

Le Ma-Am-M Bolduc : un restaurant à l'image du quartier

Situé au croisement de l'avenue De Lorimier et de la rue Marie-Anne, le restaurant Bolduc se retrouve au cœur de l'ancien village de De Lorimier. L'axe de ce dernier était l'avenue du même nom, empruntée au 19^e siècle en raison de sa situation géographique : elle permettait de relier le port de Montréal aux industries du Sault-au-Récollet.

Caroline Weber

DEVENUE MUNICIPALITÉ en 1895, soit trois ans après l'arrivée des « p'tits chars », De Lorimier fut la dernière ville du Plateau à être annexée à Montréal, en 1909. À vocation surtout résidentielle, le village de De Lorimier était essentiellement concentré entre les actuelles rues Rachel et Mont-Royal. Les carrières Morrison et les abattoirs de l'Est ont contribué au développement de ce secteur est du Plateau.

Un restaurant pour un quartier

« La qualité de vie dans un quartier est aussi liée à la présence de commerces de proximité. Ceux-ci, s'ils offrent des produits et des services variés et de qualité, contribuent de façon pertinente à rendre un secteur plus attrayant. »

Le restaurant Ma-Am-M Bolduc illustre parfaitement cette citation issue de *Commerces du coin, quartier Sainte-Marie, Montréal, 2009*, rédigée par l'équipe de l'Écomusée du fier monde. Né dans un immeuble des années 1900, l'histoire du restaurant est le reflet de l'histoire de son quartier.

D'abord boucherie ouverte dans les années 40 et tenue par M. Bolduc, ce commerce a élargi progressivement ses services à la demande de la population locale. Les résidents du quartier, à l'ère ouvrière du Plateau, cherchaient alors des moyens rapides de se sustenter à une époque où le rythme de vie s'accélérait sans cesse.

La boucherie Bolduc a proposé, tour à tour, en plus de sa viande : des services de dépanneur, d'épicier, puis de restauration. C'est Pierrette Bolduc, la femme du boucher, qui offrait ses talents de cuisinière pour préparer les quelques plats à consommer.

En 1955, vu le succès de sa cuisine et en considérant la demande croissante de restaurants dans le quartier, elle demande à son époux de fermer boutique pour ouvrir son propre commerce qu'ils tiendraient ensemble : le restaurant de Mme Bolduc.

Chose fut faite et le restaurant de Pierrette fut ouvert. Elle souhaitait une enseigne à l'image des résidents du « Petit Plateau » et un décor très coloré, typique de cette époque, où l'on proposait des plats traditionnels québécois : fèves au lard, macaroni à la viande, ragoût de boulettes, ou encore poutines...

Fort apprécié, le restaurant a vite gagné du succès jusqu'à connaître son apogée dans les années 70. Le projet de réaménagement de l'entrée du pont Jacques-Cartier en 1966 contraint à la démolition de plusieurs bâtiments sur l'avenue Papineau et met à mal les commerces aux alentours. Ils ferment tous les uns après les autres dans les années 80.



Non loin de là, le restaurant de Mme Bolduc connaît lui aussi des difficultés. Il est vendu par la famille en 1977, et racheté par M. Couture, qui le reprend en main et le rebaptise de son nom actuel.

Ses deux fils prennent sa succession et décident de réadapter le restaurant à la population locale. Les recettes de Mme Bolduc sont conservées, puisque la clientèle est restée fidèle à la cuisine de Pierrette ; mais les menus changent, se diversifient.

L'histoire se poursuit, et les fruits exotiques deviennent choses courantes. Ils accompagnent désormais une grande partie des déjeuners.

Les bagels, apparus à Montréal avec l'implantation des communautés juives, apparaissent également dans le menu.

L'esprit de restaurant de quartier typiquement québécois est conservé, mais les frères Couture veulent y ajouter une dimension décontractée, colorée. L'aspect artistique du lieu se développe. Des bancs de pique-nique ouvrent l'espace sur la terrasse.

(suite la page 15)

Gilles Couture, l'un des frères, défend l'idée que le lieu est aussi bien ouvert aux lève-tôt qu'aux lève-tard, puisque selon son dogme, « le petit-déjeuner est ici servi jusqu'à 22 h. »

Ainsi, peuvent autant venir déjeuner au Bolduc les professionnels pressés que les artistes aux horaires de travail variables. Les prix restent les mêmes, plutôt modiques.

Revendu à deux reprises, le restaurant situé au 4351, avenue De Lorimier est resté attentif à la demande locale. Les menus sont à présent orientés vers une clientèle jeune ou familiale.

Chaque dimanche midi, on peut voir des enfants enthousiasmés par les pages colorées du menu, tandis que le Bolduc se fait lieu de villégiature des étudiants et jeunes actifs, désireux de commander un « lendemain de veille ».

À l'image du Plateau, quartier ouvrier de Montréal devenue arrondissement branché du Canada, le Bolduc s'est adapté, devenant l'emblème d'un lieu dynamique, artistique et lui aussi à la mode. ■

Caroline Weber est étudiante en muséologie à l'UQÀM.

