



Photo : Facebook Soupesoup



Souper ou ne pas souper, telle est la question

NOZOMI KANEKATSU

Je me souviens encore de la première fois où j'ai mangé au restaurant *Soupesoup*. C'était pendant la dernière semaine d'août 2001, 3 semaines après mon arrivée à Montréal. C'est une de mes premières amies ici, à Montréal, qui m'y a emmenée pour le lunch. Nous nous sommes donc rencontrées sur la rue Duluth, au cœur du Plateau Mont-Royal.

Au premier coup d'œil en entrant, j'ai tout de suite aimé le décor chaleureux et l'ambiance sympathique de l'endroit. Comme repas, j'ai commandé une soupe aux légumes avec un demi-sandwich au fromage bleu et à la luzerne. La soupe, faite de légumes frais de saison, était délicieuse et le sandwich sur ciabatta frais, succulent. C'était une expérience culinaire intéressante.

Soupesoup a été fondé en 2001 avec pour mission d'offrir au public un menu santé de qualité à prix modique dans une atmosphère conviviale. Ayant pour intérêt le

bien-être de ses clients, Caroline Dumas, fondatrice du restaurant et responsable des menus, s'engage à cuisiner avec des produits bios locaux. En effet, c'est grâce à son extraordinaire talent en création de recettes qu'elle réussit à concocter des plats appétissants, réconfortants et bons pour la santé.

Depuis ma première visite, je suis vraiment charmée par ce restaurant et son concept. Le menu y est original et créatif. Par exemple, la soupe aux pois jaunes, à l'orange et à la coriandre fraîche réinvente la soupe traditionnelle des Québécois. La Lisboa, une soupe pleine de gros morceaux de légumes et légèrement épicée de paprika et de cannelle, répand un arôme agréable. La cuisine de Caroline Dumas se définit par un mélange de saveurs, de couleurs et de parfums.

Comme son nom l'indique, la spécialité de *Soupesoup* est évidemment des soupes. Elles viennent en 3 formats : petit (8 oz), moyen

(12 oz) et grand (16 oz), avec des prix variant de 4.25\$ à 6.95\$. Habituellement, 3 ou 4 soupes sont au menu et les choix changent chaque jour.

Vous avez un goût de viande? Pas de souci, vous retrouverez au menu un choix de sandwiches non végétariens. Si vous n'avez pas d'appétit pour un repas, essayez les muffins au fromage, à la betterave ou au maïs. Une table d'hôte est même disponible dans certaines succursales et comprend une petite soupe, un sandwich et un dessert du jour accompagné d'un café ou d'un thé. Tout le monde peut satisfaire son palais chez *Soupesoup* !

Aujourd'hui, *Soupesoup* compte 8 succursales à Montréal. Il y en a même une sur la rue Saint-Denis tout près de l'UQAM. Quel avantage pour nous ! En cette saison de rhume et en cette semaine de stress de fin de session, pourquoi ne pas se régaler d'une soupe chaude ou se délecter d'un bon café ?