

PATRIMOINE



La renommée Originale Boulangerie Fairmount Bagel inc.

PHOTOS JACQUES GRENIER LE DEVOIR

Quand on est né pour faire un petit pain

La tradition des bagels fait partie de l'histoire de Montréal

Lorsqu'on arrive à Montréal, la première chose que les gens de la place et tous les guides touristiques nous conseillent, c'est de goûter aux authentiques bagels. Véritable emblème de la métropole, ce fameux petit pain est un héritage de l'immigration juive d'Europe de l'Est au XX^e siècle. Mais quand on en vient à choisir le meilleur endroit pour goûter ces bagels, les avis sont partagés entre deux boulangeries presque mythiques: Saint-Viateur et Fairmount.

BARBARA DELBROUCK

On dit que le bagel est né à Vienne en 1863, alors qu'un boulanger cherchait comment remercier le roi de Pologne pour avoir protégé ses compatriotes de l'invasion des Turcs. Il créa un petit pain en forme d'étrier, un *beigel* en allemand, pour rappeler au roi son hobby favori, l'équitation. Ce petit pain fut rapidement adopté par les Polonais et apporté au Canada par l'immigrant russe Isadore Shlafman en 1919.

Celui-ci ouvrit la première boulangerie de bagels dans une allée adjacente au boulevard Saint-Laurent, communément appelé *La Main*. En 1949, il déménagea sur la rue Fairmount où se situe toujours la renommée Originale Boulangerie Fairmount Bagel inc., dans laquelle son petit-fils, Irwin Shlafman, perpétue la tradition des bagels façonnés à la main et cuits au four à bois à la manière ancestrale.

Le secret d'Irwin? La manière artisanale de travailler, dit-il. *«Il y a plusieurs étapes dans ce secret: la façon de mélanger la pâte, sa maturation, la technique pour rouler, la manière de mettre les bagels dans le four... La bouilloire de cuivre et la qualité du four en pierre et en brique font aussi la différence. Fairmount continue de faire les bagels exactement comme mon grand-père les faisait. Je suis au magasin tous les jours, je vérifie que la qualité reste la même et je continue à faire les bagels. Et quand j'en fais, je fais les meilleurs. C'est ce qui motive mes employés car ils savent que je veux de la qualité et que je mets la main à la pâte.»*

Saint-Viateur Bagel fut créé en 1957 par deux jeunes boulangers juifs du boulevard Saint-Laurent qui décidèrent de tenter leur chance en lançant leur propre entreprise au lieu de travailler pour un employeur. Située dans un des premiers quartiers multiculturels où les juifs d'Europe de l'Est choisirent d'établir domicile, la boulangerie, ouverte 24 heures sur 24, devint rapidement le point de chute des oiseaux de nuit ainsi que des personnalités et célébrités locales. On peut d'ailleurs y voir les nombreuses photographies de ces gens venus goûter leurs bagels, de même que les articles de la presse régionale et internationale témoignant de la renommée mondiale de la

boulangerie. En 1984, un incendie détruisit la bâtisse d'époque, n'épargnant que le four, mais elle fut reconstruite trois mois plus tard. Elle appartient maintenant à Joe Morena, immigrant italien, qui a commencé à faire des bagels en 1962 alors qu'il n'avait encore que 14 ans. Il est le seul propriétaire depuis les fondateurs d'origine. *«Je suis probablement le premier non-juif à avoir fait des bagels. Je suis comme un pont car j'ai commencé assez jeune pour avoir rencontré les anciens propriétaires et je suis encore assez jeune aujourd'hui pour m'en rappeler!»*

Dans les premiers temps, au cours des années soixante, seuls les juifs mangeaient des bagels. Les boulangeries en produisaient surtout pour la livraison aux restaurants. C'est vers les années 1970 que la presse a commencé à les faire connaître aux Québécois, notamment par une campagne sous le thème *«You don't need to be Jewish to love bagels»*, illustrée par la photo d'un Inuit brandissant un bagel. Toute cette publicité fut alors très bénéfique pour les deux boulangeries. Aujourd'hui très connues, Fairmount et Saint-Viateur ne comptent plus les parutions dans la presse.

Récemment, elles ont remporté un test de saveur organisé par *The Gazette* à Montréal et *The National Post* à Toronto, Fairmount se positionnant devant Saint-Viateur. *«Ca ne change pas grand-chose pour nous car, après 50 ans, nous avons notre clientèle, mais ça fait plaisir de gagner face à Toronto»*, expliquent les deux propriétaires. Se connaissant depuis tant d'années et possédant leurs propres fidèles, ils disent n'avoir aucune rivalité entre eux.

La vraie rivalité s'opère entre les bagels de Montréal et ceux de New York. Un commentaire revient souvent, toutefois: ce sont des produits totalement différents. En effet, même si dans les deux villes on utilise plus ou moins le même procédé, il y a des différences assez importantes. Le bagel de Montréal est plus petit, plus dense et plus sucré, avec un trou plus grand. Blanchi dans de l'eau bouillante contenant un peu de miel, il est toujours cuit au four à bois. Tandis que le bagel new-yorkais, la plupart du temps cuit dans un four électrique, est beaucoup plus gros, légèrement salé et ébouillanté dans de l'eau ordinaire.

Au fil des ans, les deux boulangeries du quartier Mile-End ont joué un rôle économique et social im-



Saint-Viateur Bagel a été créé en 1957.

portant, donnant de l'emploi aux jeunes du quartier et aux nouveaux arrivants. Lui-même ancien immigrant, Joe Morena dit les engager car *«ils travaillent aussi bien, sinon plus dur»*.

Le bagel fait aujourd'hui partie de la culture montréalaise — et québécoise. Ce n'est plus un petit pain mais une façon de vivre. Les gens vont acheter des bagels en partant travailler, en sortant de l'école ou du travail, après le cinéma ou le restaurant, à 3h du matin à la fermeture des bars... Dans le temps des Fêtes, lorsqu'ils vont dans leur famille, certains apportent des bagels plutôt que des fleurs. *«Quand je viens à Montréal voir ma famille, Saint-Viateur, c'est mon premier arrêt. Et j'en achète deux douzaines à rapporter chez moi!»*, explique Ron Mandel, Torontois originaire de Montréal, en sortant de chez Saint-Viateur.

On sait donc d'où vient le petit pain rond, mais qu'en est-il de ces grands classiques de bagels aux graines de pavot ou de sésame? Irwin Shlafman explique... Jusqu'en 1953, le seul bagel existant était

celui au pavot, une tradition venue de Pologne au XVII^e siècle. Mais cette année-là, une demande pour le moins étonnante transforme l'histoire du bagel. *«Un vieil homme est venu trouver mon grand-père avec un petit sac de graines de sésame, explique Irwin Shlafman, demandant de lui faire des bagels au sésame car les graines de pavot qui restaient coincées entre ses dents le faisaient horriblement souffrir. On lui en fit une douzaine et, deux jours plus tard, il revenait avec la même requête. Après un certain temps, d'autres ont entendu parler de cette histoire et lui en ont demandé à leur tour. C'est ainsi qu'est né le bagel aux graines de sésame.»*

Les deux propriétaires sont confiants pour l'avenir de leur boulangerie grâce à leur méthode traditionnelle. *«Aujourd'hui, avec toutes les technologies et les pains industriels, il y a un gros mouvement pour le retour aux produits naturels»*, explique Irwin Shlafman.

Le Devoir

L'AGENDA
LE DEVOIR

L'HORAIRE TÉLÉ,
LE GUIDE DE VOS SOIRÉES

Gratuit dans Le Devoir du samedi