

Pour ceux qui sont en train de digérer



MARC AYMON



Les plats vus de près. Miam Miam. C'est bon. LDD

Ce soir on va chez Schwartz's, la meilleure charcuterie hébraïque de Montréal. On vient y manger la Montréal Smoked Meat, une viande fumée préparée avec une recette d'herbe secrète et d'épices, à Montréal depuis 1930. De tradition juive d'Europe de l'Est, ce mets est devenu pour le reste du Canada la spécialité de Montréal. Le restaurant est bondé. Nous attendons devant l'entrée, contemplant les viandes suspendues et les bocaux de piments, avant de pouvoir entrer nous asseoir. On nous sert de la Black Cherry, une boisson gazeuse sucrée à base de cerise noire. Dans ce lieu «éternellement cool» on vide du ketchup sur nos frites et on y ajoute du vinaigre blanc et du sel. On peut commander cette viande maigre (lean), médium ou grasse (fat), et c'est le même monsieur qui la découpe depuis vingt ans. Sur les murs, des dizaines d'articles élogieux, et des photos de célébrités (Céline Dion, Nana Mouskouri...) venues se tâcher la robe avec la moutarde de chez Schwartz's. Sachant que j'écris une chronique, le responsable du restaurant me fait passer derrière le comptoir. Il me regarde et me dit concernant l'article: *«Fais quelque chose de beau.»* Je l'imagine me trancher la tête comme si j'étais sa viande et je lui fais un grand sourire crispé en signe d'approbation. Si c'était bon?.. Les filles, après la moitié de leurs sandwiches, avaient l'estomac en vrac. Nous avons terminé leurs assiettes. A s'en lécher les babines. Schwartz's, c'est de la nourriture pour hommes! MARC AYMON