



Les casse-croûte de Prévost:

Qualité, propreté et bon goût

Par **Ginette Burquel**

Avec le beau printemps revient l'ouverture des casse-croûte, plaisir saisonnier.

Est-ce leur temps d'arrêt hivernal qui nous les fait espérer? Est-ce le fait de manger dehors? Il semble qu'il y a plusieurs petits plaisirs rattachés à l'exercice de leur commerce. On attend leur ouverture au printemps et on s'attriste de leur fermeture annonciatrice de la froidure...

Nous nous sommes questionnés quelque peu sur le rôle social que joue de tels commerces dans une communauté. Outre le fait qu'ils soient un lieu public de rassemblement, que des liens se tissent avec les cuisiniers et les proprios, il ressort que c'est surtout pour le plaisir de se reposer de cuisiner, de se mettre en mode «vacances» et de manger des mets que souvent l'on ne se fait pas chez soi (poutine...) que nous aimons bien les casse-croûte.

Nous nous étions donné comme objectif ce mois-ci de visiter les trois casse-croûte saisonniers qui sont implantés depuis un bon moment et qui ont une stabilité dans Prévost.

Nous en avons rejoint deux car nous avons laissé au troisième le plaisir de vivre ses bonheurs familiaux en paix. Eh oui! nos amis Jean et Pierrette Paquette, du casse-croûte Mini-golf mariaient une de leurs filles. Ce n'était pas le moment de parler business en ce grand jour de bonheur. Nos meilleurs vœux aux jeunes mariés... et on reprendra rendez-vous avec les propriétaires plus tard pour parler de leur commerce.

Nous attendons avec plaisir l'ouverture des casse-croûte; curieusement leurs propriétaires eux aussi ont aussi hâte de reprendre leurs activités non seulement pour l'aspect lucratif, mais aussi pour socialiser avec leurs habitués et prendre de leurs nouvelles. Chacun a sa petite spécialité pour fidéliser sa clientèle, chacun apporte un grand soin à son commerce et à la qualité de la nourriture qu'on y sert. La préoccupation santé est présente.

La Fritologie

À La Fritologie par exemple, M. Richard Larose opère son commerce 10 mois par année

(fermé en janvier et février). On peut s'y procurer, en plus du menu habituel des casse-croûte, des pâtés au saumon, au poulet, des tourtières, des cretons, des tartes et gâteaux à faire saliver les plus résistants aux desserts. Au temps des Fêtes, il ajoute le ragoût de pattes de porc et de boulettes, la bûche de Noël...

M. Larose est propriétaire de la Fritologie depuis 22 ans déjà. En raison de sa situation géographique aux abords de la route 117, il dessert surtout une clientèle touristique de passage et des résidents saisonniers. La clientèle

l'intérieur (12-15 places) ou profiter des deux terrasses extérieures, dont l'une est située au deuxième étage de la bâtisse.

M. Larose travaille avec son épouse et une étudiante à temps partiel. **Il est à la recherche de personnel pour assurer une permanence à temps partiel. La priorité sera accordée aux gens de Prévost.**

M. Larose a un excellent sens de l'humour. Il aime le public et agrmente les conversations de jeux de mots et de devinettes qui nous amusent et donnent un caractère convivial à une visite chez lui. Son message à la population prévostoise: « Merci à chacun(e) pour les 22 ans de fidélité à La Fritologie. C'est un plaisir de vous servir. Comme il me reste



En plus des mets habituels des casse-croûte, Richard Larose nous concocte de bons petits desserts qui savent faire saliver les plus résistants.



Marielle et Pierre Héту misent sur la qualité de leurs produits de base pour fidéliser leur clientèle.

locale vient surtout du quartier. Sa devise affichée à l'intérieur de son commerce: «La qualité n'est jamais un hasard; elle est toujours le fruit d'une intention vive, d'un effort sincère, d'une direction intelligente et d'une exécution compétente.» Il en fait bien la preuve.

Ce qui se vend le plus à La Fritologie, à part les frites bien entendu, ce sont les club-sandwich et le gros hamburger maison avec bacon, fromage, tomates, salade, oignons, chou, cornichons et condiments. On y trouve aussi tout un choix de repas. M. Larose ajoute cette année à son menu le hamburger végétarien. Avis aux intéressés!

Propreté impeccable

L'endroit est impeccable de propreté et on peut y manger à

moins de temps à faire qu'il y en a de fait, profitez-en donc cette année pour passer chez nous!» On le fera c'est promis.

Chez Sylvain

Au cœur du Vieux-Shawbridge, face au bureau de poste, se trouve le casse-croûte Chez Sylvain.

Pierre et Marielle Héту sont des commerçants bien connus des gens du quartier. Ils ont tenu successivement une boucherie, un dépanneur dans la même bâtisse avant d'y rajouter le casse-croûte qu'ils opèrent depuis 6 ans. Ils ont toujours travaillé ensemble. «26 ans de mariage, 22 ans de travail ensemble.» dit Pierre Héту en ajoutant «et ça marche!» ajoutez-t-il. Ils n'ont pas l'air malheureux du tout.

Produits de qualité

Ils misent sur la qualité de leurs produits de base: steak haché maigre, vrai poulet BBQ, huile de canola changé fréquemment pour les frites maison. En plus de leur très populaire club sandwich, on peut y trouver un bon choix de repas, tels des assiettes de viande fumée, des hot chicken, des fish and chips, du spaghetti, de la soupe, des hamburger steak. Des repas passablement complets pour un casse-croûte.

Deux spécialités: le Super Pat qui consiste en un cheeseburger deux tranches de fromage auquel on ajoute du bacon, du jambon cuit et des garnitures au choix et le club sandwich quatre tranches, le dernier étage étant consti-

tué de jambon cuit, de fromage suisse et de salade. On peut compléter le tout par une crème glacée molle ou, la nouveauté de cette année, le sundae au sirop d'érable. On mange sur la terrasse qui compte 60 places au total, dont une partie est protégée du vent et qui donne une vue imprenable sur l'activité du Vieux-Shawbridge.

Ils ont adopté la devise: «Chez nous la qualité n'est pas un obstacle aux bas prix!» Le commerce est ouvert d'avril à la fin octobre.

Il est réconfortant de penser qu'à Prévost, on mange toujours bien et que même les casse-croûte savent offrir des mets de qualité qui peuvent aussi être bons pour la santé. La responsabilité de bien s'alimenter revient au consommateur.

Nous souhaitons à chacun de nos commerçants saisonniers un bel été et un bon succès avec leurs spécialités.

COMPTOIR SEARS
LE CATALOGUE chez votre Dépanneur de la Station

Commandez 24 heures sur 24
7 jours sur 7
1 800 267-3277
www.sears.ca

SEARS en ligne

PAIN FRAIS DU JOUR
POULET BBQ CHAUD ET CUIT DU JOUR

Service de NETTOYEUR - 3 jours/semaine
Lundi - Jeudi - Vendredi

Service de PHOTOCOPIES et télécopieur (Fax).
Prix compétitifs!

BIÈRE, VIN, LIQUEUR, JOURNAUX, REVUES

HEURES D'OUVERTURE
Dimanche au jeudi de 7h à 22h
Vendredi et samedi de 7h à 22h30

Dépanneur de la Station
758, de la Station 224-8732