

# LE BAGEL, LA SMOKED MEAT, LES BAGELERIES ET LES DÉLIS SONT UNE PART DU PATRIMOINE CULINAIRE DE MONTRÉAL<sup>1</sup>

Olivier BAUER

Professeur agrégé, Faculté de théologie et de sciences des religions, Université de Montréal.

Adresse de contact : [olivier.bauer@umontreal.ca](mailto:olivier.bauer@umontreal.ca)

## 1. Introduction.

Dans cet article, nous avons adopté une démarche en trois étapes simples que nous présentons très brièvement.

- Dans un premier temps, nous allons identifier les principaux faits qui font du bagel, des bageleries, de la *smoked meat* et des *délis* des artefacts du patrimoine culinaire de Montréal ; nous le ferons en mobilisant notre propre expérience de consommateur et en recourant aux récits, aux essais qui ont été consacré au bagel, un bageleries, à la *smoked meat* et aux *délis* de Montréal.
- Dans un deuxième temps, nous allons choisir une théorie qui nous permette de comprendre de quel type et de quel degré d'hybridité témoigne la présence du bagel, des bageleries, de la *smoked meat* et des *délis* dans le patrimoine culinaire de Montréal ; nous l'emprunterons à l'étude de la religion qui a l'habitude de traiter les questions d'hybridation religieuse et culturelle.
- Dans un troisième temps, nous allons préciser de quelle hybridité bagel, bageleries, *smoked meat* et *délis* sont le signe ; nous formulerons des hypothèses que nous soumettons à différentes épreuves<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Ce texte est issu d'une conférence donnée à *Brown University* : Bauer, O. (2014, 23-25 octobre). *Bagel, Bagelry, Smoked Meat and Deli as the Jewish Part of Montreal's Culinary Heritage*. Communication présenté lors du colloque *Food Heritage, Hybridity & Locality: An International Conference, Brown University*.

<sup>2</sup> Nous renonçons à discuter ici la notion même de « patrimoine ». Ailleurs, nous avons démontré la dimension « genrée » du terme français « patrimoine » et l'impossibilité d'inclure la nourriture dans la catégorie « patrimoine immatériel » (Bauer, 2009a). Nous avons proposé d'utiliser le terme de « matrimoine », surtout pour désigner le matrimoine culinaire. « *La reconnaissance d'un matrimoine, à côté du patrimoine, renouvelle le regard que l'on porte sur le patrimoine. Elle permet de reconnaître la valeur patrimoniale – ou matrimoniale – des biens, matériels ou immatériels, qui sont éphémères, qui n'ont pas de valeur marchande ni de propriétaire, qui évoluent constamment. Elle valorise le rôle essentiel que les femmes jouent dans la constitution du*

Le 13 juillet 2011, Pierre Bellerose « VP relations publiques, recherche et développement de produit pour Tourisme Montréal » invitait les lecteurs de son blog à « goûter au patrimoine culinaire montréalais ». Il dressait la liste de ses « adresses favorites », tous des « restaurants d'une autre époque » ayant « gardé leur cachet d'antan ». Parmi les dix restaurants cités, six étaient des restaurants juifs.

*Fairmount Bagel, « ouverte en 1919, [par] Isadore Shlafman [...] première boulangerie de bagels à Montréal, dans une allée adjacente au boulevard Saint-Laurent » ; Schwartz's, « ouvert en 1928 par un immigrant Juif de Roumanie : Reuben Schwartz » ; Beauty's, « ouvert en 1942 par Hymnie et Freda Sckolnick, dans le quartier juif de l'époque » ; Déli Lesters, ouvert en 1951 ; St-Viateur Bagel, « ouvert en 1957, [il] fait partie intégrante de la culture et de la vie quotidienne des Montréalais » ; Moishes, « fondé en 1938 par un autre juif d'Europe central (Moishe Lighter originaire de Roumanie) ». (Bellerose, 2011)*

La liste de Pierre Bellerose a ceci de particulier que parmi les établissements juifs, deux vendent des bagels (nous les qualifierons de bageleries), trois proposent de la *smoked meat* (nous les appellerons *délis*, diminutif de *Delicatessen*), un seul, le dixième est un restaurant plus classique, un *steak house*. Or, on peut lire dans une histoire du judaïsme à Montréal les propos suivants :

*« Un des aspects les plus frappants de la vie juive à Montréal tient à la nourriture. Deux spécialités, le smoked meat et le bagel, ont beaucoup contribué à faire connaître la communauté, et même à lui donner une certaine notoriété au-delà de la ville. Ce sont avant tout les immigrants juifs d'Europe de l'Est qui ont fait bénéficier la Main de leurs traditions culinaires si particulières. Les bagels encore fumants, décorés de graines de sésame ou de pavot, ont fait l'unanimité partout. En fait, il ne fallut pas attendre longtemps pour que des Montréalais de toutes origines convergent vers le boulevard Saint-Laurent pour donner au smoked meat son aura de légende vivante. Beaucoup vécurent leur premier contact significatif avec la culture juive, lorsqu'ils se rendirent enfin sur la Main goûter ce plat. » (King, 2002 : 115)*

Notre motivation à écrire cet article est venue de la remarquable concordance entre la liste proposée par Bellerose et les remarques de King. Il semble que le patrimoine gastronomique de Montréal corresponde presque exactement et presque exclusivement aux spécialités culinaires juives. Et c'est un fait largement avéré, une expérience chaudement recommandée par tous les guides touristiques et par toutes les chroniques de voyage<sup>3</sup>

---

*patrimoine et du matrimoine, dans leur conservation, dans leur interprétation et dans leur transmission. » (Bauer, 2009b).*

<sup>3</sup> À propos de la réputation de Schwartz's, Nash écrit : "And should anyone wonder what 'good things' people

qu'à Montréal, ce sont d'abord les bagels et la *smoked meat* qu'il faut goûter. Ce qui tend à survaloriser la gastronomie juive dans une ville où les juifs ne représentaient, en 2001, que 2,6% de la population<sup>4</sup>.

## 2. Quelques faits.

Commençons par énoncer quelques faits autour du bagel et de la *smoked meat*.

### 2.1. Que sont bagel et smoked meat ?

Qu'est-ce qu'un bagel ? Un genre de pain rond avec un trou au milieu. Mais le bagel montréalais est un bagel particulier dont la saveur est unique : *“The ‘authentic’ Montreal bagel [is] a sweeter, less chewy bread than it’s New York cousin.”* (Balinska, 2008): 185. Il le doit tant aux ingrédients qui le composent – on ajoute à la pâte du malt et des œufs – qu'à la manière de le préparer :

*“There is not a sliver of stainless steel in either the St Viateur or Fairmount bakeries. Their bagels are rolled by hand; the ovens are wood-burning and never shut down; the hot bagels are tipped out into a long, wooden trough set at an angle, rolling down slowly to the cash register and the customer at the head of the queue.”* (Balinska, 2008: 185)

Qu'est-ce que la *smoked meat*<sup>5</sup> ? C'est un aliment à la mode de Montréal, le résultat d'une recette métissée, adoptée aussi vite qu'adaptée, indiscutablement ashkénaze, familière à plusieurs pays d'Europe centrale.

*“While Montreal smoked meat’s origins may lie in Romania, Lithuania, or even the Lower East Side of Manhattan, it is now Montreal’s own. Outside the city it is always referred to as Montreal smoked meat, but in Montreal, it is simply called smoked meat or le smoked meat and is earned with religious devotion.”* (Sax, 2009: 195)

---

*have said, the most famous accolades can be seen not only on the restaurant walls but repeated to such an extent in tourist guides, websites and newspaper columns that, long bereft of their original sources, they have come to have a currency of their own.”* (Nash, 2011: 213). L'article d'Alan Nash m'a été signalé par Dr Susan Weingarten, Department of Jewish History à Tel Aviv University.

<sup>4</sup> Selon le recensement de 2001, qui contient les chiffres les plus récents relativement aux religions, les chrétiens représentaient 84,6% de la population et les juifs 2,8% (les musulmans étaient 3%). En 2001, Montréal hébergeait la deuxième communauté juive du Canada, soit 92'970 personnes. Les juifs étaient 101'000 en 1991. (Statistique Canada, 2001)

<sup>5</sup> Le ou la *smoked meat* ? Au féminin, la *smoked meat* désigne la viande elle-même ; au masculin, le *smoked meat* désigne le sandwich fabriqué avec elle.

## 2.2. Comment bagel et *smoked meat* sont-ils préparés ?

La préparation d'un bagel relève d'une technique particulière :

« Il faut d'abord [au boulanger] un geste rapide de la main pour rouler un anneau à même une longue lanterne de pâte. Le petit pain rond est ensuite trempé pendant environ cinq minutes dans de l'eau bouillante à laquelle on a ajouté du miel. Un travailleur aguerri peut rouler jusqu'à mille bagels à l'heure. On saupoudre ensuite les bagels de graine de sésame ou de graines de pavot noir, puis ils sont placés sur une longue planche (*shiba* en *yiddish*) qui sert à les insérer dans l'âtre près du feu. » (King, 2002 : 120)

Le bagel se vend à la pièce, mais de préférence par six ou par douze. Il peut être consommé sur place, devant la bagelerie – tel quel ou tranché dans l'épaisseur et garni par exemple de *cream cheese* ou de saumon fumé – ou être emporté pour une consommation ultérieure, mais rapide, car il perd rapidement de ses qualités gustatives.

La *smoked meat* est préparée avec des pièces de viande, du bœuf de l'Alberta, assaisonnées avec un mélange d'épices forcément secret, à base de gros sel, de poivre concassé, d'ail, d'herbes et de sucre. Elles sont ensuite mises à mariner pendant une semaine, fumées pendant plusieurs heures puis réchauffées à la vapeur<sup>6</sup>. Enfin, elles sont découpées à la main, en tranches très fines. La *smoked meat* est servie sur une assiette ou sur des tranches de pain de seigle assaisonnée de moutarde et accompagnée de cornichons (Sax, 2009 : 197). Le résultat est typiquement montréalais<sup>7</sup> et sa dégustation est une véritable expérience sensorielle, décrite en termes poétiques par Sax :

*“The waiter deposits the pièce de résistance, a smoked meat sandwich barely holding itself together, the fast strips of streaming meat hanging over the edge of the bread that defies the urge to collapse against all of Newton’s*

---

<sup>6</sup> “There were and still are several secret formulas based mainly on the combination of salt and spices used to coat the briskets. Variations in secret curing ingredients will affect flavour, but the most important aspect of a successful outcome is the cooking. An inferior cut of beef may be improved with careful cooking. Conversely, a superior brisket could be transformed into an outstanding taste experience with expert cooking. The secret formula is in the cooking as well as the curing. Expert trimming of the briskets by a butcher also contributes to quality. Traditionally, the dry curing process commenced with salt and spices being rubbed on the surfaces of briskets which were then piled into wooden barrels where they remained marinating in their own juices for a period of 12 to 20 days depending on the thicknesses, and being turned over a couple of times. The cured briskets were then hung up on racks, which were placed in a smokehouse and cooked for six to nine hours depending on brisket size. Their progress was checked occasionally. This form of cooking caused a 25 percent loss in volume, but resulted in the unique quality and flavour of Montreal-style smoked meat. In conformity with kosher rules, the meat was taken from the forequarters of the animal, usually a steer. The brisket was used for Montreal-style smoked meat and the fattier cut called the plate was used for pastrami.” (Harris, 2009: §96-99)

<sup>7</sup> Sa recette emprunte à deux manières de préparer les viande : le pastrami et le corned beef. “If pastrami is spiced, smoked navel and corned beef is pickled, boiled brisket, then Montreal smoked meat (listen carefully) is a combination of the two: a brisket cured and smoked like a pastrami, with slightly different spicing.” (Sax, 2009: 196)

*laws. The meat is a wild mess of carnivorous beauty: at parts black and sticky, at points a light rose, mostly a meaty maroon. Weighing in at roughly five ounces, it's at the smaller end of the deli sandwich scale, though you'll never leave Schwartz's hungry. Half of the smoked meat sandwich is drawn to the mouth, where a bouquet of whole peppercorns and coriander seeds and faint hints of brown sugar rise up from the meat, through the nose, and into the brain. This is a taste of smoked meat in its purest, finest, and most famous form: a touch spicy, a bit salty, always fatty, and foremost tender. The sandwich disappears in eight bites, a glorious, debauched, greasy invocation of pure animal savagery. Haven."* (Sax, 2009: 199)

### **2.3. Quand bagel et *smoked meat* sont-ils arrivés à Montréal ?**

Le bagel n'est évidemment pas né à Montréal. Il est très certainement originaire de Pologne, où il a coexisté avec le *obwarzanek*, une version « gentille » (au sens de non-juive) du même petit pain. La légende en fait remonter l'origine à 1683, alors que Vienne était assiégée par les «Turcs». Il aurait été créé par un boulanger juif en l'honneur de Jan Sobieski, roi de Pologne, qui les avait vaincus. L'artisan se serait inspiré de la forme de l'étrier (*Beugel* en allemand) du monarque. La légende est belle, mais certainement fautive. La première mention du bagel se trouve déjà dans un texte de 1610, dans une loi somptuaire de la ville de Cracovie qui visait à limiter les dépenses engagées à l'occasion des rites et des célébrations tant chrétiennes – “*The Elders of Krakow were particular in their instructions on just when bagels should be consumed and by whom. Among gentiles, the obwarzanek continued to be eaten, especially during Lent.*” (Balinska, 2008: 18) – que juives : “*Specifically, the bagel regulation in question pertains to the celebrations to mark the circumcision of a baby boy. In great detail the document prescribes who may 'send for' bagels, cakes and challah, and who may receive them.*” (Balinska, 2008: 46)

Mais l'histoire du bagel commence à intéresser Montréal, lorsqu'il franchit l'Atlantique. S'il est impossible de dater avec précision l'arrivée du bagel en Amérique du Nord, on sait cependant qu'il y a été apporté par les vagues d'immigrants juifs fuyant les pogroms d'Europe centrale à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. On sait aussi que le bagel est très vite devenu central dans l'alimentation des juifs d'Amérique du Nord, dans les termes de Balinska “*the new immigrants' steadfast craving for it*” (Balinska, 2008: 96). On sait enfin que le bagel est devenu une marque distinctive non seulement de la cuisine, mais de la culture juive.

*“Over the course of the twentieth century, the bagel seems to have acquired the status of a touchstone of Jewishness within the American Jewish community – and not necessarily in a positive sense – as the children*

*and grandchildren of Jewish immigrants moved out to the suburbs and assimilated into mainstream American culture. Bagels, or rather the combination of bagels and lox on Sunday morning, became dismissive shorthand for people who had only a superficial link with their Jewish identity.” (Balinska, 2008: 193)*

Mais cette identification du bagel à la culture juive n’a pas plu à tout le monde. Il a en particulier fâché les fabricants de bagel qui se voyait ainsi limité à un type particulier clientèle. Dans les années 60, Murray Lender, le copropriétaire de l’une des plus grandes fabriques de bagel, celui qui a réussi à imposer les bagels congelés et vendus dans des sachets plastiques, écrivait ainsi :

*“A bagel has versatility. When most people call it a Jewish product, it hurts us. It’s a roll, a roll with personality. If you must be ethnic you can call it a Jewish English muffin with personality. You can use it for breakfast, sandwiches, TV snacks, dinner rolls – from morning till evening. We don’t talk of bagels, lox (Nova Scotia salmon) and cream cheese. It limits them. Think of toasted bagels and jam, if you like.”*  
*Murray Lender, cité par (Balinska, 2008: 159)*

Cherchant à conquérir de nouveaux marchés, l’entreprise Lender a réussi à déjudaïser le bagel pour l’imposer à tous les États-Uniens. Avec un succès certain puisqu’en 1984, Lender produisait 750 millions de bagels par année.

L’histoire du *smoked meat* à Montréal a fait l’objet d’une description minutieuse et rigoureuse par Eiran Harris, archiviste émérite de la *Jewish Public Library Archives in Montreal* (Harris, 2009). Celui-ci a en particulier réglé la question lancinante de la date de son introduction à Montréal. On a d’abord hésité entre Ben Krawitz qui prétendait avoir ouvert le premier délis, le *Ben Delicatessen*, en 1910 et Wolf Wiseman qui se serait mis à vendre de la *smoked meat* sur la rue Ontario en 1911. Puis on a évoqué un certain Herman Rees Roth qui aurait quitté New York pour ouvrir à Montréal le *British-American Delicatessen* en 1908 déjà (Sax, 2009 : 195). Mais Harris affirme que Montréal doit la *smoked meat* à Aaron Sanft, un immigré juif de Roumanie, qui fonda, en 1884, la première boucherie cachère de Montréal<sup>8</sup>.

*“The actual genesis was the arrival in 1884 of Aaron Sanft from Yassi, Romania. He became Montreal’s first kosher butcher. Historians believe that modern day smoked meat originated in Turkey and was brought to*

---

<sup>8</sup> Harris fait cependant état d’une première mention de *smoked meat* à Montréal en 1876, vendue par une compagnie non-juive *“The earliest ad in Montreal mentioning smoked meats, of which I am aware, appeared in 1876, announcing that they were being manufactured by the Canadian Meat and Produce Company, whose agents were McGibbon, Baird & Company of Montreal. These were not Jewish-style products.” (Harris, 2009: §6)*

*Romania by invading Turkish armies. Romanian Jewish butchers improved the curing process resulting in an exquisitely tender delicacy.*” (Harris, 2009): §7

#### 2.4. Où bagel et *smoked meat* sont-ils mangés ?

Les plus anciens *délics*, les bageleries les plus typiques et les plus renommés se retrouvent presque tous dans les quartiers articulés autour du boulevard St-Laurent<sup>9</sup> et de ses rues adjacentes. Cette localisation n’est pas innocente, puisque c’est sur le long boulevard Saint-Laurent – il traverse toute l’île de Montréal du Sud au Nord – qu’au début du 20<sup>e</sup> siècle, se sont installés les immigrants juifs. Ils l’ont fait en deux temps, s’installant d’abord au bas du boulevard St-Laurent, près du port<sup>10</sup>, puis, après la Première Guerre mondiale, remontant le boulevard vers le nord :

*« Tout comme d’autres habitants de la métropole avant eux, les juifs ne tardèrent pas à se sentir à l’étroit dans les vieux quartiers de la ville et entreprirent eux aussi, peu après la fin de la Première Guerre mondiale, leur montée vers les faubourgs situés sur le flanc Nord de la ville. En réalité, beaucoup d’entre eux ne firent que suivre leur lieu de travail qui «migrat» sur le Plateau-Mont-Royal à la faveur de l’électrification. Et de la mécanisation des processus industriels. En ce sens, l’édification de grandes manufactures le long de l’axe du boulevard Saint-Laurent et la concentration dans la même zone de la population juive, vont de pair entre les deux guerres. » (Anctil, 2002 : 52-54)<sup>11</sup>*

Mais en plus d’avoir accueilli les immigrants<sup>12</sup>, le boulevard St-Laurent a rempli – et pour une part, remplit toujours – une autre fonction. Administrativement, il partage la ville de Montréal entre l’est et l’ouest<sup>13</sup>. Symboliquement, il la sépare entre francophones et anglophones, l’est du boulevard St-Laurent étant dévolu aux francophones et l’ouest aux

---

<sup>9</sup> Rebaptisé *Main Boulevard* au moment de la conquête anglaise, redevenu le boulevard Saint-Laurent, il reste connu comme « *la Main* », « *Main* » étant prononcée à l’anglaise, dans un franglais typique d’un Montréal hybride.

<sup>10</sup> « *Déjà, à partir de 1905, les Juifs forment à Montréal la communauté immigrante la plus importante de la ville. En 1911, ils sont prêts de 30 000, presque tous installés le long du boulevard St-Laurent et, en 1931, un peu moins de 60 000.* » (Anctil, 2002 : 50)

<sup>11</sup> Une période qui correspond à la date de fondation de la plupart des restaurants juifs cités par Pierre Bellerose, ouvert entre 1919 et 1957.

<sup>12</sup> Après les Juifs, le boulevard St-Laurent accueillera les immigrants chinois, puis italiens, enfin grecs, portugais et hongrois « *entreprennent leur implantation à Montréal dans un quartier qui portait déjà les traces manifestes de la pluriethnicité.* » (Anctil, 1988 : 63)

<sup>13</sup> En 1792, « il est décidé de faire du chemin de Saint-Laurent la ligne de démarcation administrative entre les territoires est et ouest de la municipalité, ce qui préfigure le rôle que l’artère jouera tout au long de la période moderne comme ligne de partage entre des réalités sociales et culturelles fort différentes au sein de la ville. » (Anctil, 2002 : 21)

anglophones<sup>14</sup>.

*Délics* et bageleries se sont ainsi ouverts sur un boulevard St-Laurent tout à la fois ligne de fracture et point de rencontre entre les francophones et les anglophones, entre les immigrants et les Montréalais.

### 2.5. Qui mange bagel et *smoked meat* ?

Il est évident que les juifs de Montréal mangent des bagels et des *smoked meat*. Le bagel connaît même un succès certain parmi les juifs, parce que l'ajout d'autres ingrédients que la farine et l'eau en fait autre chose que du pain. La cacherout autorise donc un juif à l'acheter et à le manger immédiatement, sans devoir procéder aux rituels requis avant de consommer du pain. Preuve de ce goût juif pour le bagel, les bageleries et les *délics* se sont multipliés au fil du temps, en suivant les mouvements de la population juive : du boulevard St-Laurent vers le Mile End, puis vers Outremont, Ville-Mont-Royal, Ville Saint-Laurent, puis vers l'ouest de Montréal, Côte-Saint-Luc, Hampstead, etc.

Mais les Juifs de Montréal n'auraient pas suffi à faire vivre les nombreuses bageleries et les tout aussi nombreux *délics*. Il a fallu que les bagels et le *smoked meat* plaisent aussi à une clientèle non juive<sup>15</sup>.

*“It was only the adoption of smoked meat by French Canadians, largely in the late 1960s and 1970s, that saved Montreal’s delis from total decline. For the entirety of the 1980s and much of the 1990s, Montreal endured a bitter recession.” (Sax, 2009: 204)*

### 2.6. Combien coûtent bagel et *smoked meat* ?

Le bas prix du bagel a certainement représente un facteur déterminant pour son adoption par les Montréalais. Les bageleries et les *délics* trouvèrent parmi les ouvriers de la confection (le *Schmatte Business*) leurs premiers et plus fidèles clients. *“Delis were, and remain, the communal watering holes for garmentos.” (Sax, 2009: 202)*. Il est vrai que les prix

---

<sup>14</sup> Il s'agit évidemment là d'une perception, qui repose sur une réalité historique puisque, « jusqu'au début du XXe siècle, francophones et anglophones forment [...] des communautés distinctes côte à côte sur le Plateau-Mont-Royal, d'où vient cette perception que le boulevard Saint-Laurent est aussi une ligne de démarcation dans la ville. » (*Anctil, 2002 : 32-33*). Dans l'imaginaire montréalais, la ville reste toujours divisée ainsi, même si, évidemment, les populations ne sont plus aussi homogènes.

<sup>15</sup> Le succès d'un aliment en dehors du groupe ethnique qui le porte à l'origine est l'une des raisons qui fait d'une nourriture une icône (*iconic food*) : *“As such, of course, Montreal smoked meat has a significance to a population much larger than merely its regular consumer.” (Nash, 2011: 218)*



ont longtemps défié toute concurrence<sup>16</sup> :

*“When delis [were] first opened at the start of the century by poor Jews, it was affordable food that served the people who worked in those neighborhoods and in the garment trade, namely French Canadian and Jews.”*  
*Robert Beauchemin cité par (Sax, 2009: 201)*

Mais ce qui a été longtemps vrai ne l'est plus. Aujourd'hui la *smoked meat* de Schwartz's, qu'elle soit consommée en sandwich ou sur une assiette, n'est plus un repas particulièrement bon marché. Beaucoup d'établissements de restauration rapide proposent des hamburgers à des prix équivalents et même plus bas. Bien sur, certains diront que les deux produits sont incomparables, ce qui est sans doute vrai. Il n'empêche que la *smoked meat* ne représente plus la façon la plus économique de se nourrir.

### 2.7. Pourquoi le bagel est-il plus juif que la *smoked meat* ?

Outre leur valeur nutritive, bagel et *smoked meat* valent aussi pour leur dimension symbolique. À des titres divers, cependant.

Nous n'avons trouvé qu'une seule mention d'une valeur symbolique du *smoked meat*, quand Sax mentionne le rôle initiatique qu'elle a joué dans son accession à l'âge adulte. Elle n'a rien à voir avec le judaïsme, mais tout avec la vie à Montréal.

*“Dad initiated us into the rituals of Montreal Jewish manhood, like the way to ask for the hottest hand-rolled bagels, fresh from the wood-fired oven at St. Viateur Bagel Bakery. It was my father and his best friend, Stephen Rothstein, who first brought me to Schwartz's Hebrew Delicatessen, Dad pointing out the piled white slices of speck in the shop's window, saying, ‘This is what killed Poppa Sam,’ while Rothstein correctly demonstrated the way to eat Karnataka, a long, thin Romanian beef salami that Montrealers hang to dry until it literally snaps. Rothstein took a single slice of rye, painted it with yellow mustard, and rolled it around the dark stick of meat. It was the first time I ever ate mustard, and I recall how its sour tinge perfectly offset the garlicky beef.”* (Sax, 2009: 194)

Il en va tout autrement du bagel, à qui le judaïsme confère la puissance d'un symbole

---

<sup>16</sup> En 1908, le British-American Delicatessen vendait un smoked meat à 5 centimes avec les arguments suivants : *“We intend to make ourselves famous with our ready-to-serve hot corned beef, fresh twice daily.”* It was further declared that: *“Our aim is not to sell you the cheapest goods, but only the highest grade goods at the lowest price possible. In connection with our store we have an elegant lunch room with the right service at all times.”* (Harris, 2009: §35)

théologique. Et c'est avant tout à sa forme, un tore élémentaire, qu'il le doit<sup>17</sup>. Pierre Anctil, quand il fait l'histoire du judaïsme au Québec, signale que « *le bagel se rattache d'abord à une conception du divin, et à son image il en reflète l'infinitude, n'ayant ni début ni fin, ni endos, ni envers.* » (Anctil, 1997 : 165). Et quand elle est rapportée à l'existence humaine, cette même forme circulaire évoque l'immortalité, ce qui fait que des bagels sont consommés lors de certains rites de passage :

*« La forme du bagel à une signification particulière pour les Juifs. Il s'agit d'un symbole rappelant le cycle éternel de la vie, et qui avait la propriété d'attirer la bonne fortune. Dans l'Ancien Monde, on servait fréquemment des bagels lors d'une cérémonie de circoncision, quand une femme était sur le point d'accoucher ou au moment de la période de deuil suivant un décès, le plus souvent dans ce cas accompagné d'œufs bouillis. Cette combinaison de formes rondes devait, aux yeux des gens superstitieux, faire fuir les mauvais esprits. »* (King, 2002 : 120)

Dans son histoire du bagel, Balinska signale une évolution intéressante quant à la symbolique du bagel. Si c'est le plein, le tour, donc le pain qui a longtemps servi de support symbolique, au début du 20<sup>ème</sup> siècle, c'est le creux, le trou, le vide que la culture yiddish va investir de sens. *“But what does that hole represent? Nothingness? Infinity? What a feast for intellectual discussion in a small roll.”* (Balinska, 2008: 66). Dans cette perspective, elle rapporte une anecdote, celle d'un rabbin de Stamford au Connecticut, qui fit du bagel le sujet de quatre sermons :

*“Why does [the bagel] stand out, at least among Ashkenazi Jews, as the quintessential Jewish food? And then it hit me. It's the hole.” And so he continues, for four sermons, arguing that the hole is not just about ‘the yearning, the hunger, the dissatisfaction, the fear, the emptiness, the depression, the anger and the mortality’. The significance of the hole, what makes it Jewish, is also how it is filled. A hole can be a tragedy, but, ‘we arise from the shiva [mourning] bench and remember our dead not with endless bitterness and regret but with... acts of kindness... not to deny tragedy – rather to grow from it.’ The bagel's roundness is about inclusiveness – ‘the Jewish ideal of the synthesis of alone and together.’ ‘Round foods,” concluded the rabbi on the Day of Atonement, “that's our response to blood and swastikas. A delicious honey dipped challah. And a bagel with a hole.”* (Balinska, 2008: 195)

---

<sup>17</sup> Mais son goût lui-même n'est pas dénué de valeur religieuse. Au 18<sup>e</sup> siècle, le Ba'al Shem Tov, à l'origine mouvement hassidique, faisait du bagel l'objet d'une parabole où le héros était sauvé d'une port certaine parce qu'il avait réussi à attirer des paysans polonais avec les morceaux de bagel dont il avait rempli ses poches. *“By sanctifying the mundane, by investing the bagel with significance, the Besht was bringing God closer to his worshippers on earth.”* (Balinska, 2008: 49)

### 3. De quelle hybridité, bagel et bageleries, *smoked meat* et *délis* sont-ils le signe ?

Si nous pensons avoir établi que bagel et bageleries, *smoked meat* et *délis* font partie du patrimoine culinaire de Montréal, s'il nous paraît que ces aliments et ces commerces typiquement juifs dans une ville très majoritairement chrétienne témoigne d'une forme d'hybridité, il nous reste à comprendre de quelle hybridité, bagel, bageleries, *smoked meat* et *délis* sont le signe.

Car si « hybride » est un concept commode et politiquement correct, c'est aussi un concept polysémique qui peut désigner diverses formes de métissage, résultant de différents types de croisement. Pour mieux les distinguer, il nous semble que l'étude de la religion, forte de son expertise dans l'étude de la manière dont diverses religions, diverses spiritualités et diverses philosophies se sont rencontrées et se sont croisées dans diverses régions, dans diverses époques, dans diverses cultures et dans divers contextes, peut aider à reconnaître et à qualifier les différentes formes d'hybridité.

Ainsi, quand l'historien canadien Cornelius J. Jaenen examine les "*Amerindian responses to French Missionary Intrusion*" entre 1611 et 1760, il distingue "*for the sake of convenience and clarity [...] eight categories, four of which could be termed negative and four of which could be called positive responses.*" (Jaenen, 1985: 185). Il les classe sur une échelle organisant les réponses de la plus négative à la plus positive :

[−4] "*Aggressive response*"; [−3] "*hostile and derisive rejection*"; [−2] "*manifest disinterest and indifference*"; [−1]; "*the assertion of the existence of dichotomous universe, with a present and a hereafter designed for Europeans and another for the Amerindians*"; [+1] "*responses which tended more to positive results than to rejection*"; [+2] "*religious dimorphism, or the simultaneous assent to both the old ways and the 'new religion,' each compartmentalized and called upon as circumstances and needs dictated*"; [+3] "*syncretism, or a marrying of traditional religion with the 'new religion,' a fusion of elements of both to form a new belief system different from either of its progenitor*". [+4] "*fully converted*" (Jaenen, 1985: 185-194)

Toutes ces réponses, mise à part la plus négative évidemment, témoignent chacune d'une certaine forme d'hybridité, plus superficielle ou plus profonde, plus partielle ou plus complète.

Pour qualifier l'hybridité dont le bagel et les bageleries, la *smoked meat* et les *délis* sont le signe, nous pensons profitable d'appliquer la même typologie aux réponses apportées à une « intrusion gastronomique », en l'occurrence de l'appliquer à la manière dont les

Montréalais ont répondu à l'arrivée<sup>18</sup> de la gastronomie juive dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Et des huit réponses proposées par Jaenen, il nous paraît que c'est celle d'un «dimorphisme culinaire» qui, de manière générale, décrit le mieux la manière dont les Montréalais ont tout à la fois adopté et adapté bagel et bagelerie, *smoked meat* et *délics*. Ce serait donc de ce type particulier d'hybridité qu'ils seraient le signe. Mais avant de tester la validité et l'intérêt de cette hypothèse, arrêtons-nous encore un instant sur ce concept de dimorphisme.

Dans un article où il évoque la typologie de Jaenen, le religiologue canadien William Closson James définit le dimorphisme en des termes très simples :

*"In general, dimorphism refers to the occurrence of two distinct forms within one type. The literal meaning of dimorphism is 'having two forms'." (Jaenen, 1985: 281)*

Dans sa simplicité, ce concept de dimorphisme présente trois intérêt : le premier, c'est de reconnaître que deux ou plusieurs « formes » peuvent rester distinctes tout en étant hybridées dans un seul et plus grand « type » ; le second, c'est de pouvoir s'appliquer à toutes sortes de différences<sup>19</sup> ; le troisième c'est de laisser souples les manières d'hybrider les différentes formes. Ainsi, dans son article, James présente deux exemples bien différents de dimorphisme religieux.

- Au Japon, shintoïsme et bouddhisme sont parfois pratiqués simultanément ; c'est pourquoi les sanctuaires shintô et les temples bouddhistes sont bâtis dans une même enceinte *"so than devotees can move quite readily from Shinto observances to Buddhist practices without any apparent sense of conflict or tension"* (James, 1999: 278). Mais ils sont aussi pratiqués successivement<sup>20</sup>, puisque les Japonais célèbrent les rites shintô pour une naissance, les rites bouddhistes pour un décès et les rites chrétiens pour un mariage<sup>21</sup>.

---

<sup>18</sup> Pour tenir compte de notre contexte, nous substituons ici le terme «arrivée» au terme «invasion». Si le christianisme et la culture européenne ont été imposés aux Amérindiens, le judaïsme a seulement proposé ses nourritures aux Montréalais.

<sup>19</sup> Ainsi, en zoologie, d'où le terme provient, le dimorphisme peut être *"seasonal, sexual or functional (suggesting all kinds of rich metaphoric possibilities for religious studies scholars to borrow, mine, exploit or play with)." (James, 1999: 282)*

<sup>20</sup> Dans son article, James évoque deux modes d'occurrence des formes distinctes : *"simultaneously or alternatively"* (James, 1999: 279). C'est nous qui ajoutons une troisième forme, celle d'une occurrence successive.

<sup>21</sup> *"Religious responsibilities in Japan, it is well known, are shared between these two major religions so that one is said to be 'born Shinto, and die Buddhist.' Shinto looks after the rituals of fertility and birth while Buddhism attends to the practices relating to death. Today one might add that many Japanese also 'marry Christian' and turn to New Religions in a time of crisis or for spiritual healing."* (James, 1999: 279)

- Dans le Nord du Québec, les Cree ont répondu à l'évangélisation en alternant les rites religieux traditionnels, célébrés en hiver, au moment de la chasse, dans les contrées sauvages, et les pratiques chrétiennes, effectuées durant l'été, dans la vie quotidienne, à l'intérieur des villages<sup>22</sup>.

Fort de cet appareil conceptuel, nous pouvons maintenant revenir à Montréal, au bagel, au bageleries, à la *smoked meat* et au *délis* pour tenter de comprendre si le dimorphisme peut être l'hybridité dont ils sont le signe. Nous allons mettre cette hypothèse à deux épreuves : celui d'un éventuel dimorphisme culinaire d'abord, celui d'un éventuel dimorphisme patrimonial ensuite.

#### 4. Synchrétisme et dimorphisme culinaires.

Bagel et bageleries, *smoked meat* et *délis* témoignent-ils d'un dimorphisme culinaire ? À cette question, nous apporterons une réponse nuancée.

Si, en nous inspirant de James, nous définissons le dimorphisme culinaire comme « la persistance de deux goûts distincts dans un seul plat », il nous faut alors répondre par la négative. Certes, bagel et *smoked meat* sont le résultat d'une hybridation, puisque, comme toutes les préparations culinaires, ils sont le résultat d'un mélange d'ingrédients distincts pour former un nouveau met. Mais cette hybridation ne relève pas à proprement parler du dimorphisme puisque les ingrédients distincts ne sont pas, ne sont plus "*compartmentalized*" et ne peuvent pas être chacun "*called upon as circumstances and needs dictated*" (Jaenen, 1985: 192). Manger un bagel, c'est manger dans la même bouchée la farine, le malt, le miel et les œufs, manger un *smoked meat*, c'est manger tout ensemble le bœuf et les épices. Par conséquent, sur l'échelle de Jaenen, nous situerons plutôt bagel et *smoked meat* du côté du synchrétisme, puisqu'ils sont la "*fusion of elements to form a new food different from either of its ingredients.*"

Mais si, passant à un niveau supérieur, nous ne nous intéressons plus aux ingrédients, mais à la cuisine elle-même, c'est à dire à la manière d'apprêter les ingrédients, alors

---

<sup>22</sup> "In the course of the film [Cree Hunters of Mistassini] several families are shown engaged in traditional religious rites related to hunting: they tie the bones of animals in a tree; they place some flesh from a pregnant cow moose into the mouths of the foetal calves to ensure continuation of life; after the kill of large game there is drumming at the feast and the men rub bear grease into their hair. Throughout the film there is no depiction whatsoever of any kind of Christian observance, but we know from other sources that when Cree returned to the village of Mistassini during the summer months, they practised Christianity. It is as if the new religion is for village life while ancestral practices related to hunting are for life on the land. As with the Japanese, situational needs determine which religion is being followed at a given time." (James, 1999: 280)

notre réponse est affirmative. Bagel et *smoked meat* témoignent bien d'une hybridation des cuisines juives, centre-européennes et nord-américaines. Et, selon la définition qu'en donne James, "*occurrence of two distinct forms within one type*" (James, 1999: 281), il s'agit bien d'un dimorphisme. Dans les types génériques « bagel » et « *smoked meat* » coexistent diverses formes distinctes : dans le type « bagel » au moins *l'obwarzanek* polonais, le bagel new-yorkais et son cousin montréalais "*sweeter and less chewy*" (Balinska, 2008: 185) ; et dans le type « viande froide » au moins le *pastrami* épicé et fumé et la *smoked meat Montreal-style* à la fois épicée, marinée et fumée.

- ***Dimorphisme patrimonial.***

Mais le dimorphisme ne concerne pas seulement les nourritures elles-mêmes, mais le patrimoine culinaire dans lequel elles sont inscrites. Il nous faut donc soumettre notre hypothèse à une deuxième épreuve, et reprendre la question que pose Jaenen en l'adaptant à notre propre sujet. Nous allons donc nous demander comment Montréal<sup>23</sup> a répondu à l'arrivée du bagel et de la *smoked meat* dans la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle. Si nous trouvons que Montréal a aussi inscrit dans son patrimoine culinaire des aliments issus de la cuisine juive<sup>24</sup>, que les Montréalais achètent aussi des bagels dans les bageleries, qu'ils consomment aussi de la *smoked meat* dans les *délics*, alors nous aurons démontré que l'hybridation du patrimoine culinaire de Montréal correspond bien à un dimorphisme.

- ***Dimorphisme géographique.***

C'est certainement dans la géographie que la réponse de Montréal à l'arrivée du bagel et de la *smoked meat* se révèle la plus dimorphique. La carte des bageleries et des *délics* révèle en effet un Montréal juif inséré « les Montréalais » francophone et anglophone.

*"The debate over 'the original Montreal bagel' reveals something of Montreal's Jewish experience. A very different city from Manhattan, here the Jews were caught between the English ruling class and the French majority; membership of neither was available and the Jewish community was, in consequence, more inward-looking: dynamic but also defensive."* (Balinska, 2008: 182)

---

<sup>23</sup> Nous préférons parler ici de Montréal plutôt que des Montréalais pour deux raisons. La première vise à contourner la difficulté de définir qui est Montréalais et qui ne l'est pas ; la seconde vise à rendre compte de ce qui, dans cette réponse, échappe à l'être humain, au désir de planifier ou de maîtriser et l'arrivée et la réponse à l'arrivée.

<sup>24</sup> Il nous faut immédiatement noter que les Montréalais n'ont intégré dans leur patrimoine culinaire qu'une toute petite partie de la cuisine juive. Nous y reviendrons plus loin.

Coincée entre les anglophones et les francophones, la communauté juive, qui « pendant des décennies [...] fut la seule en importance dans la ville après les Franco-catholiques et les Anglo-protestants » (King, 2002) : 96, servit probablement tout à la fois de tampon et de trait d'union entre les deux communautés linguistiques.

*« Aux yeux des francophones et des anglophones, il s'agissait-là d'un univers étrange, dominé par des personnes habillées de vêtements sombres, parlant un insolite langage guttural. Tout de même, la curiosité l'emportant, le quartier juif et trouva fréquenté par des gens qui apprécieraient son aspect inusité, aimaient goûter la nourriture qu'on y offrait et était surtout à la recherche de ces aubaines dont les marchands itinérants avaient le secret. » (King, 2002 : 97)*

L'implantation des immigrants juifs dans une zone linguistiquement neutre, l'installation des bageleries et des *délics* à la frontière des deux communautés linguistiques, a participé au succès du bagel et de la *smoked meat*. Ceux-ci ont ainsi pu séduire tout à la fois les clientèles francophones et anglophones, servant même de pont entre la majorité chrétienne et la minorité juive.

*« Beaucoup [de Montréalais] vécurent leur premier contact significatif avec la culture juive, lorsqu'ils se rendirent enfin sur la Main goûter ce plat. » (King, 2002 : 115)*

Sur l'échelle de Jaenen, les Montréalais ont répondu positivement à l'arrivée du bagel et de la *smoked meat*, ils ont répondu par le dimorphisme, en confinant bageleries et *délics* dans une partie distincte de la ville et en s'y rendant en fonction des circonstances, des besoins et des envies.

- ***Dichotomie et dimorphisme gustatifs.***

Pour expliquer le succès du bagel et du *smoked meat*, Sax défend la thèse d'un « effet francophone ». Le propriétaire de chez Schwartz's estime ainsi que 80% de sa clientèle est francophone. Sax explique cet « effet francophone » par l'amour des Français pour la bonne chère.

*“The Gallic passion for food is just as prevalent in French Montreal today as it is in Paris. While Anglo-Canadian cuisine reflects its bland British influence, Francophones are gaga over fat, salt, garlic, herbs, and strong flavor.” (Sax, 2009: 201)*

Cette manière de distinguer radicalement entre deux cuisines françaises et anglaises donne l'impression qu'en matière de goûts, Montréal ne relève pas du dimorphisme. Qualifié négativement, il correspond plutôt à une dichotomie, l'exact opposé du dimorphisme sur l'échelle de Jaenen, où deux univers coexistent sans se rencontrer, en

l'occurrence un univers culinaire britannique pour les Anglo-montréalais et un univers culinaire français pour les Franco-montréalais.

Mais quand est-il alors du bagel, des bageleries, de la *smoked meat* et des *délics* ? Dans quel univers faut-il les situer ? Pour Sax, il semble évident qu'ils font partie du patrimoine culinaire franco-montréalais, puisque, les franco-montréalais ont adopté la *smoked meat*, parce qu'elle correspondait à leur goût typiquement français pour le gras, le sel, l'ail, les herbes et les goûts prononcés<sup>25</sup>. Dans cet univers dichotomique, il nous faudrait donc ranger la *smoked meat* (et les *délics*) du côté du patrimoine culinaire franco-montréalais, tout en les laissant bien entendu également inscrits dans le patrimoine culinaire judéo-montréalais. Mais les penser à l'intersection de ces deux patrimoines, c'est réintroduire une sorte de dimorphisme patrimonial. Car les deux patrimoines culinaires judéo- et franco-montréalais cessent alors d'être des univers dichotomiques pour devenir des formes qui se rencontrent et qui se rencontrent précisément autour des *smoked meat* consommés dans les *délics*.

Qu'en est-il alors du bagel et des bageleries ? Le succès du bagel aux États-Unis forme un indice de sa place dans le patrimoine anglophone. Il nous paraît alors qu'ils forment le lieu où se rencontrent les trois patrimoines culinaires judéo-, franco- et anglo-montréalais, ce qui est encore une nouvelle marque de dimorphisme gustatif.

## 5. Rejet religieux hostile et railleur.

Nous aimerions creuser encore un peu la question de l'hybridité et vérifier si la présence du bagel, des bageleries, de la *smoked meat* et des *délics* dans le patrimoine culinaire montréalais sont aussi le signe d'une hybridation religieuse entre le christianisme et le judaïsme ; ou, pour formuler la question dans les termes de Jaenen, pour comprendre comment les Montréalais ont-ils répondu à l'arrivée des Juifs à Montréal ? Ont-ils adopté le judaïsme et les juifs en même temps qu'ils adoptaient deux de leurs nourritures ?

---

<sup>25</sup> Pour notre part, nous croyons nécessaire de relativiser cette affirmation. Certes, la culture française accorde une grande valeur et fait une large place à la nourriture et la cuisine française est plus variée et globalement plus appréciée que la cuisine anglaise. Mais cela suffit-il à expliquer le succès de la *smoked meat* ? Certainement que cela a pu y contribuer, mais il nous semble qu'il faille prendre quelques précautions. Ce qui s'applique à la France ne concerne pas forcément le Québec. Ainsi affirmer que les francophones soient « fous de gras et de sel » nous paraît justement marquer une différence entre les francophones québécois et français.



Dans les années 30, au moment où s'ouvraient les boulangeries et les *délics*, tout le Montréal chrétien, francophones et anglophones confondus, s'est retrouvé pour discriminer les juifs. Nous n'en donnons qu'un seul exemple, qui nous touche de près, les craintes exprimées dans les années 1930 à propos de l'accroissement du nombre d'étudiants juifs dans les deux universités : *McGill University* et l'Université de Montréal.

*« Face à la question juive, la position des deux universités montréalaises resta symptomatique des opinions et des valeurs qui avaient cours dans l'ensemble de la société québécoise, chez les francophones et les anglophones. On peut donc y voir le reflet de tensions latentes dans la collectivité québécoise, en l'absence d'objet précis et de lieu social où les résoudre. Ceux que l'intégration des nouveaux venus juifs préoccupait à l'époque, autant chez les anglophones que chez les francophones, se tournèrent vers l'université dès qu'elle se trouva elle-même confrontée à la question et attendirent de cette institution une solution applicable à l'ensemble de la société. Pour une bonne part, ces gens ne furent pas déçus : le débat autour de cette question fondamentale prit à l'université une dimension spectaculaire, quasi épique, du moins du côté francophone ; on y vit clairement exprimés les inquiétudes et tous les doutes qui devaient assaillir la société québécoise dans son ensemble. Terrain d'essai et laboratoire expérimental à la fois, l'université québécoise s'acquitta au cours des années trente de sa tâche et mit en relief des attitudes qui couvaient sous le boisseau dans nombre de secteurs de la société, de part et d'autre de la frontière linguistique. Autant Currie [principal de l'Université McGill de 1920 à 1933] et Maurault [Mgr Olivier Maurault, recteur de l'Université de Montréal de 1934 à 1955] restèrent représentatifs des milieux qui les avaient placés à leurs postes de commande, autant les étudiants juifs portaient à cette époque les aspirations de leur communauté d'origine. Plus de deux générations après ces faits, et une fois levées les mesures irritantes ou discriminatoires qui les gênaient, les étudiants juifs comptent aujourd'hui pour près de 20% de la clientèle de l'Université McGill, et pour environ 2% de la clientèle de l'Université de Montréal, c'est-à-dire la proportion observée au début des années vingt. » (Anctil, 1988 : 158)*

Dans ce contexte, il nous faut conclure que les Montréalais chrétiens n'ont pas élargi leur goût pour le bagel, pour les bageleries, pour le *smoked meat* et pour les *délics* à un goût pour les Juifs ni pour le judaïsme. La plupart de ceux qui achetaient un bagel dans une bagelerie ou qui consommaient de la *smoked meat* dans un *délics* ne savaient probablement pas qu'ils consommaient ainsi un artefact du patrimoine culinaire juif. Pour Morton Weinfeld, professeur de sociologie à *McGill University*, les Québécois ont toujours dissocié le *smoked meat* et le bagel du judaïsme et des Juifs.

*‘It’s an adopted cultural item. They can be eating smoked meat and completely disassociate it with Jews. Jews are the crazy ones in black hat, les Maudits juifs, and they’ll say it while eating a smoked meat sandwich.*

[*Smoked meat and Deli are*] removed largely from Jewish influence.” Morton Weinfeld cité par (Sax, 2009 : 202)

Nous pourrions conclure, sur une note un peu amère, que c’est justement parce qu’ils ne les ont pas identifié au judaïsme que les Montréalais ont adopté bagel, bageleries, *smoked meat* et *délis*. Ceux-ci ne sont le signe d’aucune hybridité religieuse. Sur l’échelle de Jaenen, nous situons la réponse des Montréalais à l’arrivée du judaïsme au troisième échelon des réponses négatives, celui d’un rejet hostile et railleur.

## **6. Comment les Juifs ont-ils répondu à l’implantation de leur bagel et de leur *smoked meat* à Montréal dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle ?**

Avant de conclure, nous aimerions évoquer brièvement la manière dont les Juifs ont ou n’ont pas hybridé leur cuisine au moment où ils s’installaient à Montréal dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Il nous apparaît qu’au-delà quelques adaptations de surface (l’adoption du bœuf de l’Alberta, ce qui fait que le bagel est un bagel à la mode de Montréal, distinct du bagel à la mode New-York), ils n’ont pas fondamentalement transformé des nourritures qui faisaient déjà partie de leur patrimoine culinaire. On pourrait l’expliquer par le succès commercial du bagel, des bageleries, de la *smoked meat* et des *délis*, un succès qui aurait rendu inutiles voire risquées toutes modifications. Mais il nous semble plus exact de penser que c’est la rigueur de la *cachéroute* qui a interdit de profonds changements ou de drastiques adaptations, même si, fait intéressant à noter, les bageleries, pas plus que les *délis* ne revendiquent d’accréditation *cachère*. Il reste que pour le judéo-Montréal, bagel et *smoked meat* ne sont le signe d’aucune hybridité.

Ainsi, pour qualifier la réponse des Juifs à l’implantation de leur bagel et de leur *smoked meat* à Montréal, et en reprenant encore une dernière fois l’échelle de Jaenen, nous la situons au deuxième échelon des réponses négatives, celui du désintérêt manifeste et de l’indifférence.

## **7. Bibliographie**

Anctil, P. (1988). *Le Rendez-vous manqué : les Juifs de Montréal face au Québec de l’entre-deux-guerres*. Québec : Institut québécois de recherche sur la culture.

Anctil, P. (1997). *Tur Malka : flâneries sur les cimes de l’histoire juive montréalaise*. Sillery, QC :

Septentrion.

- Anctil, P. (2002). *Saint-Laurent : la Main de Montréal*. Montréal : Pointe-à-Callière, musée d'archéologie et d'histoire de Montréal.
- Balinska, M. (2008). *The bagel: the surprising history of a modest bread*. New Haven: Yale University Press.
- Bauer, O. (2009a). « Le mot et la chose, l'hostie dans le matrimoine du Québec. » *Journal of Religion and Popular Culture*, 21 (Special Edition: Religion and Popular Culture in Canada). Repéré le 14 juillet 2011 à [http://www.usask.ca/relst/jrpc/art\(se\)-Hostie\\_Matrimoine.html](http://www.usask.ca/relst/jrpc/art(se)-Hostie_Matrimoine.html)
- Bauer, O. (2009b). « Les goûts du matrimoine religieux. » Dans S. Lefebvre (dir.), *Le patrimoine religieux du Québec. Éducation et transmission du sens* (p. 109-122). Laval : Presses de l'Université Laval.
- Bellerose, P. (2011, 13 juillet). Goûter au patrimoine culinaire montréalais. Repéré le 10 novembre 2011 à <http://pierre-bellerose.tourisme-montreal.org/2011/07/gouter-au-patrimoine-culinaire-montrealais/>
- Harris, E. (2009). "Montreal-Style Smoked Meat. An interview with Eiran Harris conducted by Lara Rabinovich, with the cooperation of the Jewish Public Library Archives of Montreal." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures/Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 1(2). Repéré le 23 mars 2014 à <http://id.erudit.org/iderudit/037859ar>
- Jaenen, C. J. (1985). "Amerindian responses to French missionary intrusion, 1611-1760: A categorization." Dans W. Westfall, L. Rousseau, F. Harvey & J. Simpson (dir.), *Religion/Culture: Comparative Canadian Studies/Études canadiennes comparées* (p. 182-197). Ottawa: Association for Canadian Studies.
- James, W. C. (1999). "Dimorphs and cobblers: Ways of being religious in Canada." *Studies in Religion/Sciences Religieuses*, 28(3), 275-291.
- King, J. (2002). *Les Juifs de Montréal : trois siècles de parcours exceptionnels*. Outremont, Québec : Carte blanche.
- Nash, A. (2011). "Smoke and Mirrors? Montreal Smoked Meat and the Creation of Tradition. » Dans H. Saberi (dir.), *Cured, fermented and smoked foods: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010* (p. 211-220). Totnes, England: Prospect Books.
- Sax, D. (2009). *Save the deli: in search of perfect pastrami, crusty rye and the heart of Jewish delicatessen*. Toronto: McClelland & Stewart.
- Statistique Canada. (2001). « Religion (13) et groupes d'âge (8) pour la population, pour les régions métropolitaines de recensement, les agglomérations de recensement subdivisées en secteurs de recensement et les secteurs de recensement, recensement de 2001 - Données-échantillon (20 %) ». »

*Recensement de la population de 2001, produit numéro 95F0450XCB2001002 au catalogue de Statistique Canada.* . Repéré à <http://www12.statcan.gc.ca/francais/census01/products/standard/themes/Rp-fra.cfm?TABID=2&LANG=F&APATH=3&DETAIL=1&DIM=0&FL=A&FREE=0&GC=0&GID=512347&GK=0&GRP=1&PID=68337&PRID=0&PTYPE=55430,53293,55440,55496,71090&S=0&SHOWALL=0&SUB=0&Temporal=2001&THEME=56&VID=0&VNAMEE=&VNAMEF=&D1=0&D2=0&D3=0&D4=0&D5=0&D6=0>