

# Manger sur le pouce

À s'en lécher les doigts

ARTICLE - 7 août 2008

Mariève Desjardins



**photo:** Olivier Blouin

*L'été, quel bonheur que de grignoter en se baladant dans un parc ou en flânant de terrasse en terrasse! Pour donner congé à la fourchette, voici quelques délices à manger sur le pouce... et avec les doigts.*

Ces temps-ci, fourchettes et couteaux nous paraissent des ustensiles bien inutiles. On aurait plutôt envie de manger comme à la plage: mordre à pleines dents dans de monstrueux sandwiches, picorer des calmars frits, s'offrir un cornet de crème glacée ou sucer scrupuleusement nos doigts couverts de grains de sucre après avoir mignoté des beignets. Il se trouve que c'est tendance. Les Français appellent ça le *finger food*. En bref, il s'agit de manger avec les doigts. Véritable révolution gastronomique ou simple retour en arrière, avant l'époque où Louis XIV faisait de la fourchette un indispensable à la table de la cour? Remettons le débat à plus tard, si vous le voulez bien. Emplissez plutôt votre sacoche de *napkins* pour un périple montréalais où la bouffe et les doigts sont à l'honneur.

## ST-HUBERT, PAS BBQ

Vous croyiez que la Plaza St-Hubert était LE royaume du toc? Détrompez-vous puisque entre les magasins à 1 \$, on y dénicher des repaires d'authenticité. En plus de ses boudins bien connus des amateurs, la charcuterie artisanale **La Queue de cochon** prépare ses propres saucisses. Elles sont faites maison, dépourvues, donc, des additifs chimiques dont les noms complexes suffisent à couper l'appétit. Sur place, on confectionne des sandwiches, généreusement garnis de choucroute, avec les savoureuses chipolatas ou merguez.

Après avoir englouti ce "roteux de luxe", vous pouvez continuer un peu au sud sous la verrière de la Plaza St-Hubert et arrêter chez **Mademoiselle Gabrielle**, un commerce à la vitrine encore toute reluisante tant elle est neuve, et où sont servis des gelati. Craquez pour le parfum au beurre d'érable, pur à 100 %.

**On mange ça où?** On s'installe sur un banc et on reluque la faune bigarrée de la Plaza St-Hubert, où se croisent les fiancées en quête d'une robe de mariée, les habituées qui courent les soldes et les adeptes du fétichisme.

## **CHURROS ET PASEOS**

Vous rêvez de rivages espagnols? Rendez-vous dans le quartier Villeray. Maître dans l'art ibérique des tapas, **Tapeo** vous propose de succomber à ses churros con chocolate. Les churros sont des beignets frits en forme de gros spaghettis, saupoudrés de sucre. Ici, on les trempe dans un ramequin de chocolat chaud, exactement comme ceux qu'on déguste à Madrid. Tout ce qui manque, c'est cette autre tradition bien espagnole, celle de manger ses churros en flânant dans les *paseos* (passages piétonniers).

**On mange ça où?** Explorez les ruelles animées de la Petite Italie où vous attendent peut-être d'autres dépaysements.

## **L'APPEL DE LA FRITURE**

D'accord, la friture n'a pas très bonne presse en ce moment. Elle prend la porte de nos institutions, mais ce n'est pas une raison pour la renier complètement. Lorsque l'appel de cet alliage de gras et de sel se fait sentir, tel un chatouillement quasi reptilien dans notre boîte crânienne, difficile de résister. Par contre, lorsqu'on y succombe, aussi bien opter pour le meilleur. À ce titre, les rondelles d'oignon et calmars frits du **Dîner** sont difficiles à battre tant ils sont goûteux et aériens. Surtout quand on fait passer le tout avec un verre de blanc proposé sur l'aguichante carte des vins.

**On mange ça où?** Sur la petite terrasse aux allures improvisées du resto, où on a l'impression curieuse mais infiniment sympathique de partager le trottoir avec les passants. Une charmante halte sur le Plateau.

## **TROUVER SON POINT G**

Spécialisé en gaufres et en glaces, **Le Point G** est un espace au nom gentiment provocateur où sont permises toutes les gourmandises. Pour confectionner leurs gaufres liégeoises, les proprios font venir des cristaux de sucre directement de Belgique. Mais n'allez pas croire qu'ils lèvent le nez sur nos beaux produits québécois, bien au contraire. Dans le présentoir, une subtile glace au lait de brebis et au sureau (baie très riche en antioxydants fournie directement par le seul producteur de sureau au Québec), une autre particulièrement décadente aux bleuets du Lac-Saint-Jean... G comme complètement gagas!

**On mange ça où?** Devant les amusantes sculptures éphémères du parc des Compagnons de Saint-Laurent, situé à deux jets de pierre de la petite boutique.

## **D'AHUNTSIC À RIO**

À l'extrémité nord de l'île, dans le quartier Ahuntsic, existe un petit café aux couleurs toniques qui nous transporte tout droit vers la chaleur des plages brésiliennes. Une des spécialités du **Caipirisima**, ce sont les délicieuses crêpes sur bâton, comme celles qui font apparemment fureur sur les plages de Rio. Faciles à manger et à transporter, ces crêpes sont servies avec un vaste choix de garnitures qui vont satisfaire aussi bien les becs sucrés que les becs salés.

**On mange ça où?** On file au parc de l'Île-de-la-Visitation à quelques coins de rue de là. Assis dans l'herbe à écouter le doux clapotis de l'eau, on rêve à Rio.

## **CARNET D'ADRESSES /**

### **La Queue de cochon**

6400, rue Saint-Hubert

Tél.: 514 527-2252

### **Mademoiselle Gabrielle**

6220, rue Saint-Hubert

Tél.: 514 759-7878

### **Tapeo**

511, rue Villeray

Tél.: 514 495-1999

### **Le Diner**

4710, rue De Lanaudière

Tél.: 514 510-4710

### **Le Point G**

1266, avenue du Mont-Royal Est

Tél.: 514 750-7515

### **Caipirisima**

1575, rue Fleury Est

Tél.: 514 510-3100