

Visite au restaurant

«La Couscoussière d'Ali-Baba»

La découverte, d'une communauté culturelle différente de celle du Québec, nous permet de nous emmener dans un univers inconnu et magique.



Situé au Centre-Ville, en pleine rue Amherst, entre Ste-Catherine Est et le boulevard de Maisonneuve Est, ce restaurant à caractère typique m'a attirée. Sans aucun effort, je me suis retrouvée complètement dans un autre univers : un court voyage, quoi, dans la civilisation orientale. Je vous amène donc avec moi dans cet étrange univers oriental : vous venez ?

D'abord, les vitrines de ce restaurant sont décorées de photos décrivant l'atmosphère de l'endroit : danseuses de baladi dont l'une dansant avec un serpent autour du cou, d'autres danseuses portant leurs très beaux costumes donnant leur spectacle. Parmi les photos, on aperçoit aussi quelques clients et clientes du restaurant participant à la fête. En passant, il y en a plein la vue.

Des spectacles continuels, une musique d'ambiance d'origine arabe se joue continuellement, on m'a même rappelé qu'un danseur de baladi faisait partie du spectacle également.

Lorsque j'ai entendu le nom de ce restaurant pour la première fois, cela a piqué ma curiosité. À l'extérieur, on peut apercevoir aussi six pots de terre cuite contenant des fleurs orange «Merry Gold». Il y a aussi un écriteau placé au-dessus de la porte d'entrée et ce qui est écrit, je l'ignore : c'est en langue arabe. On peut aussi apercevoir une lampe d'Aladin, deux portes de fer forgé dorées protégeant la porte principale et des cartes d'affaires de l'endroit sont là, à la portée des clients, dans une petite bougie orientale suspendue, à l'entrée principale.

Puis, en pénétrant dans l'entrée principale du restaurant, je me retrouve dans un univers un peu spécial : je me sens dépaysée, je me crois dans la caverne d'Ali-Baba et ses quarante voleurs. L'accueil souriant de l'hôtesse et du

propriétaire nous fait chaud au coeur et ce décor conçu par un designer tunisien de films, avec la collaboration du propriétaire et de son personnel a été réalisé dans un minimum de temps, une semaine seulement, c'est génial de leur part. On y voit des rideaux couleur or qui recouvrent les fenêtres mais qui laissent voir l'intérieur du restaurant, des verrières représentant une danseuse de baladi sont situées pas loin de là, des plaques murales au mur représentant la culture orientale sont importées spécialement des pays d'Orient tels que l'Égypte et autres pays voisins. Un philodendron, une seule plante verte, décore le plafond à plusieurs endroits dans l'entrée principale, des sièges confortables et coussins de broderie orientale sont placés là ainsi que des tables longues de même style qui sont recouvertes de nappes d'un blanc immaculé avec de petits napperons rouge bourgogne sur lesquels se retrouvent assiettes, ustensiles, verrerie de bon choix, bougies orientales. Des lanternes orientales ici et là sont suspendues, éclairant l'endroit, d'autres sont camouflées de manière chaotique dans des arrangements de cette caverne imaginaire. Une vraie grotte, quoi : un mur de mosaïque orientale est là dans un coin et un tapis mural d'osier de motifs orientaux placé au-dessus des sièges dans l'entrée principale donnant encore un cachet à l'endroit. Oh ! Il y a un coin du restaurant réservé spécialement pour les danseuses de baladi. L'entrée de la pièce est recouverte de plusieurs voiles orientaux de couleur rouge bourgogne. Une table orientale avec les mêmes bancs et sièges de style oriental décore le coin réservé aux danseuses de baladi. Un distributeur d'eau naturelle, des plateaux contenant des raisins verts, des tranches de melon d'eau bien préparées, aussi un plat d'amandes grillées, de noisettes et un plateau avec cruches de verre orientales pour le service ou pour les danseuses de baladi, j'imagine. Juste en face, j'aperçois des pipes à shisha à saveur de pomme, etc. Oh ! J'aperçois à ma droite deux petits salons dont le décor est semblable à celui de l'entrée principale. À gauche se trouve le grand salon, où se trouve un petit aquarium avec poissons rouges, communiquant avec la loge des danseuses de baladi. Deux grandes tables de style oriental, encore une fois, avec coussins et sièges recouverts de tissu oriental, des châles orientaux sont suspendus au mur. C'est vraiment spécial cet endroit, un dépaysement presque total. Il paraît qu'on peut accueillir 80 à 85 personnes.

Il y a cinq sortes de services au niveau des repas, table d'hôte, soupe, entrée, plat principal, dessert, digestif, neuf variétés de couscous cuit dans un tagine, plat de terre cuite conservant la chaleur du mets et permettant la cuisson à feu doux des légumes baignés dans un bouillon pour en libérer toutes les saveurs. Neuf mets se nommant aussi tagine, dont l'un est composé d'agneau et l'autre, de poulet, de thon, de crevettes, de saumon, de cœurs d'artichauts, de haricots verts, de carottes, de citrons confits, de pruneaux, d'olives vertes et amandes grillées. Puis, on peut vous servir un éventail de dix-huit mets : couscous, deux tagines et grillades. Oh ! La cuisine se trouve là au fond entre les deux salons. Un événement nouveau est en vigueur au restaurant : La Couscoussière d'Ali-Baba, dans un décor exotique unique, vous offre une authentique nuit arabe de minuit à six heures le matin, le vendredi et samedi, qui saura vous charmer par des spectacles continuels de baladi. Vous pourrez vous délecter de la fine odeur du tabac à shisha, du thé vert parfumé à la menthe et de quelques délices sucrés (trésors d'Ali-Baba) pour le prix modique de \$15.95.

Il y a quelques jours, j'y suis retournée pour observer cet endroit magique. Vous savez que le propriétaire m'a fait rencontrer les danseuses de baladi dans leur loge. Chacune était affairée aux préparatifs : maquillage, costumes,

pratique de danse avec la musique appropriée. Cette pièce est recouverte de grands miroirs et devinez qui j'ai rencontré, le serpent python femelle qui se nomme Mojiane. Il était en train de boire de l'eau. C'est impressionnant, n'est ce pas ? À la fin de ma visite, je les remerciai de leur disponibilité, car j'ai appris qu'une Algérienne, des Québécoises, une Française faisaient partie de leur groupe et par la suite à la sortie un marchand de fleurs sortait de l'endroit ayant offert, j'imagine, des fleurs à la clientèle et je peux vous assurer d'une chose que le restaurant était bien rempli, les uns bouteille de vin à la main attendaient d'avoir une place pour s'asseoir et une odeur de bonne cuisine se promenait dans l'air.

En terminant, j'aimerais vous rappeler que le propriétaire a préparé déjà une fête pour les enfants démunis (comme pour cet automne encore) soit : 150 repas gratuits : plats de couscous ont été offerts avec spectacles de baladi. Ceci s'est déroulé dimanche le 5 septembre 2004, à la sortie du métro Frontenac. On m'a raconté que le propriétaire avait déjà organisé une fête semblable pour des personnes de l'âge d'or et également pour les femmes fréquentant la « Old Brewery Mission » ceci durant l'hiver l'an dernier. Donc, celui-ci est sensibilisé aux causes humanitaires, vous êtes donc invités à vous y rendre.

Bon appétit et bonne soirée dans ce monde exotique.

Voici les coordonnées du restaurant : « La Couscoussière d'Ali Baba »,
1460 rue Amherst, Montréal, Tél. : (514) 842-6667.

14 décembre 2004 - www.denise-masse.org