

DAGWOODS

Le fast food revisité

■ Pour manger autre chose que des burgers et des frites

On ne dispose pas toujours de beaucoup de temps pour manger lorsqu'on est loin de la maison, mais où aller quand on ne veut pas céder à la tentation d'avalier du fast food?



MONIQUE

GIRARD-SOLOMITA

Le Journal de Montréal

Il existe plusieurs chaînes spécialisées où l'on peut manger sur le pouce autre chose que des hamburgers et des frites.

L'une d'entre elles, les restaurants Dagwoods, compte une vingtaine de succursales sur le territoire de la grande région montréalaise et propose des sandwiches et des salades préparés sous nos yeux.

Un marché concurrentiel

Peu de gens savent que cette chaîne est québécoise. Or, les restaurants Dagwoods ont été fondés il y a 17 ans par M. Spiro Krallis, de Dollard-des-Ormeaux.

Diplômé en marketing et jouissant d'une vaste expérience en gestion de restauration, M. Krallis s'est lancé dans cette aventure afin d'offrir une autre option que les traditionnels burgers.

Pour les curieux, sachez que le nom Dagwoods fait référence à un personnage d'une bande dessinée (le mari de Blondinette), toujours affamé.

Visite

Pour vivre l'expérience Dagwoods, je suis allée luncher en compagnie de Virginie Roy, une nouvelle recrue de la salle de rédaction, à la succursale située rue Saint-Denis angle Ontario, juste sur le coin.

Les tons de jaune et de vert dominent comme c'est le cas dans l'enseigne du restaurant. On compte un petit nombre de tables, pas même dix, car la plupart des gens repartent avec leur lunch.

Les lieux sont propres et bien tenus. Un employé frotte les comptoirs et rien n'est à la traîne. On fait le recyclage des bouteilles et autres contenants, et des bacs à cet effet sont bien visibles.

Pas d'odeur prenante

Fait à noter, contrairement à une autre chaîne très renommée où il se dégage une forte odeur de sauce tomate, ici, on ne sent rien de tel.

Ce n'est pas la petite sauce Dagwoods faite à base de mayonnaise et d'herbes fines, une recette secrète du fondateur, qui risque d'incommoder le nez fin de certains clients.

Dans cet endroit, bien entendu, pas de service aux tables. Il faut commander au comptoir. On s'attable sur place ou on apporte son sandwich pour le manger sur le pouce.

Nous regardons le menu sans trop savoir ce qui nous tente. La personne qui prend notre commande devine tout de suite que nous en sommes à notre première visite.

Avec le sourire et beaucoup de patience, la dame explique que les viandes froides sont tranchées devant le client.



PHOTO PASCAL RATHI

■ Vanessa Cartolin, copropriétaire de la succursale Dagwoods de la rue Saint-Denis, s'y connaît dans l'art de préparer de bons sandwiches.

On a le choix entre du pain brun ou du pain blanc cuit sur place et des garnitures, et on a la possibilité de faire griller son sandwich. C'est, paraît-il, le choix de la majorité des gens.

«En fait, 70 % des clients veulent manger leur sandwich chaud», explique la franchisee Vanessa Cartolin.

On peut dévorer son sandwich avec une soupe, car il y en a au menu. Nous avons goûté à la soupe «noces italiennes» avec des petites pâtes en forme de boules et des petites boulettes de viande. Le bouillon était correct sans plus et les nouilles, trop cuites.

Chili

Le menu compte également un mets très apprécié de plusieurs: le chili. Celui-ci est meilleur que celui offert chez bien des concurrents. Il contient de beaux morceaux de légumes et de viande hachée, et on n'en fait qu'une bouchée. Le chili se vend en format de 6 oz (2,39 \$), 10 oz (3,99 \$) ou en format familial de 32 oz (11,99 \$).

On peut aussi commander des assiettes de sandwiches assortis (autour de 4,49 \$ par personne), de salades, etc.

Dans un marché inondé par les franchises américaines, la formule Dagwoods semble plaire. Quatre nouvelles succursales viennent d'ouvrir dont une au centre-ville, à NDG et à Saint-

Eustache. On en retrouve même à Mont-Royal et à Westmount.

mgsolomita@journalmtl.com

AU MENU

SERVICE	(fast food)
QUALITÉ	★★★
RAPIDITÉ	★★★★
PRIX	\$\$\$

★: LAISSE À DÉSIERER
 ★★: CORRECT
 ★★★: DE BON GOÛT
 ★★★★: EXCELLENT
 ★★★★★: EXCEPTIONNEL

\$: MOINS DE 10 \$
 \$\$: DE 10 \$ À 13 \$
 \$\$\$: DE 13 \$ À 17 \$
 \$\$\$\$: DE 17 \$ À 25 \$
 \$\$\$\$\$: PLUS DE 25 \$

DAGWOODS

2002, rue Saint-Denis
 Montréal
 www.dagwoods.ca