



ÉDITORIAL

FÈVES AU LARD, BAGELS ET VIANDE FUMÉE



RICHARD OUELLET,
PRÉSIDENT SHGP
INFO@HISTOIREPLATEAU.ORG

Au 19^e siècle, les Canadiens français arrivent en masse des campagnes vers la grande ville avec leurs traditions culinaires. À l'époque, l'alimentation chez nos ancêtres est abondante mais peu variée : lard salé, pommes de terre, soupe aux pois, accompagnés de pain et beurre¹. Les desserts sont faits de sucre d'érable et de mélasse. Un petit restaurant de l'avenue Mont-Royal, la Binerie, fondé en 1938 par **Joachim Lussier**, rappelle encore aujourd'hui ces traditions culinaires québécoises.

Le Plateau du début du XX^e siècle est constitué de quartiers ouvriers. En 1901, l'Abattoir de l'Est, angle Mont-Royal et Frontenac, reçoit par train les veaux, moutons, cochons et bœufs pour l'abattage. La population s'approvisionne au marché St-Jean-Baptiste, angle Rachel et St-Laurent, à partir de 1870 et pendant presque un siècle.

Certains se rappelleront la belle pinte de lait en vitre livrée par l'entreprise J.-J. Joubert. Les livreurs de glace parcouraient la ville et la restauration de rue était populaire avec ses voitures de patates frites, qui disparurent en 1947. Des noms célèbres dans l'alimentation sont nés dans le Plateau. Pensons à Cordon Bleu avec sa recette de boulettes de viande, ou encore aux supermarchés Steinberg. Dans l'imaginaire de bien des Québécois, le fondateur

de Steinberg était **Sam Steinberg**. Eh bien non ! C'était plutôt **Ida Steinberg**, sa maman, immigrante juive hongroise.

Bagel au saumon fumé, spécialité du Plateau

La communauté juive a joué un rôle majeur dans l'histoire alimentaire avec ses bagels chez Fairmount bagel et sa viande fumée chez Schwartz. Lors de son arrivée à Montréal en 1953, **Myer Lewkowicz**, n'avait pas d'expérience en cuisine, mais connaissait la faim. Il arrivait du camp de concentration de Buchenwald en Allemagne. Il dira plus tard que « ... tout ce dont je rêvais, c'était d'avoir un bout de pain ». Ainsi, il fonda la boulangerie St-Viateur Bagel en 1957.

Notre bulletin raconte aussi la contribution des religieuses, dont une certaine Sœur Angèle, d'origine italienne, longtemps associée à l'Institut d'hôtellerie et de tourisme de Montréal, rue St-Denis. Le bagel, la viande fumée et les fèves au lard font partie de notre histoire locale. Claude Gauthier, dans sa chanson de 1972, *Le plus beau voyage*, associe le patrimoine alimentaire et l'identité :

J'ai refait le plus beau voyage

De mon enfance à aujourd'hui

Je suis de gibier, de poissons

Je suis de sucre et d'eau d'érable

Je suis de 10 enfants à table...

¹ Richer, Jacques; Les habitudes alimentaires du monde rural québécois au milieu du XIX^e siècle. www.prologue.qc.ca/edgon/universite/alimentaire.htm