

Ah, la cuisine canadienne...

«On est ce que l'on mange» disait un fin gastronome du 19^e siècle. Si tel est le cas, la cuisine canadienne est une symphonie de couleurs et de saveurs à l'image de cette mosaïque de cultures qui donne à la société canadienne son visage coloré.

De tous temps, les Canadiens de toutes origines se sont initiés à la cuisine et à la culture de leurs compatriotes qui venaient de lointains pays.

Toutefois, ce n'est que depuis quelques années que l'on assiste à un engouement pour ces cuisines longtemps appelées «étrangères».

Désormais lorsque les Canadiens sortent au restaurant, et ils le font souvent, la question rituelle à laquelle il devient de plus en plus difficile de répondre tant est vaste le choix est: «Mais qu'as-tu envie de déguster? De la cuisine jamaïcaine ou polonaise? Préfères-tu de la cuisine chinoise, ou peut-être de la cuisine italienne, ou libanaise ou encore vietnamienne?»

Une promenade rue Bloor à Toronto, Prince-Arthur à Montréal, Robson à Vancouver ou Bank à Ottawa nous fait découvrir que toutes ces villes canadiennes ont en commun d'avoir des restaurants japonais, espagnols, indiens, malaysiens, français, et bien d'autres parmi lesquels le gourmet le plus difficile n'a que l'embarras du choix, guidé par son expérience, ses préférences et son esprit d'aventure.

Le Canada n'a pas toujours offert ce foisonnement de cuisines. Voici 40 ans, les plaisirs de la table se résumaient à une sortie tardive dans un restaurant chinois avec le secret d'espoir de pouvoir utiliser un couteau et une fourchette plutôt que des baguettes. Aujourd'hui, lorsqu'un Canadien invite quelqu'un dans un restaurant chinois, il se doit de lui demander s'il préfère la cuisine chinoise du Nord ou du Sud, la cantonaise, la mandarine, la pékinoise ou encore la cuisine szechuan.

Mais comment en est-on arrivé à cette richesse de cuisines? Tout a commencé lentement. Tout d'abord, selon la région du Canada, on a vu apparaître des restaurants chinois, puis des restaurants italiens, allemands, ukrainiens. Ensuite, voici 20 ans, le mouvement s'est accéléré. Le Canada s'est mis à vivre une véritable révolution culinaire. Brusquement, il n'était plus nécessaire de se rendre dans un quartier chinois ou italien pour goûter à ces cuisines. Ces restaurants s'installaient là, au coin de votre rue, avec en plus des clients authentiquement chinois ou italiens qui garantissaient l'authenticité et la qualité de la cuisine.

Aujourd'hui, l'annuaire téléphonique de chaque grande ville canadienne contient une liste de restaurants classés dans l'ordre alphabétique habituel et par cuisine ethnique. S'il vous prend la fantaisie de faire un bref voyage en Afghanistan, ou en Algérie, en Croatie ou en Iran, en Corée ou en Turquie, rien de plus simple: le voyage est bref, l'accueil garanti, et le retour

rapide chez soi se fera sans risque.

Ces restaurants ne sont pas nés d'une volonté politique en faveur de multiculturalisme. Ils sont nés parce que la société canadienne est multiculturelle. Ces restaurants ont d'abord ouvert leur porte pour servir la cuisine de leur pays à toutes ces femmes et tous ces hommes venus de loin et qui retrouvaient ici et là la chaleur, les odeurs, les fragrances, les fumets, les saveurs, les couleurs et les bruits de leur pays d'origine. Ce n'est que plus tard que d'autres Canadiens, et de nombreux touristes, ont découvert cette richesse et ces voyages à peu de frais.

Désormais on adore les falafels, les pizzas, les nachos... mais avec une touche canadienne. En effet, tout voyage enrichit et le pays d'accueil ajoute ici et là quelques ingrédients, un tour de main qui fait que l'on goûte à Rome ou à Beijing avec une pointe de Montréal ou de Vancouver. Bon appétit.

La cuisine canadienne: un mélange de saveurs.

