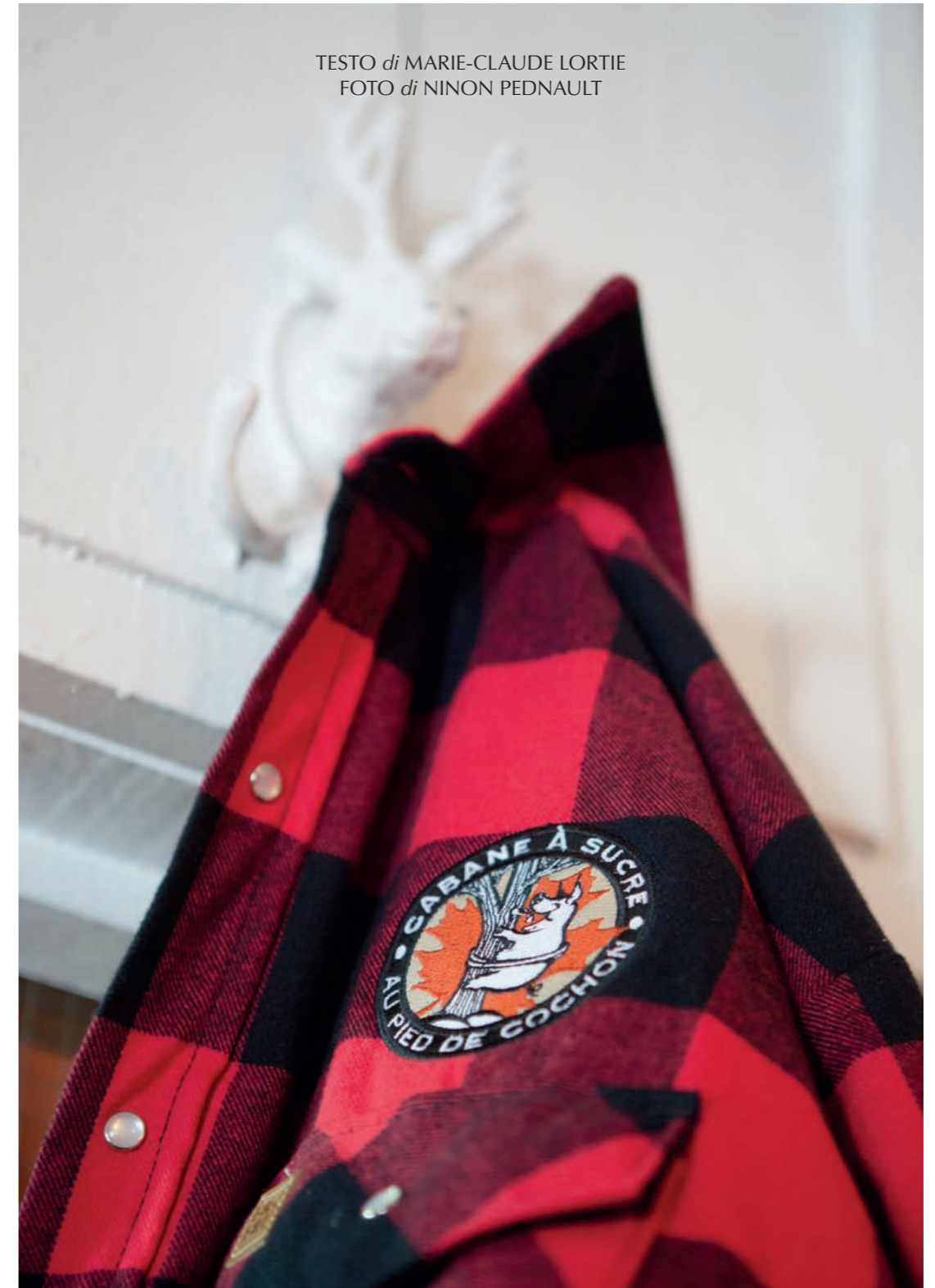




Montréal la Multietnica

TESTO *di* MARIE-CLAUDE LORTIE
FOTO *di* NINON PEDNAULT



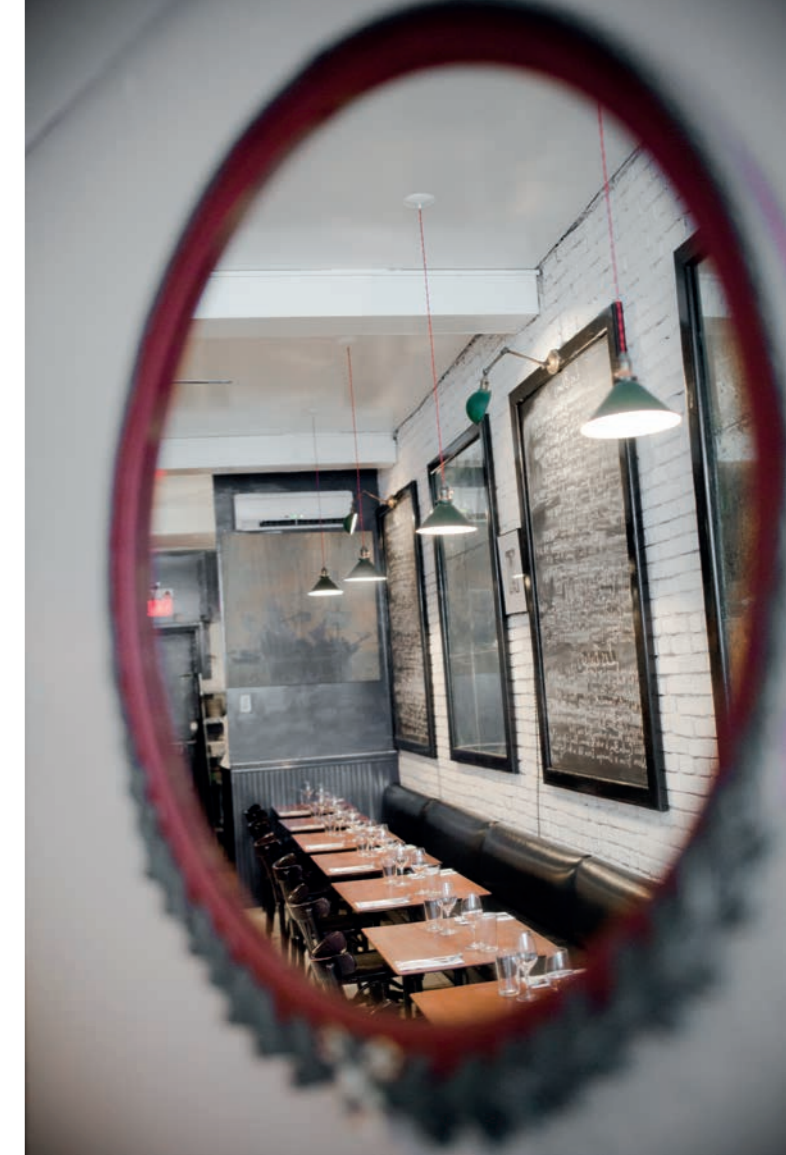
Due anni fa, Martha Stewart, la grande star della cucina televisiva americana, è venuta a Montréal per prendere la parola alla C2MTL, importante conferenza su creatività e business. A quanti le chiedevano di incontrarla prima che ripartisse, ha fatto sapere che era impossibile, che era di fretta perché doveva prendere un aereo. Cosa peraltro non completamente falsa. Quello che i suoi assistenti hanno tuttavia omesso, è che la Signora Stewart aveva fretta soprattutto di andare a mangiare gli Éclair alla carota e il Sedano rapa alla bagna càuda del ristorante Vin Papillon, prima di riprendere il volo per New York. Quando, l'anno successivo, anche Barack Obama è venuto per una conferenza nella metropoli canadese, ha fatto tappa al Liverpool House per mangiare gli Asparagi e un Agnello del Québec con uno chardonnay e un pinot dell'Ontario in compagnia del primo ministro canadese, Justin Trudeau.

I due locali fanno parte della stessa famiglia, quella del Joe Beef, uno dei rari ristoranti canadesi entrati nei 100Best e figura di spicco di una nuova cucina montrealese locale ma al tempo stesso multiculturale. Perché se fino a qualche decennio fa Montréal era la città nordamericana dove si mangiava come in Francia - il grande giornalista gastronomico americano Alan Richman di *GQ* ne è stato per molto tempo un sostenitore -, oggi la città continua a tenere fede alle sue tradizioni, ma va oltre. E le antiche roccaforti linguistiche e culturali sono andate scomparendo a vantaggio di una cucina in cui lo sciroppo d'acero si accompagna tanto al foie gras e al Paris-Brest quanto al cheddar, al toffee o al *Sunday roast*. E i ristoranti della famiglia Joe Beef dove, pur nel rispetto delle tradizioni francesi, si fa onore alle radici anglosassoni degli chef, del quartiere e della città, sono l'incarnazione stessa di questo straordinario *métissage*.

Quel che è particolare a Montréal, Nord America - ama ripetere lo chef David McMillan, cofondatore e proprietario del Joe Beef -, ciò che permette alla città di far vivere dei locali come il suo, è la profondità della cultura gastronomica. "Lo dico sempre ai colleghi americani: ci sono ragazze, anche giovanissime, che da me ordinano rognone e formaggi tipo Époisses o Reblochon e che chiedono la bistecca al sangue. Lo stesso non succede negli Stati Uniti o altrove in Canada. Stentano a crederci!". Tale profondità viene in genere attribuita alle radici francesi di questa città francofona americana. Ma paradossalmente non è nella cultura gastronomica tradizionale che si ritrova il legame con la Francia, quanto nella cucina contemporanea.



David McMillan



Vin Papillon



Liverpool House



La lingua ha facilitato gli scambi, i viaggi, la costruzione di ponti con la gastronomia dell'Esagono in un passato relativamente recente. Questo ha fatto sì che 50 o 60 anni fa, in Québec, mangiare del Camembert importato dalla Francia o trovare un croissant degno di una boulangerie parigina non fosse un evento straordinario, cosa che non era invece affatto scontata altrove su questa sponda dell'Atlantico. E alcuni chef, ristoratori, pasticceri, professori di cucina, quali Henri Bernard, Serge Bruyère, André Bardet, Jean-Paul Grappe, Jean-Michel Cabanes o Jacques Landurie, trasferitisi in Québec il secolo scorso, hanno preparato il terreno a quello che c'è oggi. Ma se andiamo a riguardare i quaderni delle bisnonne o ancora prima, le ricette sono spesso di gran lunga più vicine alla cucina tradizionale anglosassone che a quella francese. La *Tourtière* ad esempio, un pasticcio di carne di vitello e maiale macinata, che in tanti considerano un parente prossimo del *Kidney pie*. Ci sono le *Fèves au lard*, fagioli rossi stufati con pomodoro e melassa, che ricordano curiosamente i *Boston Baked Beans*, come se tutte le antiche colonie della costa nordorientale americana si fossero passate la parola.

Nella lista dei piatti unici, di cui non conosciamo con sicurezza le origini e che non somigliano a niente, vi sono due protagonisti indiscussi. Il *Pâté chinois*, uno sfornato con uno strato di carne tritata di manzo, uno di mais e uno di purè di patate. E la celebre *Poutine*, creazione anni '60 che ha conquistato il mondo: un miscuglio di patatine fritte, condite con una salsa bruna - solitamente preparata con un fondo di pollo - e dei riccioli di formaggio fresco, che viene consumata, tradizionalmente, a notte fonda, dopo una serata ad alto tasso alcolemico, quando i morsi della fame si fanno sentire. Niente di tutto questo ci riporta alla cucina rustica francese tradizionale.

Se vogliamo capire cosa succede oggi nelle cucine di Montréal, bisogna comprendere questi paradossi. Le origini modeste e rustiche di una cucina a base di maiale e patate, l'influenza francese contemporanea, i sapori British. Aggiungete l'influenza delle diverse ondate d'immigrazione - italiana, portoghese, greca, ebraica, dell'Est europeo, magrebina, libanese, pachistana e srilankese, latinoamericana - con la loro ricchezza di sapori, e vi farete un'idea di cosa succede nei nostri ristoranti. Perché accanto ai ristoranti creativi contemporanei che conquisterebbero senza dubbio delle stelle se la guida Michelin vi facesse una sosta, gli indirizzi più noti di Montréal sono spesso dei locali frutto di questa diversità culturale. Lo Schwartz, ad esempio, un'istituzione per la *smoked meat* e la cucina ashkenazita, che rimane un'attrazione turistica pur così lontano dalla cultura fondante: Céline Dion ne è oggi uno dei proprietari! Altro indirizzo mitico, che ha aperto anche a New York, Miami, Las Vegas e Atene: Milos. In questo ristorante classico del quartiere greco, specializzato in pesce, vengono serviti prodotti spesso importati direttamente dalla Grecia, qui si avvicendano giocatori di hockey e star internazionali di passaggio, da Johnny Depp a Puff Daddy.



Schwartz



Schwartz

E come se non bastasse, ci sono ancora i locali che vogliono coniugare tutte queste influenze creando una cucina meticciosa, orgogliosa d'essere bastarda, il cui padre spirituale risponde al nome di Normand Laprise. Chef e comproprietario del Toqué, un Relais et Château che meriterebbe di sicuro due, se non tre stelle Michelin, grande tecnica classica ma spirito creativo, Laprise è un po' la Alice Waters di Montréal, del Québec e anche di tutto il Canada. È lui che ha dato il via negli anni '80, che ha fatto avvicinare la cucina ai prodotti locali, naturali, stimolando la nascita di nuove aziende agricole e nuovi produttori di carni e pollami che non solo hanno resistito negli anni, ma che hanno fatto anche degli emuli. La maggior parte degli chef dei migliori indirizzi della città, come Martin Picard (Au Pied de Cochon), Cheryl Johnson e Charles-Antoine Crête (Montréal Plaza) o Dyan Solomon (Olive + Gourmando e Foxy) è passata dalle sue cucine. E tutti si sono dati la missione di lavorare con prodotti del Québec, restituendo loro il rango che meritano. Fino a qualche decennio fa, nessuno usava in cucina il sambuco, il rovo antico o il tè del Labrador. Nessuno sapeva che le spugnole o i funghi matsutake crescessero nel nord del Québec. E se era nota la presenza, nelle acque gelide del golfo di Saint-Laurent, di ricci di mare e granchi delle nevi in abbondanza, nessuno si degnava di cucinarli o mangiarli.

Un po' come gli chef nordici una quindicina d'anni fa, anche i cuochi e le cuoche di Montréal e di tutto il Québec iniziano timidamente a misurare l'infinita quantità di prodotti a disposizione: pesci, erbe, frutti di mare, bacche, di cui mai avevano sospettato l'esistenza o il potenziale. "Siamo solo agli inizi", dice spesso Normand Laprise. "C'è ancora tutto da fare". Per troppo tempo ci siamo lamentati di vivere in un paese freddo, privo di varietà alimentare, invidiosi dei paesi del Mediterraneo con la loro abbondanza e magia di prodotti. Ma ora abbiamo cominciato a scoprire chi siamo.



Toqué



Normand Laprise



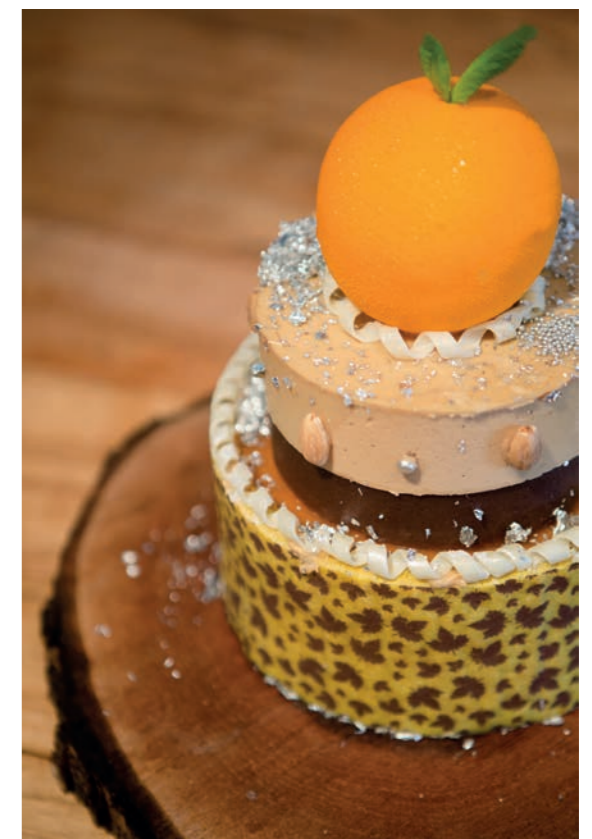


Martin Picard



E tra coloro che portano avanti questa rivoluzione, c'è Martin Picard, fondatore di Au Pied de cochon di Montréal e della Cabane à Sucre du Pied de cochon, a 40 km dalla città, che ha preso la cucina più rustica e più casalinga elevandola di livello. Con Picard la *poutine* si è arricchita del foie gras, la *tourtière*, spesso banale, si è vestita di pasta sfoglia, e tutti i piatti della tradizionale *cabane à sucre*, dove ogni anno, in primavera, si celebra la produzione e l'arrivo dello sciroppo d'acero nuovo, hanno avuto un'esplosione di sapori, grazie a ingredienti locali quali l'astice o l'anatra in aggiunta alle uova e al maiale convenzionali.

In città, il giovane Antonin Mousseau-Rivard, nipote di un grande pittore e figlio di un leggendario cantante, è riuscito ad affermarsi anche lui come artista, a modo suo. Autodidatta, cucina ingredienti locali in modo creativo, direttamente ispirati agli chef nordici, andando anche ad attingere alle tradizioni locali, dove si affumicano i prodotti, si fa seccare la carne... Se doveste capitarci un giorno, ricordate che Le Moussou è a due passi dall'Agrikol, ristobar d'ispirazione haitiana, i cui comproprietari sono i musicisti degli Arcade Fire, luogo ideale per concludere la serata in allegria. Perché Montréal è anche una piccola Haiti. Ma anche un po' Messico alla Torteria Lupita; e un po' Parigi dal *pâtissier* Christian Faure... Un'identità molteplice e amalgamata. Come un buon minestrone, cotto a fuoco lento.



Cabane à Sucre du Pied de cochon



Le Mousso



Antonin Mousseau-Rivard



L'ARTE, DI VESTIRE LA TAVOLA

Industrie Celtex presenta la nuova Collezione InFibra, un progetto che dalla ricerca cromatica della tavola "monouso" diviene elemento di design per l'arredo del tuo locale.

WWW.INDUSTRIECELTEx.COM

