

À toutes les **Sauces**Textes et recherches **RICHARD BIZIER**COLLABORATION
SPÉCIALE

Au cœur du Village, les saveurs du TABLA

Dans la métropole québécoise, les restos offrant les cuisines du monde semblent suivre des modes successives. Après la multiplicité — exagérée — des comptoirs à sushis, plus vietnamiens que japonais, voilà que l'Inde s'implante dans tous les quartiers et arrondissements de Montréal.

Le Village n'échappe pas à l'engouement indien des Montréalais. Ouvert depuis peu rue Sainte-Catherine près de la rue Panet, Tabla s'avère l'une des meilleures tables indiennes que l'on puisse trouver. Sa cuisine est savoureuse et se présente avec raffinement, et les amateurs de cuisine indienne s'y attablent déjà en nombre. Le Tabla ne déçoit pas qui aime découvrir des mets différents. La maison propose une gamme de plats variés ainsi que des inédits culinaires qui ne se retrouvent pas ailleurs et qui sont inscrits bien en évidence au menu.

Arômes et saveurs du Tabla

Chaque plat du Tabla dévoile des parfums subtils qui imprègnent d'arômes et de saveurs les denrées utilisées. Les mets sont parfois fruités, et ceux pimentés se préparent selon le degré de piquant désiré. La soupe aux lentilles commence bien le repas ainsi que le bouillon de poulet aux légumes (mulligatawny); ce fumet serait plus délicieux avec des légumes fraîchement préparés plutôt que surgelés. Parmi les plats originaux offerts au Tabla, le canard tandouri aux épices se présente en minces tranches avec une salade de légumes bien relevée. Le cari à l'agneau et aux épinards s'accompagne d'un pain nan ou de riz. Le riz pualo se mêle à un goûteux mélange de légumes.

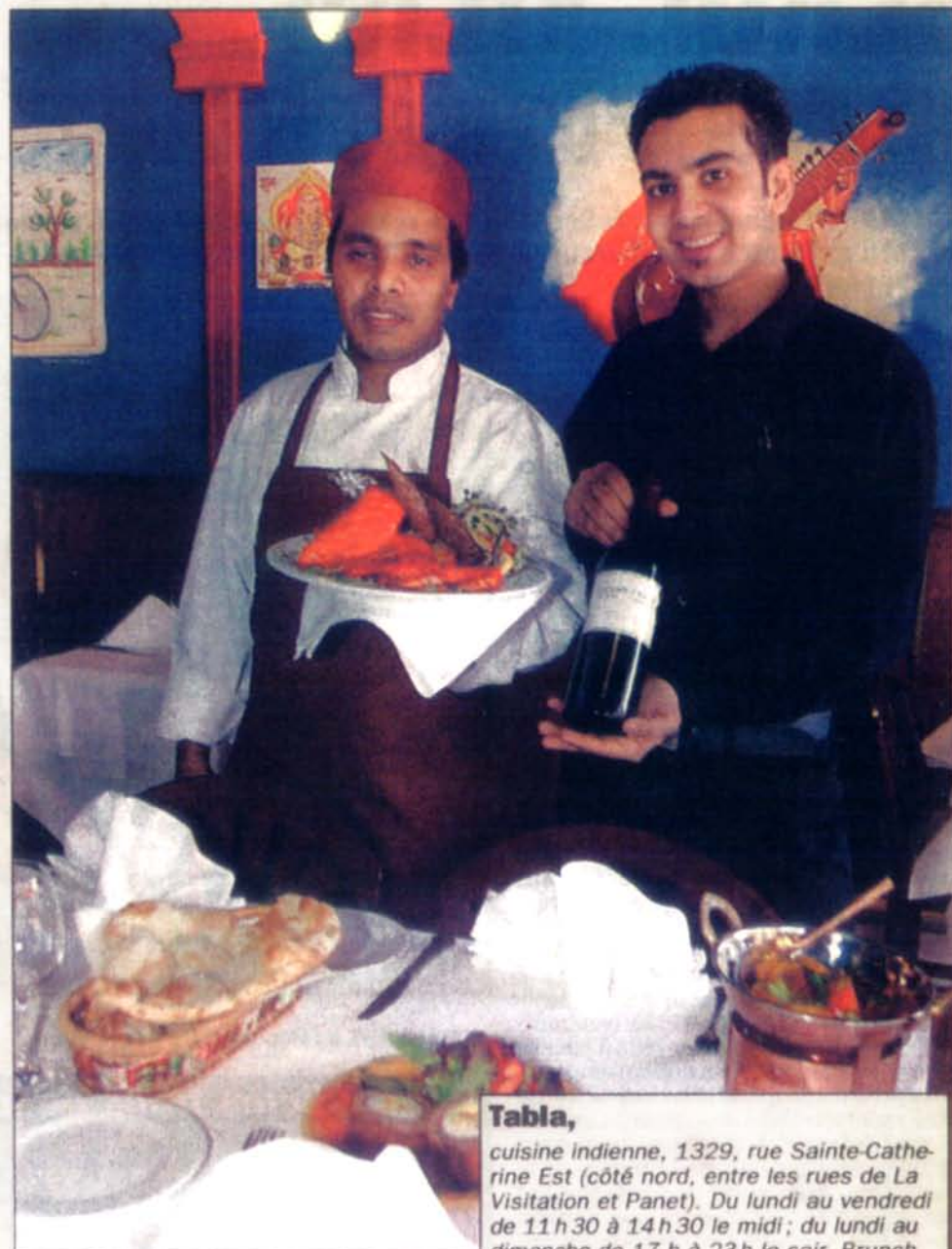
Bien d'autres légumes sont proposés en guise de plats végétariens ou pour agrémenter le repas dont l'aloobangan, un mélange épicé d'aubergine, de tomates et de pommes de terre, ainsi que le saag aloo, avec épinards et pommes de terre.

Au volet des spécialités, les plats dansak sont d'origine persanes; ils se concoctent avec du cari, des épices, de l'huile aromatique, des lentilles, du lait et un soupçon de sucre, lesquels forment une sauce aigre-douce à peine pimentée. Légèrement plus «volcanique», un piquant fort supportable pour le palais, le poulet jalfrezi est une mosaïque de parfums aux saveurs exquises. Les morceaux de volaille sont mis à mijoter dans une sauce épicée avec de l'ail, des piments, des tomates et des poivrons. Ce plat délectable se déguste avec du riz et du pain nan grillé sur les parois du four tandouri. Certaines préparations arrivent dans de jolies coupoles, lesquelles sont déposées sur un réchaud ayant sous sa base un petit lampion permettant de conserver bien chaud les aliments.

Les billes au fromage galab jamun, qui arrivent dans un sirop aromatique, sont un dessert agréable.

Le service est fort gentil, comme le personnel de cette maison d'ailleurs.

L'addition: table d'hôte du midi de 7,95 \$ à 9,95 \$; le soir, à la carte, environ 24 \$ pour un repas complet (vin, service et taxes en sus).



Tabla,

cuisine indienne, 1329, rue Sainte-Catherine Est (côté nord, entre les rues de La Visitation et Panet). Du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h 30 le midi; du lundi au dimanche de 17 h à 23 h le soir. Brunch de 10 h à 15 h les samedis et dimanches. Principales cartes. Interac. Téléphone: (514) 523-6464.

Photo JACQUES BOURDON

AU TABLA, le patron Sahide et le serveur Allam proposent de bonnes spécialités de la maison.