

Achille et les Myrmidons de Montréal, Québec

Jacques Folch-Ribas

Volume 28, numéro 5 (167), octobre 1986

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/31078ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Folch-Ribas, J. (1986). Achille et les Myrmidons de Montréal, Québec. *Liberté*, 28(5), 91–93.

CHRONIQUE DU ROSEAU MANGEANT

JACQUES FOLCH-RIBAS

Achille et les Myrmidons de Montréal, Québec

*Cela est du grec. Cela est bon,
et je n'y entends goutte.*

Rabelais, *Pantagruel*

Rhodes, 1985

Impossible de manger du poisson. En Grèce, dites-vous? Vous plaisantez. Je répète: pas de poisson à Rhodes. Ah ça, mais où sont les pêcheurs? Ils ne pêchent pas, en tout cas pour vous, ni peut-être pour eux. Pas de crustacés non plus, pour les fruits de mer vous repasserez. Etant donné que la viande, n'est-ce pas, n'a jamais été une spécialité grecque, sauf mouton un peu gras, que vous reste-t-il? Il y a des fruits. Oh, les abricots de Rhodes! De la salade aussi, et du fromage. Il y a du Coca-Cola partout, cependant. Ainsi pourriez-vous vérifier la décadence. La cuisine grecque est une des plus subtiles au monde, et ce n'est pas du souvlaki.

Montréal, 1986

Menu grec, dans quinze restaurants grecs, mais celui où nous sommes ne sera pas nommé ici. Trouvez-le, après tout, et commencez:

Les beignets d'épinards sont de petits nuages de pâte fine comme du papier de mille-feuilles. Triangulaires, les beignets. Le carré de l'hypoténuse, après tout, c'est Pythagoras, non?

Les courgettes et les aubergines coupées fin et frites à la farine. Il faut manger ça salé, c'est meilleur,

au moment de servir.

La purée de pomme de terre à l'ail, avec une olive amère en plein centre. Une bouchée, pour voir. Divin. Dyonisos était grec, aucun doute.

Tiens, deux crevettes. Curieux. Frites très peu, presque crues, croquantes. Mais où les prennent-ils? A croire qu'il y a des crevettes dans le Saint-Laurent.

Concombres au yaourt. Pour rafraîchir, deux tranches, pas plus. Et tout de suite, les beignets de morue qui s'écrasent sous la dent et goûtent l'iode. Est-ce de l'iode radioactif? Bah, tant pis. Un peu de féta blanc, en passant. Il y a deux enfants à table, si vous ne vous dépêchez pas, ils vont tout bouffer. Mais ce n'est qu'une entrée, une entrée à la grecque, somptueuse, et variée, qui permet aux convives d'attendre. Quoi? Le poisson. Le voilà.

C'est l'un des rares endroits où l'on puisse manger du poisson frais. Pas frais comme à Rhodes, non, certes, là-bas il est encore dans la mer où il attend sans doute que les compagnons d'Ulysse l'attrapent au filet. C'est un animal sélectif et snob, le bar, le rouget, la perche de mer... Nous choisissons le rouget. On ouvre le poisson en deux, on le glisse entre deux grils, et au feu. Le seul moyen de manger du poisson, c'est la méthode d'Ulysse, celle-ci, peau grillée noire et chair moelleuse blanche. L'arrivée du citron en Grèce, pourtant, postérieure à l'Odyssée, nous vaudra la seule sauce possible: l'émulsion de citron et huile dans une proportion gardée secrète par chaque cuisinier puisqu'elle constitue sa signature. Ce soir-là, c'était signé tendresse, avec un soupçon d'acidité et une goutte de fraîcheur.

Après, les yeux brillent. Réconciliation générale, incluant la Grèce dont l'époque moderne nous avait fait douter. Emotion pour Montréal, aussi, où l'on mange grec si l'on veut, si l'on trouve, comme le ferait un armateur milliardaire. Nous voilà Onassis, nous étions arrivés enfants du Pirée. Un bouzouki lancine ses gouttelettes. Le bonheur.

Et un peu de pieuvre grillée, par-dessus le marché? La félicité, merci, oui.

Pas fini. Le dessert, ce sont des *loukoumades*. Si vous en trouvez quelque part, jetez-vous dessus. Ces gens-là prennent des loukoums à leurs envahisseurs turcs, ils les enrobent de pâte fine et les plongent dans une friture de miel sombre, le vrai miel, celui de l'hydromel. Oh, Zeus, à moi, après cela je veux bien te rejoindre sur l'Olympe! Fais-ça vite, pendant que je garde le goût des loukoumades en bouche. Oui, avant le café, s'il te plaît. Ou alors, après. C'est cela, avant l'addition, pourtant légère.

Vive la Grèce et les Grecs! aurait crié le père Ubu s'il n'avait pas vécu en Pologne.