

AVALER UN NUAGE

Le *Restaurant Montagne d'Or* est unique en ville: sans l'addition, donc sans le coup de bambou. Le bonheur!

LYNE CREVIER

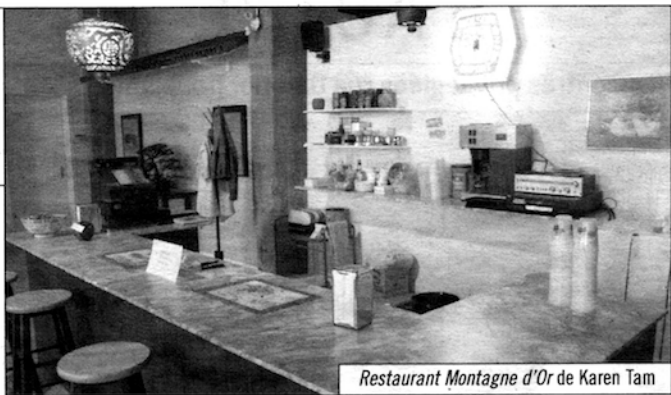
C'est vraiment à s'y méprendre. En passant sous l'arche dite de la «Porte de Lune», un *typique* restaurant chinois attend le client. On s'adresse ici au sujet exclusivement occidental recherchant un exotisme de pacotille et des plats *chinetoques*, mais pas trop.

Car des générations de restaurateurs chinois l'ont bien compris, l'Occidental n'aurait guère le palais assez fin pour apprécier tout le raffinement de leur cuisine.

Or, chinoisans tant qu'on veut, une chose est sûre, l'artiste Karen Tam, fille, petite-fille et arrière-petite-fille de restaurateurs, en sait un bout sur la question. Son œuvre s'inspire d'ailleurs du restaurant Aux Sept Bonheurs que son père ouvrira dès son arrivée à Montréal en 1967 et que Karen a longtemps considéré comme son second chez-soi.

Cependant, la version de son *Gold Mountain Restaurant* n'est pas qu'une simple reconstitution d'un lieu de mémoire, mais notamment un abrégé d'histoire de l'immigration chinoise en deux volets.

D'un côté le restaurant, avec ses tables rondes, ses murs rose gomme,



Restaurant Montagne d'Or de Karen Tam

son faux aquarium, ses lanternes rouges, sa télé, son horloge... *Molson*, offre un cadre typiquement «chinois chic/oriental décadent».

Et pourquoi le rouge y prédomine-t-il? «Dans la culture chinoise, le rouge est associé à la joie et au bonheur, mais le rouge incite les gens à commander plus, à manger plus vite et à partir plus vite pour un flux de clientèle accéléré», ironise Karen dans le (faux) menu du restaurant.

Puis, grand privilège, de l'autre côté des portes battantes, on accède à la cuisine avec ses bacs à friture, ses chaudrons usés, ses boîtes de pousses de bambou ou de purée de citrouille... Et si les Japonais jouent volontiers des couteaux devant nous (les Blancs) pour étêter le thon à sushis, les Chinois, eux, sont un tantinet plus réticents à nous dévoiler les secrets, disons, du *egg roll*.

En fait, cet ersatz trouve néanmoins son origine dans les millénaires rouleaux de printemps cantonnais. Et

d'ores et déjà, la version occidentale a perdu de sa finesse, bien qu'elle comporte entre autres porc et crevettes...

Toujours en cuisine, on voit évoluer le papa de Karen qui a consenti tout de même à se laisser filmer aux fourneaux. Un vrai plaisir de l'admirer à l'œuvre.

L'on y apprend aussi que la soupe *won ton* signifie «avalé un nuage». Un brin plus poétique, avouez, que de nous faire avaler des couleuvres...

Et le *chow mein*, lui, serait un plat de nouilles frites, légumes et viande concocté spécifiquement pour nourrir les *coolies*, ces ouvriers chinois des camps de construction du chemin de fer panaméricain.

Quant aux *fortune cookies*, les sans-abri de Los Angeles en auraient profité, voilà près de 100 ans, avec ce genre de «pensée positive» enfouie dans les biscuits: «Celui qui n'a qu'une baguette meurt de faim.» ■

Au MAI

Jusqu'au 19 juin