



Diane Messier

Étudiante au certificat en études pluridisciplinaires

dianemessier@yahoo.ca

Le Sans Papier

Le journal de toute la communauté télé-universitaire

Mars 2003

Faim de loup - Antidote contre froid polaire

Le quartier *le Village*, situé dans la partie centre-sud de Montréal, est en pleine ébullition. Nouvelles constructions, rénovations d'anciens édifices, commerces aux devantures invitantes, *le Village* vit sur un rythme moderne et ses habitant(e)s s'en énorqueillissent. Longtemps jugé comme étant un ghetto, *le Village* s'ouvre de plus en plus aux yeux de la planète. Une population diversifiée, marginale diront certains, aux choix de vie différents et pas toujours faciles à assumer, ce quartier bonifie son âme année après année. D'excellents restaurants y ont pignon sur rue dont le très populaire **La Couscoussière**.

Parlons marmites!



Le mot couscous est une déviation phonétique des mots africains *koskos*, *keuskass*, *koukosou*, *kouskous* employés pour désigner le récipient dans lequel cuit la préparation du mets.

Le couscoussier est une marmite à vapeur divisée en 2 parties s'emboîtant l'une dans l'autre. Dans la partie inférieure cuit le bouillon de viande et les légumes alors que la partie supérieure à fond perforé sert à cuire par vapeur les viandes, poissons et semoule qui prennent alors les arômes du bouillon. Un couvercle percé de trous sert à contrôler le débit de vapeur.

Le tajine est un plat qui peut être de différentes grandeurs, rond et creux, fait de terre cuite, verni, généralement de couleur brune ou verte, et muni d'un couvercle de forme conique fermant le plat hermétiquement. Des ragoûts très aromatisés y sont longuement mijotés et prennent le nom de tajines.

La Couscoussière

Le restaurant tunisien **La Couscoussière** est situé sur la rue Amherst entre les rues Ste-Catherine et Maisonneuve.

Une toute petite maison peinte en blanc et bleu se donne un air de casbah.

Une fois à l'intérieur, après avoir été chaleureusement accueilli par les hôtes de la maison, le décor vous mettra illico dans l'ambiance de ce pays des milles et une nuit avec ses lanternes, poteries, mauresques, tentures, etc.



Le menu propose un choix de tables d'hôte qui comprend potage, brick à l'œuf avec ou sans thon, un choix de couscous, viandes ou poissons, le dessert, le thé ou le café. À la carte; potages, bricks, couscous au poulet, à l'agneau, aux merguez, au poisson, et différents tajines. Histoire d'aiguiser vos papilles, un panier de pain frais et biscottes accompagnés d'une assiette d'harissa (pâte de piment très forte) mettra le feu à la bouche des novices qui s'y aventurent sans parcimonie!

Nos choix ce soir là... Après un délicieux potage et un brick feuilleté à souhait, le couscous royal (poulet-agneau-merguez) et un tajine de poulet aux olives nous ont rappelés pourquoi ce restaurant est un vrai succès. Un subtil mélange d'épices (coriandre,

sarriette, girofle, carvi, cannelle, cubèbe, etc.) et d'aromates (fleur d'oranger, eau de géranium, eau de rose, feuilles de menthe, etc.) font de la gastronomie tunisienne une sensuelle découverte. En guise de conclusion; de délicieux minis baklavas au sucre de sirop accompagnent à merveille l'incontournable thé à la menthe aux pignons.

Baladi atypique!



Un peu de chaleur dans cette froidure qui perdure, à **La Couscoussièrè** les vendredis et samedis à compter de 21 h 00, un original spectacle de baladi réserve surprises et rires.

Une heureuse idée du propriétaire tunisien que cette touche d'exotisme!

Une autre bonne nouvelle; à **La Couscoussièrè** vous apportez votre vin.

Et qui dit mieux; aucun frais de bouchon ne sera ajouté à votre facture.

Un charmant restaurant, un délicieux repas, une belle ambiance, et une étonnante danse du ventre feront de votre soirée un agréable moment que vous désirez certainement renouveler. Comme il y a affluence les vendredis et samedis en raison du spectacle de 21 h 00, les réservations sont alors essentielles.

Facture pour deux personnes; 40 \$ avant taxes. N'oubliez pas d'apporter votre vin!



La Couscoussièrè
1460 rue Amherst
Montréal
514-842-6667