

+ DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE NOTRE DOSSIER DANS **LA PRESSE+**

ICI

L'ITALIE

Où en est la communauté italienne? Comment évolue et perdure la culture de cette collectivité? À quelques jours de la Semaine italienne de Montréal, *La Presse* prend le pouls d'une des plus vieilles communautés culturelles du Québec. Au-delà des images toutes faites, allons à la rencontre de ces Montréalais profondément intégrés dans la mosaïque urbaine.

SYLVIE ST-JACQUES

On reconnaît les clichés. Les vieux qui étalent la *Gazetta dello Sport* sur les tables du Caffè Italia, les fontaines et les briques blanches de Saint-Léonard, la voix singulière d'Elena, experte en *passata* de la quincaillerie Dante... Sur une note plus sombre, la commission Charbonneau a jeté sur l'italianité montréalaise une sordide image de magouille et de mafia.

Mais en réalité, que sait-on de l'Italie montréalaise en 2013? Et peut-on même parler d'une communauté, alors que les descendants des premiers migrants sont si intégrés qu'on ne remarque même plus leurs noms de famille qui finissent en «i» ou en «a»? C'est ce que nous avons cherché à comprendre, avec ce dossier consacré à la culture italienne québécoise.

«Aujourd'hui, très peu d'Italiens se voient comme faisant partie d'une communauté», constate l'écrivain Marco Micone, qui attribue cette dissolution du giron «rital» au déclin des institutions et structures d'accueil qui, longtemps, ont été au cœur de la vie italienne à Montréal.

La communauté s'effrite, mais l'italianité demeure, ajoute Bruno Ramirez, spécialiste de l'histoire de l'immigration en Amérique du Nord et auteur de l'ouvrage *Les premiers Italiens de Montréal*. Dans les rayons de l'épicerie Berchicci, dans l'arrondissement de Saint-Léonard, dans les salles de danse où se réunissent les dames ou dans les immenses mariages, des traces d'une Italie réelle ou fantasmée subsistent, en dépit de l'assimilation et du passage du temps.

«Même si on n'y retrouve plus de résidents italiens, la notion de Petite Italie demeure très forte. Ça devient un référent mental et symbolique très fort, un épicerie pour célébrer la Semaine italienne ou le Grand Prix, par exemple.»

Italiens d'hier, Montréalais d'aujourd'hui

La plupart des jeunes Italiens de seconde ou troisième génération interrogés dans le cadre de ce reportage se disent plus Montréalais qu'Italiens. Mais ils cultivent leur «italianité» grâce à certains repères culturels comme la nourriture ou la musique.

«Ils ont une nostalgie d'une certaine italianité qu'ils connaissent. Ils adoptent tout ce qui semble intéressant: l'art, la bouffe, la mode. Mais il n'y a pas de position idéologique. Même politiquement, il n'y a plus de ligne de parti», observe Pasquale Lacobacci, ancien DG de la Casa d'Italia et du Centre Leonardo Da Vinci.

En réalité, il ne faut pas parler d'une communauté, mais bien de plusieurs cohortes divisées par l'éparpillement géographique et les diverses vagues d'immigration. Laval, Ville-Émard, Rivière-des-Prairies... Italiens anglophones et francophones... Vieux et jeunes... autant de réalités différentes. «Il y a trois ou quatre solitudes dans la communauté italienne, tranche Pascale Lacobacci. Ce n'est pas un bloc monolithique.»

L'apport des Italiens au paysage culturel québécois? «Dans une société diversifiée, il y a de la place pour que chaque communauté puisse ajouter ses couleurs», estime Marco Micone. Certains l'ont fait avec plus de succès que d'autres. Mais pas toujours en jouant la carte italienne. Qu'on pense à Molinari, Marina Orsini, Gino Vannelli, Pag ou Missstress Barbara...

Et la mafia? «Quelques douzaines de personnes sur 300 000, sauf qu'ils sont hypermédiatisés», regrette Marco Micone.

Revisitons donc l'Italie montréalaise. Celle qui a inspiré le *Léolo* de Lauzon et continue d'ensoleiller les boulevards de Saint-Léonard.

— Avec la collaboration de Jean-Christophe Laurence



MONTREAL
PORTRAIT D'UNE
COMMUNAUTÉ ÉCLATÉE
PAGES 2 ET 3

SAVEURS
LA CUCINA DES SCEURS
GOURMANDES
PAGES 4-5

PERSONNALITÉS
CES ITALIENS QU'ON AIME
PAGE 8

PHOTO ARCHIVES LA PRESSE



ICI L'ITALIE

SAINT-LÉONARD

Encore italien... malgré tout

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Saint-Léonard change. Sur Jean-Talon à l'angle de Lacordaire, les odeurs de café espresso se mélangent désormais à celles du couscous et du café à la menthe.

La population italienne, longtemps dominante, est en train de diminuer. Les enfants des 3^e et 4^e générations ont quitté l'arrondissement pour s'établir plus au nord, à Rivière-des-Prairies et à Laval. Leurs parents et grands-parents cèdent progressivement leur place à une nouvelle immigration venue d'Haïti et du Maghreb.

Mais qu'on ne s'y trompe pas : Saint-Léonard reste encore très italien. Avec 28 000 habitants d'origine italienne, soit environ 30 % de la population, l'arrondissement compte toujours une des plus grandes concentrations d'Italiens au Québec, avec Laval et la Montérégie.

Il suffit de s'y promener pour le constater. Du café Milano à l'incontournable complexe Leonardo da Vinci, de l'hôpital Santa Cabrini aux retraités qui jouent au *bocce* (la pétanque italienne), des abris Tempo aux triplex de brique blanche, Saint-Léonard continue de vibrer au rythme de la culture « wop » (italo-canadienne).

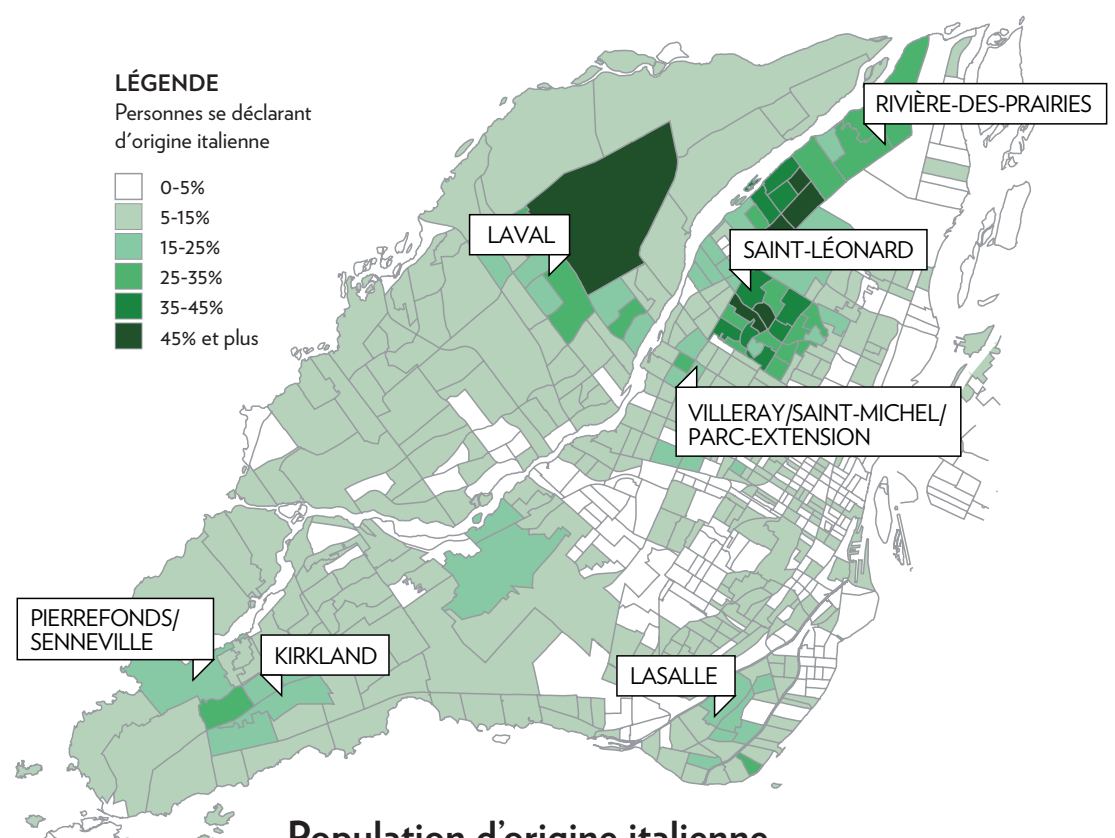
VOYEZ NOTRE VIDÉO DANS **LA PRESSE+**

28 000

Habitants de Saint-Léonard se disant d'origine italienne.



Portrait d'une



Population d'origine italienne

263 000

à Montréal

Cette population vit principalement à Saint-Léonard, Rivière-des-Prairies, Laval, Notre-Dame-de-Grâce, Ville-Émard, LaSalle, dans l'Ouest-de-l'Île et la Petite Italie.

307 000

au Québec

Conception de la carte: Cédric Sam, collaboration spéciale. Intégration: Rhys Halsey-Watkins
Source: Statistique Canada, 2011

Que reste-t-il de leur italianité?

SYLVIE ST-JACQUES
ET JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Montréalais d'abord, ils n'ont pas l'accent de Saint-Léonard, ont grandi dans un monde multiple et leur origine n'est repérable que dans leurs patronymes. Quatre jeunes urbains nous parlent de leur italianité.



PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

Mistress Barbara

37 ans, DJ

En spectacle avec son Mistress Barbara Band le 16 août, dans le cadre de la Semaine italienne.

Q.
Définissez votre italianité.

R. Je suis 100% Italienne. Je suis née en Sicile, ma mère est de Rome et mon père est de Palerme et ils ont fondé leur famille en Italie. Quand je suis arrivée ici, à l'âge de 8 ans, je ne parlais pas français, puisque ma langue maternelle est l'italien. Ensuite, en travaillant et en voyageant, j'ai peaufiné mon anglais.

Q.
Quel lien entretenez-vous avec la communauté italienne de Montréal?

R. Un lien très indirect. Ma mère est propriétaire de la Librairie italienne, donc je passe par là de temps en temps. Je ne suis pas quelqu'un de très « communauté » : ça fait 17 ans que je voyage partout et que je ne suis presque jamais ici. C'est tout le contraire de ma mère qui, en se réveillant le matin, se branche sur la radio italienne de CFMB qu'elle écoute jusqu'à midi, quand ça devient grec!

Q.
Que pensez-vous de l'Italie aujourd'hui?

R. Étant Italienne, je peux me permettre de critiquer l'Italie, mais je trouve ça plate quand d'autres le font, puisque des dettes, tous les pays en ont. Oui, c'est le chaos, ce n'est pas « droit, droit », mais c'est peut-être ce qui fait le charme de l'endroit. Autrement, ça ne serait pas l'Italie, ça serait la Suisse. Je reviens d'un voyage de deux semaines là-bas et à l'aéroport de Rome, il y avait une petite famille de Norvégiens qui ne savait pas où remettre la voiture, parce qu'évidemment, ce n'était pas indiqué. Je suis partie à rire en essayant de les aider et leur ai dit « inquiétez-vous pas, c'est juste que l'Italie n'est pas organisée comme la Norvège ».

Q.
Écoutez-vous de la musique italienne? Si oui, des suggestions?

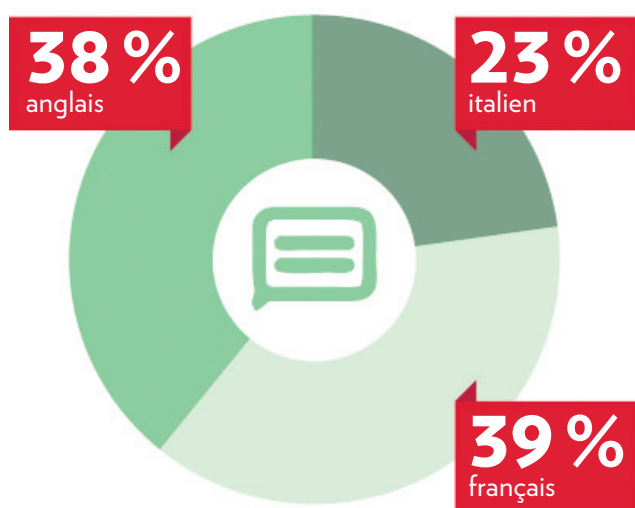
R. J'écoute surtout de la musique des années 80, la même que celle que j'aimais quand j'étais petite, avant de déménager ici. Claudio Baglioni, Adriano Celentano, Ornella Vanoni, Luca Battisti...



PHOTOS EDOUARD PLANTE-FRÉCHETTE, LA PRESSE

communauté éclatée

Langues parlées par les familles italiennes à la maison.

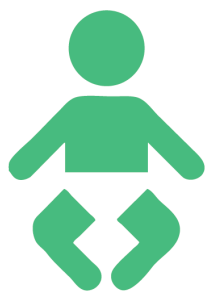


92% Pourcentage des Italo-Montréalais parlant le français.
Ce chiffre diminue à 74% pour les Italiens parlant l'anglais.



210

Nombre d'Italiens qui se sont établis au Québec en 2012.
Depuis 1997, le Québec a reçu 2100 immigrants d'Italie. L'Ontario, 3800.



70%

Pourcentage des Montréalais d'origine italienne nés dans la métropole.

60 000

Italo-Montréalais sont nés en Italie.

42%

Pourcentage d'Italo-Québécois d'origine mixte.



379 000

Italiens ont immigré au Canada entre 1946 et 1966.



90%

Pourcentage d'Italo-Montréalais de religion catholique.

— Jean-Christophe Laurence

Sources : Statistique Canada (Recensement 2006, Enquête nationale auprès des ménages 2011), Immigration et communautés culturelles du Québec (2006).

200

Familles italiennes vivant encore dans la Petite Italie.



Angelo Finaldi
PHOTO TIRÉE D'UNE VIDÉO LA PRESSE

PETITE ITALIE

Un quartier devenu vitrine

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Il y a deux ans, la paroisse Notre-Dame-de-la-Défense a fêté son 100^e anniversaire. L'affaire a été célébrée en grande pompe dans l'église de la Petite Italie, sous l'œil bienveillant du cardinal Turcotte. Ces joyeuses célébrations cachaient toutefois une réalité plus triste: qu'on le veuille ou non, le quartier est de moins en moins italien. Certes, l'endroit reste un point de rendez-vous pour la communauté italienne. On s'y retrouve pour la fête du Grand Prix (juin), à l'occasion de la Semaine italienne (août) ou pendant les matchs cruciaux de l'équipe de soccer italienne. Certes, on y voit encore quelques vieux hommes sirotant leur espresso en jouant aux cartes. Certes, il y a toujours tous ces magasins italiens, comme Milano et la Librairie italienne. Mais en dépit des apparences, le quartier change. Entre les branches, on estime qu'il resterait moins de 800 Italiens pur jus dans le quartier. La vieille garde d'immigrés – pour la plupart arrivés ici dans les années 50 – s'efface. Beaucoup vendent leur résidence et déménagent. Certains s'éteignent, tout simplement. Signe des temps: des commerces mythiques ont aussi fermé leurs portes. Disparus récemment, les meubles Santini, les valises Carmen, le magasin Torino et le restaurant Baffoni sont tous en voie d'être transformés en condos. Idem pour les anciennes manufactures à l'ouest du boulevard Saint-Laurent. Cet embourgeoisement progressif attire une faune idoine. De plus en plus de jeunes professionnels, majoritairement québécois francophones, viennent s'établir dans ce quartier en croissance, pour son ambiance pittoresque ou la proximité du marché Jean-Talon. Autrefois prisée pour ses champs de tomates, la Petite Italie est devenue le nec plus ultra du chic urbain. « Quand je suis arrivé ici en 1959, l'assiette de pâtes coûtait 60 cents. Aujourd'hui, elle coûte 18 piastres! », résume l'auteur-compositeur-interprète Angelo Finaldi. Selon lui, la Petite Italie « n'est plus qu'une vitrine » pour la communauté. Malgré tout, le musicien reste attaché au quartier de son enfance. Même si les choses ont changé, ce passionné de culture « wop » (italo-américaine) y retourne tous les jours pour trouver l'inspiration... ou pas.

VOYEZ NOTRE VIDÉO DANS LA PRESSE+

Gabriel Riel-Salvatore

34 ans, directeur de rédaction au magazine *Panoramitalia*
Tirage de 50 000 exemplaires



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Q.

La culture italienne, ça se perd chez les jeunes?

R.

Oui, mais ce n'est pas si clair. Ce qui se perd, c'est l'attachement au village d'origine. Ça ne veut pas dire qu'on ne se considère plus comme italiens. C'est une nouvelle forme d'identité qui se développe.

Q.

Quel genre d'identité?

R.

Aujourd'hui, un jeune ne dira plus qu'il est de tel ou tel village. Il va dire qu'il se considère comme italo-canadien. Les frontières tombent. Mais il s'intéresse toujours à l'Italie. Par la mode, le design, l'architecture, la nourriture, les voyages, le soccer. C'est plus ostentatoire. Certains vont chercher à reproduire les traditions, comme faire leur vin. Mais ils ne sont pas nombreux.

Q.

Alors, Italiens ou Québécois?

R.

Autant l'un que l'autre. On est fortement conscients qu'on vit ici. On a les valeurs d'ici. On s'en rend compte quand on va en Italie: on nous appelle les Americanos! Personnellement, j'ai vraiment les pieds dans les deux mondes. Mais je me considère avant tout comme un Montréalais.

Q.

Et la langue? La parlez-vous encore?

R.

Ils disent tous qu'ils la parlent, mais je dirais qu'ils la comprennent plus qu'ils la parlent. Moi, mon père était prof de littérature italienne. Il nous a toujours forcés à parler l'italien. Aujourd'hui, j'ai une fille de 4 ans et je lui parle chaque jour en italien. Quand il me manque des mots, je sors mon iPhone et je prends mon traducteur. Comme ça, j'apprends moi aussi!

ICI L'ITALIE

MONTRÉALAIS DEPUIS PRÈS DE DEUX SIÈCLES



PATRIMOINE DE TERRE-NEUVE ET DU LABRADOR

1497

Giovanni Caboto explore les rivages du Canada et découvre Terre-Neuve.

1664

Le régiment de Carignan-Salières engage plusieurs Piémontais pour servir en Nouvelle-France. Certains de ces soldats s'établiront ici.



PHOTO OLIVIER JEAN, LA PRESSE

1800-1900

Les premiers Italiens jettent progressivement les bases de la communauté. Ces «aventuriers» travaillent surtout dans l'hôtellerie, le théâtre, la restauration... «C'est une classe de luxe qui apporte une finesse à Montréal» résume l'historienne Joyce Pilarella. De ce groupe émergeront notamment le fabricant de statues Carli et le fabricant de pâte Catelli, qui fonde son entreprise en 1867. «Pas un gros groupe, mais il a laissé un patrimoine aux Montréalais.»

Saveurs

LA CUCINA DES SŒURS GOURMANDES

Quels produits, marques et commerces affectionnent les vrais Italiens?

Carmella et Cathy Fuoco, alias les Sœurs Gourmandes, proposent un appétissant circuit culinaire à saveur italo-montréalaise.

Buon appetito!

SYLVIE ST-JACQUES

Carmella ne jure que par les pâtes courtes. Mais Cathy s'en tient aux spaghettis, fettuccinis ou linguines. L'aînée est une souveraine des fourneaux qui parle et chante à sa sauce napolitaine. Sa cadette est une extravertie qui transige avec les clients et gère la business. Elles s'appellent les Sœurs Gourmandes, et de leur papa calabrais, elles tiennent leur flair culinaire et leur bouffonnerie contagieuse. Elles nous ont entraînés dans une journée de décadence gustative.

«Ici, ils font des cannollis presque aussi bons que les miens. Et leur pizza aux tomates est la meilleure en ville», chuchote Carmella Fuoco, que nous rejoignons avec sa sœur Cathy, à la pâtisserie Tillemont, dans le Villeray natal des Sœurs Gourmandes. Immédiatement, les loquaces frangines se lancent dans un récit de leurs dimanches d'enfance passés dans ce commerce sicilien fondé en 1974, que gère désormais Joey D'Angelo, le fils du proprio venu d'Italie. Ce dernier nous propose de goûter à la dernière invention de la maison: une version maison du *cronut*, hybride pâtissier entre croissant et beigne, qui fait fureur à New York. «On doit se tenir à jour.»

«Autrefois, les Italiens avaient tous leurs commerces dans le même quadrilatère. Ma grand-mère qui a aujourd'hui 97 ans pouvait se faire servir en italien partout», relate Cathy Fuoco.

Cette même grand-mère a transmis à Cathy, 38 ans et à Carmella, 42 ans, la sagesse culinaire issue de la Calabre des ancêtres Fuoco. «Avec ma grand-mère, j'ai appris à préparer la sauce tomate avec l'ail, l'oignon et l'huile d'olive. Quand j'avais le dos tourné,



PHOTO ANNE GAUTHIER, LA PRESSE

Les sœurs Carmella et Cathy Fuoco dégustent des *cronuts* en compagnie de Joey D'Angelo, de la pâtisserie Tillemont.

ma grand-mère ajoutait toujours une demi-tasse d'huile et répétait: *Olio è buona*, raconte Carmella.

Traiteurs au carnet de commandes plein à craquer – elles sustentent les visiteurs des halls d'exposition de la place Bonaventure, entre autres clients – ces savoureuses épiciennes ont un quotidien rempli de fous rires et de bonheurs en *famiglia*. C'est que, voyez-vous, le duo des Gourmandes, leur autre sœur et les parents Fuoco

«Chez nous, une journée sans rire, ça n'existe pas.» – Cathy Fuoco

sont tous voisins de la rue Papineau. En soirée, on se rassemble autour des plats de maman Fuoco, une Québécoise naturalisée «mamma italienne» qui, depuis longtemps, a intégré à son répertoire culinaire les pâtes au four et la lasagne typiquement calabraise.

«Il n'est pas rare qu'on soit 12 personnes autour de la table, à l'heure du souper.»

Les sœurs sourire

«*We don't do Milano*», annonce Carmella, alors que nous franchissons la porte de l'épicerie Berchicci, à Saint-Léonard. Trop commercial, trop trendy, plus assez italien... Milano n'a simplement pas la cote d'amour chez les Fuoco, qui se révèlent très, très catégoriques en matière de *mangiare*.

Cathy, par exemple, déteste les gnocchis et n'accepte dans son assiette que des pâtes longues, à condition que la cuisson de celles-ci soit «craquante.» Les goûts de Carmella sont à l'extrême opposé: elle préfère que ses pastas soient un peu plus cuites qu'*al dente*. «Parce que ma grand-mère, qui n'avait pas de dents, m'a appris à faire les pâtes.»

Un long fou rire suit cette confession. «Chez nous, une journée sans rire, ça n'existe pas», confie Cathy.

Chez Berchicci, les Gourmandes parlent à tout le monde en italien et nous invitent à goûter au parmesan vieilli 36 mois et à l'huile d'olive calabraise et à remplir notre panier de burrata et d'aubergines marinées. Entre les tomates en conserve et les

allées de pastas aux formes et marques déclinées à l'infini, les deux verbomotrices partagent des anecdotes du dernier party de famille et des souvenirs de leurs pèlerinages en Italie. «Quand on retourne en Calabre, on reconnaît des airs de famille sur tous les visages.»

Pour les légumes, les fines herbes et plusieurs fruits, Carmella et Cathy s'approvisionnent à même leurs propres potagers ou pignent dans celui de leurs parents. Jadis, la famille passait tous ses week-ends d'été à cultiver un lopin de terre de Saint-Lin. Mais désormais, les Fuoco s'en tiennent à leurs jardins urbains, où poussent persil, basilic, thym, tomates, oignons, laitue, aubergines. «Dans ma cour, j'ai deux pruniers, un cerisier, un pommier, un poirier et des vignes», énumère Cathy.

Grâce à leur maman québécoise, elles maîtrisent autant l'art de la tourtière et du ragout de pattes que celui du minestrone ou du lapin en sauce.

Cathy résume ainsi, leur polyvalence culturelle: «On est capables de se virer sur un 30 sous.»



CARNET D'ADRESSES ITALIENNES DES SŒURS GOURMANDES

PÂTISSERIE
TILLEMONT

1812, RUE TILLEMONT

BERCHICCI

6205, BOUL. COUTURE

BOUCHERIE
CAPITOL158, PLACE DU MARCHÉ
DU NORDMARCHÉ METRO
MARCANIO
ET FILS

1550, RUE BÉLANGER

FRUITERIE
NINO

MARCHÉ JEAN-TALON

1900-1920

Unifiée depuis 1861, l'Italie est en plein changement. Beaucoup d'Italiens viennent au Canada à la recherche de conditions plus favorables. Ils sont originaires de Sicile, de Calabre, de Molise ou de Campanie et travaillent dans le chemin de fer ou la construction. Cette immigration se veut temporaire. Mais plusieurs finissent par s'établir et fonder des familles. En 15 ans, le Montréal italien passe de 2000 à 13 000 personnes. Mais avec l'arrivée au pouvoir de Mussolini en 1922, l'émigration italienne tombe pratiquement à zéro.



PHOTO ARCHIVES CASA D'ITALIA

1905

Une première paroisse italienne est créée à l'angle des rues Amherst et Dorchester autour de l'église Mont-Carmel. Six ans plus tard, naissance de la paroisse Notre-Dame-de-la-Défense, qu'on surnomme aujourd'hui la Petite Italie. Les familles italiennes migrent en masse vers ce territoire vierge et cultivable, qui devient bientôt le cœur de la communauté.



PHOTO ARCHIVES CASA D'ITALIA



L'épicerie Berchicci, dans Saint-Léonard, est l'une des favorites des Sœurs Gourmandes.

PHOTO ANNE GAUTHIER, LA PRESSE

Huile d'olives calabraise de marque Berchicci

Son goût subtil et doux ne « tuera » pas le goût de votre napolitaine, promet Carmella.



Dans le panier des Gourmandes

Elles savent ce qu'elles aiment et sont catégoriques sur ce qui bon ou ne l'est pas. Cathy et Carmella nous guident dans le rayon des produits italiens.



Lasagnes De Cecco

La marque fétiche de Cathy Fuoco, pour réaliser la « vraie » lasagne calabraise du paternel.



Eau Acqua Panna

« Une très bonne *frizzante*, meilleure que la San Pellegrino », tranche Carmella.



Tomates San Marzano

Meilleure texture, meilleure acidité, la tomate en conserve parfaite si, sacrilège, vous avez épuisé votre provision de *passata*.



Aubergines marinées piquantes

Un produit fétiche de Cathy Fuoco, qui raffole de ce produit dans les sandwiches.

Pâtes courtes de marque Granoro

« Les pâtes, il faut en essayer plusieurs pour savoir celles qui nous plaisent. Les Granoro sont très bonnes », déclare Carmella.



Pâtes longues Delverde

« J'aime mes pâtes "craquantes", pas tout à fait *al dente* », dit Cathy.



LASAGNETTE FARCIE À LA RICOTTA, ÉPINARDS ET PROSCIUTTO

PAR CAMELLA FUOCO



PHOTO ANNE GAUTHIER, LA PRESSE

- > Six feuilles de lasagne dentelée, cuite dans l'eau bouillante salée 5-6 minutes, puis refroidie
- > Deux paquets d'épinards frais, que l'on fait revenir dans un peu d'huile et un petit oignon et une gousse d'ail

MÉLANGEZ DANS UN BOL

- > Une tasse (250 ml) de fromage ricotta crémeux
- > Une tasse (250 ml) de parmesan fraîchement râpé
- > 60 ml de noix de pin (facultatif)
- > Six tranches de prosciutto tranchées finement
- > Les épinards hachés
- > Quelques flocons de piments (facultatif)

POUR LA BÉCHAMEL

- > 1/4 de tasse (60 ml) de beurre
 - > 3 cuil. à table (45 ml) de farine
 - > Deux tasses (500 ml) de lait
 - > Une pincée de noix de muscade (facultatif)
- Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mijoter en brassant, pendant deux minutes. Incorporer lentement le lait en fouettant jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.

- > Une tasse (250 ml) de sauce Napolitaine
- > 500 g de tomates mûres à point ou en conserve (de marque San Marzano)
- > Deux cuillerées à soupe d'huile d'olive
- > Un oignon finement haché
- > Deux gousses d'ail
- > Bouquet de basilic
- > Sel et poivre

Émincer l'oignon et les gousses d'ail, les faire tomber deux minutes dans l'huile d'olive, ajouter les tomates coupées en morceaux. Laisser cuire 30 minutes à feu modéré en brassant souvent, ajouter le basilic à la fin.

PRÉPARATION

Dans un plat allant au four, étendre la sauce béchamel. Sur le poste de travail, aligner les lasagnes et y répartir le mélange à la ricotta, rouler de façon à obtenir des tubes serrés. Déposer sur la sauce béchamel, côte à côte, dans le plat de cuisson. Couvrir les lasagnettes de sauce napolitaine. Parsemer du reste de parmesan. Cuire couvert au four préchauffé à 350°F (180°C) de 20 à 25 minutes et ensuite à découvert, pendant 10 minutes.

PHOTOS ANNE GAUTHIER, LA PRESSE

ICI L'ITALIE

1936

Ouverture de la Casa d'Italia, premier centre culturel italien, avec le financement partiel du gouvernement fasciste de Mussolini. La communauté grandit de l'intérieur. Sur 25 000 personnes, 9000 seulement sont nées en Italie.

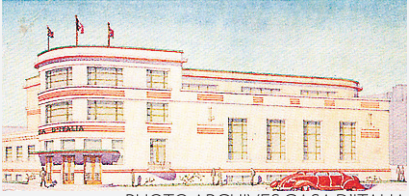


PHOTO ARCHIVES CASA D'ITALIA

1940

C'est la guerre. Soupçonnés d'allégeance avec le régime de Mussolini, plus de 700 Italo-Canadiens – dont 215 Montréalais – sont enfermés à Petawawa pendant deux, trois, voire quatre ans. Ces mesures préventives vont laisser des séquelles durables dans la communauté. « Tout a changé, lance Joyce Pilarella. Ça a créé des divisions entre Italiens et Montréalais. Créé la peur. Deux cents personnes, ce n'est pas beaucoup, mais il y a eu un effet domino. » Le Congrès national des Italo-Canadiens attend toujours des excuses officielles du gouvernement fédéral. La Ville de Montréal a récemment institué le 10 juin comme une journée de commémoration pour ces événements.



PHOTO ARCHIVES CASA D'ITALIA

1948-1970

L'immigration italienne reprend de plus belle. Quittant leur pays détruit par la guerre, des milliers d'Italiens viennent se refaire une vie au Canada. La communauté italienne de Montréal passe, en 20 ans, de 25 000 à 70 000 personnes. Cette nouvelle immigration est surtout constituée d'agriculteurs du Molise, de la Calabre, des Abruzzes et de la Sicile. Arrivée à Montréal, cette main-d'œuvre bon marché se recycle principalement dans les manufactures, la restauration et l'industrie de la construction, une expertise qui ne s'est jamais démentie depuis. Cette grande vague s'asséchera au milieu des années 70.

La relève des affaires

Plus du quart des personnes actives d'origine italienne, établies au Québec, œuvre principalement dans les secteurs de la fabrication et du commerce de détail. Ceux que nous vous présentons ont moins de 40 ans et reflètent le spectre grandissant des professions vers lesquelles la plus jeune génération se dirige. Ils sont représentants des ventes, mais aussi avocats, comptables et vice-présidents en agence de publicité... Voici quatre portraits de Québécois qui comptent parmi les 150 000 membres de la communauté italienne active de la province.

ISABELLE MASSÉ



MARCO NICASTRO, 33 ANS
REPRÉSENTANT DES VENTES D'AMPAK

Un million de dollars. C'est l'objectif de ventes annuelles supplémentaires que s'est fixé Marco Nicastro en devenant représentant des ventes du manufacturier de bouteilles et contenants Ampak. L'entreprise familiale pourrait ainsi sous peu gonfler sa liste de clients aux côtés des Total Canada, Eska, Bacardi et Marché Latina. L'atteinte de cet objectif passera par les idées novatrices et le développement stratégique de territoires, tel le nord-est des États-Unis, pour celui qui travaille depuis longtemps avec son père. « À 10 ans, j'étais son *helper*! dit-il. Aujourd'hui, après avoir dirigé une filiale manufacturière d'Ampak, je suis retourné dans l'action. Dès que j'ai un client dans une région, j'exploite celle-ci au maximum. » Déformation professionnelle: quand une bouteille de plastique ou de verre tombe dans ses mains, peu importe quelle contienne du jus ou de l'huile, Marco Nicastro regarde sous celle-ci pour savoir qui la produit. « Lors d'un souper, quand je constate qu'une bouteille m'appartient, je l'annonce fièrement à tous! lance-t-il. Comme c'est banal pour bien des gens, je me fais toujours taquiner! »



MARCO NOCELLA, 29 ANS
AVOCAT, MITCHELL GATTUSO

Chez les Nocella, il y a un avocat! Une profession singulière dans cette famille de professeurs. « Parfois, on a besoin de pionniers! lance en riant Marco Nocella, avocat en droit commercial, corporatif et transactionnel chez Mitchell Gattuso. J'aime conseiller les entrepreneurs pour faciliter leurs opérations. Beaucoup se lancent en affaires sans réaliser les impacts sur la structure de leur entreprise. » Les parents de Marco Nocella, dont la famille a émigré d'Italie vers 1950, auraient-ils préféré qu'il s'ajoute au corps enseignant familial? « J'ai eu la liberté de choisir, répond-il. J'aime le droit, car il y a une pléthore de domaines où la loi peut avoir une influence. » Marco Gattuso travaille, par ailleurs, dans un bureau en expansion. « Il y a beaucoup de firmes à Montréal, note-t-il. Notre défi dans un proche avenir est donc de se faire connaître et offrir des services juridiques à coûts raisonnables. L'ensemble de la profession doit faire une réflexion à ce sujet. Il faut changer la perception que les avocats coûtent cher. »



NADIA D'ALESSANDRO, 35 ANS
VICE-PRÉSIDENTE, SERVICE-CONSEIL DE MARKETEL

Il y a eu un stage dans une agence de publicité, le temps d'un été... qui s'étire maintenant depuis 12 ans! Nadia D'Alessandro voulait à l'époque devenir avocate. « Mais en entrant chez Marketel, je suis tombée en amour avec les communications et la publicité, mentionne cette fille de boucher né en Italie. Toute ma jeunesse, j'ai participé à des concours oratoires. Aujourd'hui, j'adore les présentations aux clients! Finalement, mes habiletés pour discourir m'aident à vendre mes histoires! » Nadia D'Alessandro est particulièrement heureuse de travailler en cette ère d'émergence de nouvelles formes de communication. « Les médias changent chaque seconde, tout comme la façon de les consommer, souligne celle dont l'agence s'occupe notamment du compte de Rogers. De nouvelles règles s'écrivent. On mélange plus que jamais la créativité et la technologie. Le fait de devoir tout unifier pour le consommateur fait vraiment appel à notre imagination. J'ai une carrière pleine de défis. *Never a dull moment!* »

La culture avec un grand I

La culture québécoise doit une fière chandelle à l'immigration italienne. Sans elle, pas de Molinari, pas de Gino Vannelli, pas de Bran Van 3000 et pas de Pag... Petit survol d'une énorme contribution.

**GUIDO NINCHERI (1885-1973)**

Peintre, designer, maître du vitrail. On lui doit la fameuse fresque de Mussolini à cheval qui orne le plafond de l'église Notre-Dame-de-la-Défense dans la Petite Italie.

VITTORIO

Designer, affichiste, caricaturiste, illustrateur, on lui doit quelques pochettes de disques (Offenbach, Ensemble Claude-Gervaise) et le petit bonhomme vert du Festival Juste pour rire.

GUIDO MOLINARI (1933-2004)

Maître de l'art abstrait, leader du mouvement plasticien, un de nos grands peintres modernes.

1 TONY ROMAN (1942-2007)

Chanteur, pianiste, producteur, Pygmalion (Nanette) propriétaire de maisons de disques, il fut bien plus que l'interprète de *Do Wah Diddy* en 1964.

TONY MASSARELLI

« Pourr t'aiméeeeeer, j'ai menti... »

2 MICHEL PAGLIARO

Depuis 1966, le king du rock québécois... en anglais comme en français.

1960-1980

Dans les années 60, la communauté migre à l'est de la Petite Italie. D'abord dans Rosemont, puis Saint-Michel, autour de l'église Notre-Dame-de-Pompei. Avec l'implantation de la nouvelle paroisse Notre-Dame-du-Mont-Carmel en 1967, Saint-Léonard devient la nouvelle Petite Italie de Montréal. Pour des milliers d'Italo-Montréalais, le fantasme du « bien loger » prend la forme de duplex, triplex et bungalows en briques blanches, avec colonnades et lions en plâtre d'un grand kitsch.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

1980-2000

Avec quelque 30 000 habitants d'origine italienne, Saint-Léonard abrite toujours l'une des plus grandes concentrations italiennes d'Amérique du Nord. Mais le quartier change. Les nouvelles générations d'Italo-Montréalais vont plutôt s'installer à Rivière-des-Prairies et Laval, dans le quartier Vimont. La communauté italienne de Montréal est de plus en plus dispersée.



PHOTO ARCHIVES LA PRESSE

2000-2013

L'immigration italienne reprend timidement. Depuis 1997, plus de 2000 Italiens sont venus s'installer à Montréal. Contrairement à l'immigration des années 50, cette nouvelle vague est constituée de jeunes professionnels instruits. Mais les raisons de leur départ sont les mêmes: quitter une Italie à la dérive, pour se refaire une vie en Amérique.

IMMIGRATION

Le pays de tous les possibles

Un siècle sépare leur arrivée à Montréal. Profil de deux immigrés italiens, du plus ancien à l'une des plus récentes...



ERIC LIMOSANI, 24 ANS
DIRECTEUR DES VENTES
DE BOSCO UOMO

À l'automne, Bosco Uomo lancera une collection de complets et vestons sous sa nouvelle marque Manuel Ritz. On la retrouvera chez Simons, Ernest, Tristan et Frank & Oak, comme les vêtements de marque maison que l'entreprise fabrique depuis 1991. On doit la création de cette marque en partie à Eric Limosani, visage de la nouvelle direction de l'entreprise familiale. « Mon père me donne plus de contrôle sur le type de vêtements à produire et le développement de la clientèle, dit-il. Récemment, je suis allé à un salon professionnel à New York pour voir comment percer le marché américain. On aimerait s'y implanter d'ici un à deux ans. » Eric Limosani est aussi de la génération qui ne peut envisager la croissance d'une entreprise sans le numérique. C'est grâce à l'internet que Bosco Uomo a ajouté Frank & Oak à son carnet de détaillants. « J'y ai vu une annonce du détaillant, raconte-t-il. Ses dirigeants ont testé notre produit. Nos vestons s'y vendent bien. Sans prendre tout le crédit, j'apporte une certaine renaissance dans l'entreprise. »

PHOTOS HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

PHOTO HUGO-SÉBASTIEN AUBERT, LA PRESSE
Michele LanesePHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE
Alessandra Santopadre

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Michele Lanese n'est pas retourné en Italie pendant 90 ans. Mais en 2009, après avoir gagné le gros lot à l'émission *Le banquier*, l'homme aujourd'hui âgé de 106 ans s'est fait offrir deux billets d'avion pour aller revoir son pays d'origine.

Accueilli en héros dans son village natal, le vieillard a revu la maison de son enfance. Rien n'avait changé. Il admet que ce retour aux sources a fait « remonter les souvenirs ». Mais de nostalgie, pas trop. « Une partie de mon cœur est toujours en Italie, dit-il. Mais je suis plus Canadien que les Canadiens. Depuis toujours, ma vie est ici. »

Débarqué à Montréal en 1917 avec sa mère et ses six sœurs, M. Lanese est, sauf erreur, le plus vieil immigré italien toujours vivant de Montréal. Imaginez. Quand il est arrivé, la Petite Italie n'était qu'un vaste champ et on chassait encore le gibier dans les bois de Saint-Léonard...

lettres pour aller faire mon service militaire. »

— L'avez-vous fait ?

— Finalement, non, j'étais trop vieux...

Une nouvelle vague

Alessandra Santopadre s'est installée à Montréal il y a un an. Elle fait partie d'une nouvelle génération d'immigrants, urbains et scolarisés, qui ont choisi de vivre ailleurs qu'en Italie. Rien à voir avec la main-d'œuvre paysanne non qualifiée qui est venue peupler le Québec entre 1900 et 1970.

Anthropologue et travailleuse sociale, Alessandra travaille à Laval auprès de la population immigrante. Elle a fait quelques fois le tour du monde avant de poser ses pénates au Canada.

Elle ne fréquente pas vraiment la communauté italienne « sauf pour quelques fêtes ». Mais elle constate que les Italo-Montréalais sont « plus ouverts » que ceux d'Italie. Un effet positif du multiculturalisme, croit-elle. « Disons

« Une partie de mon cœur est toujours en Italie, dit-il. Mais je suis plus canadien que les Canadiens. Depuis toujours, ma vie est ici. » — Michele Lanese

Débrouillard, le jeune Michele s'est vite adapté à son nouveau pays. À 15 ans, il travaillait déjà dans une usine de pâtes. « J'étais payé 8 cents de l'heure ! » Il a aussi été électricien, cireur de chaussures et importateur de rubans, avant de devenir nettoyeur de chapeaux en 1938. Son commerce, City Hatters, a existé pendant 42 ans. Mais en 1980, à l'âge de 73 ans, il a fermé la *shop*.

Aujourd'hui, Michele Lanese ressemble à un heureux retraité. Il ne va plus au casino depuis que son neveu est décédé (« c'était mon partenaire »), mais continue de marcher deux kilomètres par jour, histoire de garder la forme. « Il ne faut pas arrêter, dit-il. Si on arrête, on est mort. »

Des mauvais souvenirs ? À peine. Pendant la guerre, lorsque le Canada était en guerre contre l'Italie, la GRC lui a bien demandé des comptes. Mais avec du recul, cela le fait plutôt rigoler. « D'un côté, j'étais contrôlé. De l'autre, je recevais des

qu'il y a plus de possibilités de se mélanger. »

Paradoxalement, elle remarque aussi que le Montréal italien est resté très conservateur et ancré dans ses traditions. « C'est comme si, ici, la culture était congelée dans les années 50. En Italie, on ne trouve plus ça. »

Elle connaît d'autres Italiens qui, comme elle, songent à venir s'établir ici. Pour beaucoup de jeunes Italiens, le Canada est un endroit où tout demeure possible. Alors qu'en Italie, la situation économique est difficile et les perspectives d'emploi, plutôt rares.

Elle ne sait pas, de son côté, si Montréal sera sa destination finale. Si elle a fini par trouver ses repères ici, l'Italie lui manque toujours un peu.

« Je m'ennuie de ma famille. Je m'ennuie des petits espaces. À Montréal, tout est si grand ! Et je m'ennuie surtout des bons espressos. Pas qu'ils ne sont pas bons ici, mais ce n'est pas la même chose... »

PIERRE CURZI

Acteur et politicien. Il a laissé sa marque au cinéma dans *Les Plouffe*, *Maria Chapdelaine* et *Le déclin...*, à la télé dans *Smash*, *Le négociateur* ou *Les filles de Caleb*, puis en politique, comme député de Borduas pour le PQ. Personnellement, on l'a bien aimé dans la série de télé pour enfants *Youhou !* au milieu des années 70.

SERGE FIORI

« On a mis quelqu'un au monde, on devrait peut-être l'écouter... »

FRANK MARINO

Le Jimi Hendrix canadien. Leader du groupe Mahogany Rush dans les années 70.

MARCO MICONE

Poète et dramaturge. Son œuvre tourne autour de l'italianité, de l'intolérance ethnique et du dialogue interculturel. Son poème *Speak What* est une réponse au *Speak White* de Michèle Lalonde.

GINO SOCCIO

Vedette du disco, coupable de gros hits aux États-Unis à la fin des années 70, comme *Dancer* et *It's Alright*.

3 GINO VANNELLI

Auteur-compositeur-chanteur. Ses allures d'*Italian Lover* ne doivent pas masquer une œuvre intéressante, oscillant entre pop-rock et jazz. Une grosse pointure internationale.

4 MARINA ORSINI

Une chouchou du petit écran. *Lance et compte*, *Les filles de Caleb*, *Urgences*...

5 JAMES DISALVIO

Réalisateur, producteur, chanteur, il fonde le groupe électro-pop Bran Van 3000 en 1994. Gros succès avec *Drinkin' in L.A.*

NICOLA CICCONE

Auteur-compositeur-interprète. Sept albums en 15 ans. Un grand romantique avec un cœur de travailleur social.

RICARDO TROGI

Réalisateur. Nous a donné les films *Québec-Montréal*, *Horloge biologique* et *1981*. Son prochain long métrage, *1987*, devrait sortir sous peu.

6 MARCO CALLIARI

Après un début de carrière dans le groupe hardcore Anonymus, ce chanteur revient à ses racines italiennes, allant jusqu'à faire des pubs pour les restos Pacini.

ICI L'ITALIE

Ces Italiens qu'on aime

SYLVIE ST-JACQUES
ET JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

Ils se nomment Gino, Liza, Cesare, Maria, Vito ou Josée. Ils sont connus. Ou non. Jeunes. Vieux. Ou entre les deux. Ils ont en commun d'être Montréalais d'origine italienne. Et on les a choisis parce que, sans eux, la ville serait un peu plus ennuyeuse. Six portraits d'Italiens qu'on aime.

CESARE BARONE LE COIFFEUR CHANTANT

Quand il a commencé, la coupe de cheveux coûtait 85 cents. Jean Lesage était au pouvoir et Maurice Richard venait tout juste de prendre sa retraite. C'était en 1961. Le monde a bien changé depuis, mais Cesare Barone, lui, est toujours au poste chez Fygaro (1205, rue Bélanger Est), l'un des plus vieux salons de barbier à Montréal. Le commerce porte bien son nom, puisque Cesare chante aussi. Il y a quelques années, il a enregistré un disque d'airs d'opéra en italien à la manière Boccelli. Rien de sérieux, dit-il, c'était seulement pour le plaisir. Il jure que sa carrière est terminée. Mais avec un peu de chance, il vous roucoulera peut-être O Sole Mio dans le cou. « Je chante quand un client me le demande. Ou quand j'ai pris un petit verre. Ça stimule ! »



PHOTO ANNE GAUTHIER, LA PRESSE

LIZA FRULLA BOUILLANTE « EX »

Le moins qu'on puisse dire, c'est que ce bouillant personnage médiatique ne s'impose aucune limite. Éluée députée provinciale dans Marguerite-Bourgeoys sous Robert Bourassa, en 1989, puis élue dans Verdun-Saint-Henri-Saint-Paul-Pointe-Saint-Charles en 2002, dans le cabinet fédéral de Paul Martin, elle a voté oui en 1980 et non en 1995. Ayant renoncé à sa chaise dans le sélect *Club des ex* de RDI – en conflit d'intérêts, parce que le nom de son conjoint a été cité à la commission Charbonneau –, la loquace Liza continue de partager ses humeurs dans le salon de *C'est juste de la TV*. Cette fille d'immigrants italiens préside aussi la Fondation du Musée d'art contemporain de Montréal, a déjà travaillé en marketing pour Labatt et dirigé la station CKAC, entre autres. La retrouvera-t-on un jour à la barre d'une émission de cuisine ? On ne sait jamais.



PHOTO IVANO H. DEMERS, LA PRESSE

JOSÉE DI STASIO VIRTUOSE DES FOURNEAUX

Les recettes de la célèbre virtuose des fourneaux de Télé-Québec sont si prisées qu'elles causent des pénuries dans les épiceries. Josée a cuisiné un osso buco à son émission d'hier soir ? Le jarret de veau est probablement en rupture de stock chez votre boucher. Révélée au grand public aux côtés de Daniel Pinard, elle nous a transmis sa sagesse culinaire italienne avec style et raffinement. Celle qui a cuisiné au petit écran des pâtes avec Gérard Depardieu et du jambon au foie avec Janette Bertrand a dévoilé les secrets du *limoncello* parfait et de la *pasatta* de ses ancêtres. Elena et Stefano Faita, deux autres purs produits de la communauté italienne, sont devenus des favoris du grand public grâce à leurs passages dans la cuisine de di Stasio.



PHOTO MARCO CAMPANOZZI, LA PRESSE

GINO BRITO ITALIEN DU RING

Il a combattu Abdullah the Butcher. Rétabli la justice dans le ring. Remis Eddie Creatchman à sa place. Et nous a fait rêver d'une Italie pure et loyale. Pilier de la « connection italienne », Gino Brito est un des derniers survivants de la grande époque de la lutte québécoise. Sa carrière a duré de 1959 à 1984. Il a gagné d'importants combats (ceinture de la WWF pendant neuf mois), s'est battu au Tokyodome devant 75 000 personnes, avant de se recycler dans le milieu de l'automobile. Remis d'un gros accident cardiaque, Gino Brito, 72 ans, jouit aujourd'hui d'une retraite bien méritée. « J'ai eu des années riches, j'ai eu des années pauvres. Je me suis disloqué l'épaule et j'ai eu mal aux genoux. Mais je ne me plains pas. J'ai travaillé et j'ai voyagé quand même beaucoup... »



PHOTO ANNE GAUTHIER, LA PRESSE



PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

VITO L'HOMME AU MILLION DE CAFÉS

Son père travaillait dans un café. Son frère travaillait dans un café. Il a grandi au-dessus d'un café. Il était normal que Vito Azzue gagne sa vie avec le café. Pendant 15 ans, Vito a épâté les habitués du café Open da Night (dans le Mile End) avec son imparable technique manuelle. Aujourd'hui, il dirige son propre café (Chez Vito) au 151, rue Villeray. La place a changé, mais beaucoup de ses clients l'ont suivi. « Mon secret, c'est le service, dit-il. Je connais tout le monde. » Vito, 40 ans, estime qu'il a dû faire « au-delà d'un million de cafés » au cours de sa longue et crémeuse carrière. Et à l'entendre, c'est loin d'être fini. « Je suis prêt pour un autre 10 ans ! »

NONNA MARIA INSUPPORTABLE MARIONNETTE

Grand-mère attachante et insupportable, Nonna Maria est une star du Montréal italien. Apparue sur YouTube il y a quatre ans, cette marionnette est devenue si populaire qu'elle a maintenant son propre talk-show sur le site web du magazine Panoramitalia. Qu'il s'agisse d'une visite au marché Jean-Talon, d'une balade en ville après une victoire de l'équipe de foot italienne ou d'un échange animé avec son petit-fils David, elle aborde avec beaucoup d'humour et d'ironie la culture italienne et ses variantes nord-américaines. Apparemment, la communauté adore. « La réponse a été incroyable depuis le début, explique son concepteur Anthony Imperioli. On n'a jamais eu de commentaires négatifs. »



PHOTO HUGO-SEBASTIEN AUBERT, LA PRESSE

DES MYTHES ITALIENS DÉBOULONNÉS

Certains stéréotypes planent au-dessus de la communauté italienne montréalaise. Avec la contribution du spécialiste de l'immigration Bruno Ramirez, auteur de l'ouvrage *Les premiers Italiens à Montréal*, rétablissons les faits ou confirmons les clichés.

SYLVIE ST-JACQUES

LES LIONS DEVANT LA MAISON

C'est un peu vrai. Mais pas seulement chez les Italiens. « On voit ça surtout chez les gens d'origine modeste, qui ont eu un certain succès économique et réussi à devenir propriétaires. Mais ce phénomène qui a été traité par les anthropologues existe dans plusieurs pays », indique Bruno Ramirez.



ILS SONT ANGLOPHONES ET VOTENT LIBÉRAL

Voilà une question compliquée, avertit Bruno Ramirez. Si la première vague d'immigration a penché vers la francophonie, les Italiens de la seconde vague, arrivés avec la Seconde Guerre mondiale, se sont mis à l'anglais. Pourquoi? « Les Italiens qui ont immigré à cette époque ont bénéficié de la politique fédérale de parrainage. En guise de reconnaissance, ils ont opté pour l'anglais et se sont mis à appuyer le Parti libéral. » Considéré comme la langue de la réussite dans les années 50 et 60, l'anglais a continué dans les décennies subséquentes à gagner du terrain. De sorte que dans les années 70, les Québécois d'origine italienne ont été réfractaires à l'adoption de la loi 101, qui obligeait leurs enfants à fréquenter l'école en français. « Ils ont perçu le projet indépendantiste comme hyper francophone, cela a créé des tensions », souligne Bruno Ramirez, qui ajoute que, plus tard, les Italo-Montréalais ont admis et accepté qu'il fallait reconnaître la primauté du français. Résultat: 92 % des Italo-Montréalais parlent le français. Ce chiffre diminue à 75 % pour les Italiens parlant l'anglais.

ILS SONT TOUS LIÉS À LA MAFIA

Évidemment, non. « C'est un stéréotype puissant, qui a été alimenté par des séries comme *Omertà*, parce que c'est un sujet très rentable. Et cette idée existe même chez des gens très éduqués. Lorsque, dans mon milieu universitaire, je dis que j'ai grandi en Sicile, des gens très sophistiqués se permettent des commentaires du genre: « Héhé, tu connais la mafia. » »



ILS SONT DES TANGUY ATTACHÉS À LEUR FAMIGLIA

« La famille reste primordiale, en matière de liens, de solidarité, mais aussi de conflits », confirme Bruno Ramirez. Il ajoute que si certains osent déroger à la coutume et voler de leurs propres ailes, le prix à payer peut être très élevé. « Dans tous les cas, la famille reste incontournable. » Cela dit, le patriarcat comme système de valeurs reste très fort. « Les rôles traditionnels marquent les rapports hommes-femmes et le partage des tâches domestiques. »



LA BRIQUE BLANCHE ET LES FONTAINES À SAINT-LÉONARD

Avec de 30 à 40 % de sa population constituée d'Italo-Montréalais, Saint-Léonard demeure le pilier de la communauté. Comment expliquer l'architecture kitsch qui prédomine? « Au début des années 60, on a conçu ces maisons de ville en fonction de la culture paysanne des habitants. Pour favoriser la production du vin et de charcuteries à la maison, les designers ont conçu des maisons pourvues de sous-sols frais. Le rez-de-chaussée, avec la belle salle à manger et le salon, est une vitrine pour les invités du dimanche. Et les Italiens louent l'appartement à l'étage. »

SEMAINE ITALIENNE DE MONTRÉAL

Hommage à l'Émilie-Romagne

C'est devenu une tradition depuis 20 ans. Chaque mois d'août, le Montréal italien célèbre ses origines et sa culture. Baptisée « Semaine italienne », cette grosse foire culturelle se déroule à Saint-Léonard, Notre-Dame-de-Grâce et LaSalle, pour culminer dans la Petite Italie, vitrine commerciale de la communauté.

JEAN-CHRISTOPHE LAURENCE

La Semaine, qui a lieu du 9 au 18 août, souligne cette année le 200^e anniversaire de Giuseppe Verdi. Son opéra *La Traviata* sera présenté sous les étoiles le 18, sur la scène extérieure à l'angle des rues Saint-Zotique et Saint-Laurent.

D'autres activités seront aussi reliées à la région d'origine du compositeur, l'Émilie-Romagne, d'où viennent également les entreprises Ferrari, Ducatti, Seico, ainsi que le cinéaste Federico Fellini, le saucisson de Bologne et le fameux fromage parmesan.

Jusqu'au 15 août, la Maison d'Italie et le Centre Leonardo Da Vinci présenteront conjointement un cycle hommage à Fellini. Le 10, célébration de la culture d'Émilie-Romagne au parc Georges-Saint-Pierre dans NDG, avec kiosque gastronomique et autres produits régionaux. Le 17, défilé de mode avec designers locaux ou originaires d'Émilie-Romagne. Toutes régions confondues, la « *Semana italiana* » inclura aussi des événements pittoresques comme un concours de *sfogliatelle* (pâtisserie), un concours de *bocce* (la pétanque italienne) et un tournoi de *scopa* (un jeu de cartes).

Créée en 1993, autour de l'église Notre-Dame-de-Pompeï dans Saint-Michel, la Semaine italienne s'est rapidement ouverte à tous les Montréalais en migrant dans le Vieux-Port. Au milieu des années 2000, à l'image d'une communauté dispersée, l'événement s'est déplacé à LaSalle, NDG et dans la Petite Italie. Cette année, une première, quelques événements auront aussi lieu à Rivière-des-Prairies.

Et Laval, où se trouvent plusieurs familles italiennes? « On n'a pas encore traversé la rivière, souligne la directrice Josie Verillo, mais on a eu des demandes à ce sujet. Nous, on veut bien. Mais plus on élargit, plus ça coûte. Ce n'est pas toujours évident. »

La Semaine italienne compte sur quelques commanditaires nationaux, le plus important étant Loto-Québec. Selon M^{me} Verillo, « moins de 10 % » de son budget viendrait des fonds publics, Patrimoine Canada, Tourisme Québec et Ville de Montréal inclus.

SUGGESTIONS DE SORTIES



Moda Sotto le Stelle

Designers italiens de Montréal et d'Émilie-Romagne s'unissent pour présenter la collection Été 2013. Connaissant le goût des Italiens pour la « *bella parura* », on ne devrait pas être déçus. « Urbain, sexy, glamour », annonce le programme. Le 17 août à 22h, boulevard Saint-Laurent, scène Loto-Québec.



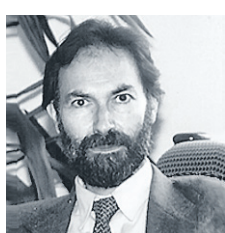
La Traviata

Chef-d'œuvre de Giuseppe Verdi, l'opéra *La Traviata* est présenté sous les étoiles avec la participation d'Antonio Figueroa (ténor) dans le rôle d'Alfredo Germont, de Raphaëlle Paquette (soprano) dans celui de Violetta Valery, et d'Alexandre Sylvestre (baryton) dans le rôle de Giorgio Germont. Le 18 août à 21h, boulevard Saint-Laurent, scène Loto-Québec.



Cantina des Italo-Canadiens de Montréal

À Montréal, la « *cantina* » désigne la chambre froide où les familles entreposent leur vin maison et leurs bocaux de tomates. Cette tradition typiquement italo-canadienne est malheureusement en train de se perdre. Le photographe Luigi Pasto lui rend hommage dans cette très belle expo de photos noir et blanc, où des anciens posent pour la postérité dans leur petit réduit. Du 9 au 15 août, de 18h à 21h, à la Casa d'Italia, au 505, rue Jean-Talon Est.



Il était une fois...

Si l'histoire de l'immigration italienne à Montréal vous intéresse, ne manquez pas la conférence de Bruno Ramirez, spécialiste de la question. M. Ramirez a publié plusieurs ouvrages sur le sujet, en plus d'écrire le scénario des films *Caffe Italia*, *Montréal et La Sarrasine*, du réalisateur Paul Tana. Le samedi 11 août, de 14h à 15h15, au musée du Château Dufresne.

PHOTOS FOURNIES PAR LA SEMAINE ITALIENNE DE MONTRÉAL

D'autres fêtes italo-montréalaises en août...

Fête de Notre-Dame-de-la-Défense (18 août)

L'église de la Petite Italie honore la Vierge par une procession annuelle, avec icône et fanfares. Le cinéaste Gilles Carle évoque cette fête religieuse dans son très beau film *Dimanche d'Amérique* (1961), disponible gratuitement sur le site de l'ONF.

Fête de Sant'Anna (26 août)

Présentée dans Ahuntsic, cette fête célèbre sainte Anne, en mémoire d'un tremblement de terre survenu en 1805 dans le village de Jelsi, région du Molise. Défilé hautement pittoresque avec chars allégoriques décorés de grains de blé. Une vraie fête à l'ancienne, qui démarre près de l'église Saint-Simon-Apôtre (145, rue Beauharnois).

Fête de Maria Ausilatrice (10 août)

Un aperçu de la communauté italienne de Rivière-des-Prairies. Cette fête religieuse attire, bon an mal an, de 5000 à 10 000 personnes.

Les Rendez-vous du cinéma italien au parc Dante (jusqu'au 8 août)

Tous les mercredis soirs depuis juin, cinéma en plein air en plein cœur de la Petite Italie. Avis aux intéressés: il ne reste qu'un soir et deux films!

FUN



**POUR
TOUTE LA** **FAMIGLIA**

VOICI LA SPACIEUSE 500L À 5 PLACES

Avec de la place pour 5, des sièges arrière rabattables pour plus d'espace de rangement et un énergique moteur MultiAir® turbo de 1,4 L aussi puissant qu'écoénergétique, la toute nouvelle FIAT^{MD} 500L génère un plaisir plus grand pour toute la famille.



fiatcanada.com/fr

