rapides pour les nombreux ouvriers et patrons du quartier mais, sans repos, on servait aussi des déjeuners les samedis et dimanches. Ces «brunch» de la fin de semaine devinrent très populaires dès les années 60 et la clientèle grossit encore dans les années 70 à mesure que l'on découvrait le fameux «bagel» au saumon fumé. Encore aujourd'hui, il n'est pas rare de voir les gens faire la queue sur le trottoir de la rue Saint-Urbain le dimanche matin pour savourer les nombreuses combinaisons de bagels, d'omelettes et de burgers qui composent le menu.

Le bagel, ce pain typique de la culture juive, s'est aussi déposé dans notre assiette grâce aussi aux boulangeries hébraïques du Mile End. Dès 1919, Isadore Shlafman, émigrant de Russie, fonda la toute première boulangerie de bagels à Montréal. La boulangerie déménage en 1949 sur

Fairmount; les petits-enfants d'Isadore offrent aujourd'hui la même méthode traditionnelle de fabrication d'une grande variété de bagels. Parmi le lot, le Bozo composé de trois bagels entortillés parsemés de graines de sésame et de pavot est surnommé «le chef d'œuvre pour les amoureux»; sa structure et son assaisonnement offrent une texture et une saveur uniques! Plus tard, en 1957, l'émigrant polonais Myer Lewkowicz fonda la boulangerie Saint-Viateur, sur la rue de même nom, qui deviendra la seconde célébrité dans le royaume du bagel.

L'apport culinaire de la culture juive dans nos quartiers ne se limite évidemment pas au saucisson de bœuf, au «smoked meat», au steak et aux petits pains sucrés en forme d'auréole. On observe que tous ces commerces de dimension modeste qui offrent des plats à la fois rustiques et traditionnels insistent non seulement sur leur recette plus ou moins jalousement conservée mais aussi sur la pureté des aliments utilisés et sur l'absence d'agents de conservation. Hélas, ces institutions n'ont pas toute survécu. Rappelons seulement la boulangerie Saint-Lawrence qui était située sur le boulevard Saint-Laurent et qui offrit pendant des décennies un gâteau au fromage fait au four en lèche-frites, coupé puis vendu au poids et qui avait une succulence et une texture sans pareille. Cette boulangerie et son personnel si attentionné disparurent voilà quelques années. Ne demeure que la salive qui vient encore en bouche chaque fois que ceux qui ont connu son indescriptible «cheese cake» passent devant son ancienne localisation au 3830 du boulevard. La cuisine juive du Mile End de Montréal a définitivement orienté et agrémenté notre assiette montréalaise. Pas surprenant que nous guidions encore nos visiteurs et amis gourmands vers ces restaurants, casse-croûtes et boulangeries du Mile End pour leur offrir des expériences de saveurs authentiques et tout aussi mémorables.