

Saveur péruvienne à Repentigny



Saveur péruvienne à Repentigny

Publié le 16 Mars 2010_ [Daniel Richard](#) – Hebdo Rive-Nord

Depuis peu, une nouvelle cuisine a fait son entrée à Repentigny. Le Pérou est à l'honneur, alors que Dora Del Carpio a acheté, en janvier, le restaurant Les Délices du Sud, en compagnie de son conjoint Juan Arizola.

Alors qu'elle était employée du même restaurant, le propriétaire, qui avait ouvert ses portes l'été dernier, s'en était départi en décembre. Péruvienne d'origine, Mme Del Carpio l'a acheté. En un peu plus de deux mois, elle et son conjoint ont complètement modifié la décoration du restaurant. « Ce n'est plus le même endroit. Nous avons changé le décor, la peinture, les nappes, la coutellerie, etc. »

Spécialité : fruits de mer

Les délices du Sud se démarquent sur le plan des fruits de mer. « Nous sommes originaires de la côte péruvienne donc pour nous, c'est un naturel d'y aller avec les fruits de mer. Que ce soit les poissons, les crevettes ou les calmars, tous les produits viennent du Pérou. Il y a aussi des épices, que nous faisons venir du Pérou », affirme M. Arizola.

Afin de satisfaire une clientèle plus vaste, le restaurant offre aussi de la viande et du poulet. Les deux propriétaires sont en fait les seuls employés du restaurant. Leur fille vient aussi leur prêter main forte « On peut dire que c'est une entreprise familiale », remarque M. Arizola.

Ce dernier ne se montre pas inquiet outre mesure, lorsqu'on lui demande s'il est risqué d'implanter un restaurant aux racines péruviennes dans une ville comme Repentigny. « Les Québécois aiment goûter. C'est sûr qu'il y a plus de multiculturalisme à Montréal,

mais nous offrons un produit que les gens ne cuisinent à la maison. Ils apprécient manger quelque chose qui est différent de leur routine », dit-il.

Si le premier mois a été ardu, les choses se sont nettement replacées, depuis le mois de février. « Lorsque tu veux une pizza ou une poutine, tu connais les restaurants qui en offrent. Ce n'est pas la même chose avec de la nourriture péruvienne. Il faut laisser le temps aux citoyens de connaître notre restaurant. Depuis ce temps, les soirs de fin de semaine sont très occupés. Quand les gens repartent, leur assiette est toujours vide », ajoute-t-il.

Soupers dansants

Les vendredi et samedi, des musiciens viennent dégourdir les jambes des clients en leur offrant quelques pièces de salsa et de merengue.

« Ils adorent ça. Nous avons une piste de danse et il nous arrive même d'accompagner les clients lorsque le temps nous le permet », raconte Mme Del Carpiro.