

LA BINERIE MONT-ROYAL



Claude Gagnon

Rédacteur
adjoint SHP

PAR LA SUITE, Joachim Lussier a vendu La Binerie à Fernand Groulx qui en assumait la bonne réputation avec son épouse Claire Lussier, petite fille de Joachim, pendant quarante ans. En 2005, le commerce fut acquis par Jocelyne et Philippe Brunet.

LES NOUVEAUX propriétaires s'assurèrent eux aussi de la préservation de la cuisine traditionnelle offerte depuis l'origine. Cependant, le quartier amena de nouveaux clients, ce qui nécessita une adaptation, notamment pour les horaires. De plus, la réputation croissante de la cuisine québécoise à l'étranger et l'évolution des mœurs entraînaient quelques changements au menu. Le ragoût de pattes et de boulettes, offert autrefois uniquement durant la période des Fêtes, peut maintenant être dégusté pendant toute l'année. Les époux Brunet ajoutèrent aussi un « fish and chips » fait maison comme tout le reste du menu ; et bientôt, une clientèle nouvelle fréquenta le commerce.

PRÉSENTE dans le *Guide du routard*, La Binerie est visitée par de plus en plus d'Européens et d'Asiatiques venus du Japon ou de Chine. Parallèlement à ces nouveaux vi-

Le *Dictionnaire historique du Plateau Mont-Royal* résume ainsi l'histoire du petit restaurant traditionnel :

« La Binerie Mont-Royal¹ est un casse-croûte ouvert en 1938 sur l'avenue du Mont-Royal, tout près de la rue Saint-Denis. Fondé par Joachim Lussier, accompagné de son frère Léo qui en devient propriétaire en 1966, le restaurant est resté dans la famille Lussier jusqu'en 2002. Il acquiert une certaine renommée à la publication du roman d'Yves Beauchemin *Le Matou* (1981) dans lequel il joue un rôle central. La Binerie sert de la cuisine québécoise familiale, avec des plats tels les fèves au lard, le pâté chinois et le pouding-chômeur, accompagnés de bière d'épinette. »²

Extrait du *Dictionnaire historique du Plateau Mont-Royal* (Écosociété, 2017) avec l'aimable autorisation de l'éditeur.

siteurs, les époux Brunet offrent un service de traiteur qui est actuellement en pleine expansion ; en effet, des firmes et des institutions de toutes les classes culturelles commandent désormais des festins de dinde, tourtière, ragoût et pouding-chômeur pour leur « party » de fin d'année.

LES ÉPOUX Brunet mirent aussi à profit leurs connaissances communes acquises lors de leurs séjours à l'étranger, dix ans en France et cinq ans en Floride. Ils ont ainsi transformé l'atmosphère de la Binerie en remplaçant les néons de l'éclairage par de jolies lampes sur table. Les comptoirs furent refaits en bois francs par M. Brunet lui-même. Sans parler d'une exposition permanente des dessins folkloriques d'Edmond-Joseph Massicotte que les époux ont installés sur le mur.

TOUTES CES améliorations ont été réalisées en respectant scrupuleusement les plats du menu et en continuant de les offrir à un prix raisonnable.



Les propriétaires actuels,
Jocelyne et Philippe Brunet.
Source : Archives de la Binerie
Mont-Royal. 2018



Section du restaurant avec tables.
Source : Archives de la Binerie
Mont-Royal. 2018

L'HISTOIRE de La Binerie est l'exemple d'une parfaite fidélité à une tradition, doublée d'une gestion sensible à l'adaptation des décennies porteuses de changements.

Note de l'auteur. — Remerciements à Jocelyne et Philippe Brunet pour l'entrevue réalisée en octobre 2018.

¹ 367, avenue du Mont-Royal Est.

² *Dictionnaire historique du Plateau Mont-Royal*, Montréal, Ecosociété, 2017, page 49, col. 2.