

À la rencontre de nos voisins : rencontres canadiennes dans le marché By

D'un petit poste colonial installé dans un coin perdu il y a 200 ans, le marché By d'Ottawa est devenu au fil du temps un centre vibrant, culturel et diversifié alliant divertissement, restauration et commerce au détail. C'est aussi un endroit qu'affectionnent tout particulièrement plusieurs employés du MAECI après le travail.

Lorsqu'on voit l'îlot de quatre rues qu'est devenu le marché By d'Ottawa, il est difficile d'imaginer qu'il fut un temps où ce n'était qu'un marché couvert construit en gros bois d'œuvre au milieu d'un marécage. C'est pourtant ainsi qu'il faut se le représenter afin de comprendre à quel point il a évolué depuis 180 ans pour devenir un quartier trépidant de restaurants, de pubs, de boîtes de nuit, de boutiques et de galeries, et surtout, constituer le plus vieux et le plus grand marché agricole à ciel ouvert du Canada.

« C'est l'odeur du frais qui ne manque jamais de m'envoûter », d'expliquer Anne Pilon, une artiste d'Ottawa qui habite le quartier du marché depuis 1995 et y achète tous ses fruits et légumes, sans oublier certains produits de spécialité, comme le sirop d'érable pur. « Je m'imprègne fortement des arômes de chaque saison, comme les fleurs coupées en été, les légumes fraîchement récoltés à l'automne. On se sent vraiment vivre, avec tous les aliments frais, et aussi les vendeurs, qui sont tous plutôt rigolos et vraiment pas ordinaires! »

La diversité culturelle du marché By met en valeur la variété de ses produits, comme en témoignent ses quelque 80 restaurants qui permettent à tout un chacun d'y trouver une cuisine à son goût : indienne, thaïlandaise, grecque, italienne, cajun, et des myriades d'autres. Une des spécialités gastronomiques les plus exotiques est celle du restaurant Navarra : la cuisine basque moderne. Le réputé chef René Rodriguez y a créé un menu varié, plein de surprises et d'innovations. Pour titiller les papilles, difficile de trouver mieux que le confit de joues de porc croustillantes, le confit de pieuvre ou la salade de betteraves grillées et salées, pour ne nommer que ceux-là.

À l'autre extrémité du spectre culinaire, le marché By propose des queues de castor, un comptoir désormais célèbre où l'on sert des pâtisseries canadiennes faites à partir d'une pâte pétrie à la main et frite ressemblant – comme son nom anglais l'indique – à une queue de castor. En 2009, le président américain Barack Obama a fait connaître au monde entier ce régal inattendu lorsqu'il a visité le marché By expressément pour acheter une queue de castor. Le copropriétaire, Grant Hooker, souligne d'ailleurs que la diversité du marché lui vient aussi de sa clientèle.

« Tous les jours, on accueille des gens différents, fascinants. Des résidents et des touristes de tous les âges, de toutes les origines et de toutes les professions se présentent à notre kiosque, nous parlent d'eux et enrichissent vraiment nos vies. C'est comme si chaque jour, on voyageait sans quitter la ville. »

En fait, les possibilités d'« expériences planétaires » paraissent illimitées au marché By : musiques du monde en direct, magasins de meubles faits sur commande ou de bijoux de pays lointains, œuvres d'art originales, bars et boîtes de nuit de toutes tendances.

« J'habite le marché depuis près de 16 ans et j'ai l'impression d'en avoir à peine fait le tour, dit Anne. C'est un trésor qui évolue sans cesse, regorgeant d'êtres fascinants et de choses passionnantes à faire. Pour moi, c'est le cœur et l'âme d'Ottawa. »



photos : Michel Pixel/MAECI

Clichés du marché By