

3\$ la moitié du prix
revient au camelot

L'IT NÉ RAI RE

Volume XVIII, n° 4
Montréal, 15 février 2011

NATALIE CHOQUETTE
ET FLORENCE K

**SUR LA MÊME
LONGUEUR D'ONDES**

ZOOM CAMELOT

Lyne Toupin

DOSSIER SPÉCIAL

**Montréal
en lumière**



ENVIRONNEMENT

Daniel Breton
Être maître chez nous

SUR LES PAS DU D^R JULIEN

Les clones du Dr Julien



Combien de moments voulez-vous perdre ?

Jeu, aide et information 1 800 467-4140 | aide@ju.com

Québec 

LA DÉGUSTATION A BIEN MEILLEUR GOÛT.



Quel est le niveau de consommation d'alcool recommandé pour les hommes ?

Un maximum de 3 verres par jour et de 15 verres par semaine.

Et pour les femmes ? Un maximum de 2 verres par jour et de 10 verres par semaine.

EducAlcool

La modération a bien meilleur goût.

DANS LE CADRE DU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE, LE CAFÉ L'ITINÉRAIRE PRÉSENTE

LA RUE EN IMAGES

WWW.ITINERAIRE.CA

SAMEDI 26 FÉVRIER 2011
AU CAFÉ L'ITINÉRAIRE
À PARTIR DE 19H



L'ITINÉRAIRE VOUS PROPOSE EN EXCLUSIVITÉ UNE SOIRÉE DE COURTS MÉTRAGES DE LA RUE RÉALISÉS AU QUÉBEC ET À L'ÉTRANGER.

— — —

Vivez l'expérience choc et inédite de la rue en images.
Venez échanger avec des réalisateurs engagés et des jeunes ayant connu la réalité de rue au Café L'itinéraire.
Soyez au rendez-vous au 2101, rue Sainte-Catherine Est, angle De Lorimier.

— — —

Café chaud et collations sur place.

L'IT
NE
RAI
RE


Fondation du
Grand Montréal

FESTIVAL
MONTRÉAL
EN LUMIÈRE
12^e édition
DU 17 AU 27 FÉVRIER 2011

ZOOM CAMELOT

JOSÉE LOUISE TREMBLAY

Journaliste de rue
www.joseelouise.com



LYNE TOUPIN EN PLEIN CŒUR

Depuis un an, Lyne Toupin est hébergée à la Maison Plein Cœur, un organisme communautaire proposant des services aux personnes vivant avec le VIH-SIDA qui veulent entreprendre des démarches vers un retour sur le marché du travail. C'est là qu'on lui a parlé de *L'Itinéraire*.

Vendant le magazine près de la clinique de la rue Sherbrooke au coin de Cartier, Lyne Toupin désirait un point de vente près de son médecin. «Je me suis dit que, si je tombe malade, mon docteur n'est pas loin!» dit-elle, moqueuse.

ORGASME FATAL

Aînée d'une famille de trois, Lyne a un frère et une sœur. Son père s'est remarié et a eu deux garçons avec sa nouvelle femme. L'un de ses demi-frères s'est suicidé à l'âge de 24 ans, se tirant un coup de fusil en plein cœur. «C'est la première fois que j'ai vu mon père pleurer. Je ne pensais pas qu'il pouvait aimer à ce point ses enfants», raconte Lyne, émue.

Verdunoise d'origine, la camelot a habité la campagne durant une partie de son enfance. À 24 ans, lorsque Lyne a émergé de sa première dépression, elle a commencé à travailler dans une maison qui héberge des hommes en difficulté. L'un d'eux, toxicomane, lui a demandé si elle pouvait lui trouver de la drogue. Elle a fait la

commission. Pour la remercier, il lui a donné son premier *fixe*. «J'avais peur des piqûres. J'ai fermé les yeux et, lorsque j'ai reçu le *shoot*, j'ai eu un orgasme. À partir de là, j'ai décollé», dit-elle, levant les yeux au ciel.

POUVOIR DE SÉDUCTION

Durant huit ans, Lyne a vécu l'itinérance et la toxicomanie. Elle ne vivait que pour son prochain *fixe* et le *buzz* qu'il lui procurait. Toute personne croisant son chemin devenait une proie potentielle. «T'étais pas une personne. Pour moi, t'étais quelqu'un qui pouvait me donner de l'argent pour mon *fixe* et j'étais prête à faire n'importe quoi pour ça.»

Lyne a été abusée sexuellement plus jeune, mais n'a gardé aucun souvenir de cet homme. «Je sais que ce n'est pas mon père. Adolescente, j'ai été violée par des gars de *bécyques* (*bikers*) et je n'ai pas pu en parler parce que ma vie aurait été en danger.» La naïveté et l'innocence l'ont conduite à être à la merci des manipulateurs. «Puis, après, c'est moi qui ai manipulé. C'est un cercle vicieux.»

Lyne a «perdu la carte» et, conséquemment, la garde de son fils. N'en pouvant plus, la camelot voulait mourir. «J'ai fait au moins 25 *overdoses*. Je faisais tout pour crever. J'ai été en psychiatrie et j'ai fait de la prison. Il me manque juste la morgue», dit-elle, cynique. La camelot a suivi

plusieurs thérapies, cures de désintoxication et fait plusieurs rechutes aussi, «mais c'est la prison qui m'a sauvé la vie, parce que, sans ça, j'aurais fini par faire mon dernier *fixe*», ajoute-t-elle, convaincue.

AU BOUT DU TUNNEL

La camelot a besoin d'un certain encadrement pour se sentir en sécurité. En fréquentant *L'Itinéraire*, Lyne retrouve le cadre douillet du foyer nécessaire à son épanouissement personnel. «Chez nous, y'en avait pas de cadre. On était laissés à nous-mêmes. Lorsque mon père battait ma mère, je me cachais dans le garde-robe avec mon frère et ma sœur et j'essayais de leur changer les idées ou bien, je me sauvais, parce que j'avais peur.»

Aujourd'hui à 46 ans, Lyne apprécie particulièrement l'autonomie financière que lui apporte la vente du magazine. «J'ai un but en vendant mon journal. J'ai besoin de m'acheter des bottes. Puis, c'est bien beau un matelas, comme je l'ai écrit dans un *mot de camelot*, mais maintenant, j'ai besoin d'un lit!»



WWW.MAISONPLEINCŒUR.ORG

PHOTOS : DANIEL DUMONT

SOMMAIRE

ZOOM CAMELOT

5 Lyne Toupin – En plein cœur

RÉSEAU SOLIDAIRE DE L'ITINÉRAIRE

- 9 Un cadeau de Noël bien spécial
10 Nuit blanche Montréal en lumière :
L'itinéraire présente *La rue en images*

ACTUALITÉ ET VIE URBAINE

- 11 À vos micros, prêts, parlez!
Le monde selon Ray Lengelé
13 La famiglia di Vito

DOSSIER SPÉCIAL : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE

- 15 Nathalie Choquette et Florence K –
Sur la même longueur d'ondes
18 Beau, bon, pas cher
19 Plein feu sur les «illuminés» de la province
20 Pochées? Grillées? Sautées!
23 La cuisine chinoise sans les chinoiseries
24 Au royaume de Gaëlle Benoiste-Pilloire
25 Le Portugal à l'heure des femmes
26 Le vin au féminin
27 Le Québec lève son verre au bon vin

ENVIRONNEMENT

- 28 Daniel Breton – Être maître chez nous

ÉCONOMIE ET CONSOMMATION

- 31 Chronique de Gilles L. Bourque –
Le projet de taxe sur les transactions financières progresse

MONDE DU TRAVAIL

- 33 Brèves

DÉVELOPPEMENT SOCIAL

- 35 INFO RAPSIM –
Sur la route du logement social avec le FRAPRU
37 Série *Sur les pas du D^r Julien* –
Les clones du D^r Julien
38 L'itinérance cachée

EXPRESSION

- 40 Une odeur de muguet
42 Mots de camelots
46 Sudoku

L'ITINÉRAIRE EST MEMBRE DE:



Le réseau international
des journaux de rue



AMECC
ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DES MÉDIAS
COMMUNAUTAIRES D'ORIGINE ETHNIQUE



L'ITINÉRAIRE EST APPUYÉ FINANCIÈREMENT PAR:



Le Groupe communautaire L'itinéraire est un organisme à but non lucratif fondé en 1990 pour aider les personnes de la rue. Le conseil d'administration est composé en majorité de personnes ayant connu l'itinérance, l'alcoolisme ou la toxicomanie.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION

• 2100, boul. de Maisonneuve Est, bur. 001
Montréal (Qc) H2K 4S1

LES PRODUCTIONS L'ITINÉRAIRE

• 2101, rue Ste-Catherine Est

MAGDVD LE 3E CEIL

• 2103, rue Ste-Catherine Est, 3^e étage

TÉLÉPHONES : ADMINISTRATION

514 597-0238

SERVICES RUE
STE-CATHERINE
514 525-5747

TÉLÉCOPIEUR : 514 597-1544

SITE : WWW.ITINERAIRE.CA

LE MAGAZINE L'ITINÉRAIRE

Éditeur : Serge Lareault

Rédactrice en chef : Catherine Girouard

Superviseur de la rédaction : Jérôme Savary

Adjointe à la rédaction : Marie-Lise Rousseau

Commis à la rédaction : Josée Louise Tremblay

Stagiaire à la rédaction : Sophy Lambert-Racine

Responsable de l'infographie : Morgane Saout

Infographie - montage du magazine : Previn Pillay

Photo de couverture : Krissi Campbell

Révision : Édith Verreault, Hélène Pâquet,

Sylvie Martin, Sophie Desjardins, Jean-Pierre

Bourgault, Louise-Marie Dion, Lise Berthiaume,

Catherine Flintoff, Julie Duchesne, Nadine Boccacini

et Lise Laganière

Design et infographie du site Internet :

Serge Cloutier, www.drafter.com

Conseillers publicitaires :

Renée Larivière : 514 461-7119

renee.lariviere@itineraire.ca

Josée Poirier : 514 273-5002

josee.poirier@itineraire.ca

Le conseil d'administration

Président : Jean-Paul Baril

Vice-président : Gabriel Bissonnette

Trésorière : Catherine Isabelle

Secrétaire : André Martin

Membre d'office : Serge Lareault

Conseillers : Yvon Massicotte (rep. camelots),

Alexandre Péloquin, François Rousseau-Claire,

Robert Stacey, Stéphan Morency

L'ADMINISTRATION

Directeur général : Serge Lareault

Coordonnatrice de l'administration :

Marie Lareau

Adjointe à l'administration :

Marie-Christine Demers

Directeur marketing : Richard Turgeon

Directrice médias et communications :

Chloé Roumagère

Directrice du développement social :

Jocelyne Sénécal

Coordonnatrice de la publicité : Karoline Bergeron

Conseillère dons et partenariat : Amélie Godbout

Conseillère en développement stratégique :

Marie-Hélène Choinière

GESTION DE L'IMPRESSION

Edition sur mesure - TVA Publications - 514 848-7000

Directrice du développement des affaires : Patricia Dionne poste 2362

Coordonnatrice de production : Audrey Messier-M. poste 2249

IMPRIMERIE: IMPRIMERIE SOLISCO

L'ITINÉRAIRE

LES CAMELOTS SONT DES
TRAVAILLEURS AUTONOMES
QUI ACHÈTENT LE MAGAZINE
1,50\$ ET LE REVENDENT AU
COÛT DE 3\$.

Convention de la poste publication
No 40910015, No d'enregistrement 10764.
Retourner toute correspondance ne pouvant être
livrée au Canada, au Groupe communautaire
L'itinéraire, 2100, boul. de Maisonneuve Est,
Montréal (Québec) H2K 4S1

Nous reconnaissons l'aide financière
accordée par le gouvernement du Canada pour
nos coûts d'envoi postal et nos coûts rédactionnels,
par l'entremise du Programme d'aide aux
publications et du Fonds du Canada pour
les magazines.

Canada

ISSN-1481-3572

n° de charité : 13648 4219 RR0001

ABONNEMENT WWW.ITINERAIRE.CA OU 514 597-0238

Le magazine L'itinéraire a été créé en 1992 par Pierrette Desrosiers, Denise English, François Thivierge et Michèle Wilson. À cette époque, il était destiné aux gens en difficulté et offert gratuitement dans les services d'aide et les maisons de chambres. Depuis mai 1994, L'itinéraire est vendu régulièrement dans la rue. Cette publication est produite et rédigée en majorité par des personnes vivant ou ayant connu l'itinérance, dans le but de leur venir en aide et de permettre leur réinsertion sociale et professionnelle. La direction de L'itinéraire tient à rappeler qu'elle n'est pas responsable des gestes des vendeurs dans la rue. Si ces derniers vous proposent tout autre produit que le journal ou sollicitent des dons, ils ne le font pas pour L'itinéraire. Si vous avez des commentaires sur les propos tenus par les vendeurs ou sur leur comportement, communiquez sans hésiter avec le 514 525-5747, poste 230.

QUEBECOR

Quebecor est fière de soutenir l'action sociale de L'itinéraire
en lui offrant des services d'imprimerie, de promotion télé et
imprimée ainsi que le câble et Internet haute vitesse Vidéotron.



ÉDITORIAL

CATHERINE GIROUARD

Rédactrice en chef
catherine.girouard@itineraire.ca

QUAND LES DÉMONS SE MÊLENT DU CONTE DE FÉES

L'histoire de Ted Williams, ce sans-abri américain «à la voix d'or», devenu récemment la coqueluche des médias américains après qu'une vidéo sur YouTube ait révélé son talent, illustre parfaitement le rêve américain. Passé d'inconnu à vedette en une semaine, cet ancien animateur de radio à la rue depuis 20 ans voyait les astres s'aligner devant lui. Qu'aurait-il pu demander de mieux? Probablement un retour dans la société moins rapide et brutal. Cela aurait peut-être pu éviter à ses vieux démons de renaître quelques jours à peine le conte de fées commencé. S'il avait pu bénéficier d'une réinsertion sociale adéquate, Ted aurait peut-être réussi à remonter la pente, et ce, pour de bon.

Rares sont ceux qui ont vu anguille sous roche dans la belle histoire de Ted. Tous les médias en parlaient comme étant un miracle. «Mon Dieu, c'est extraordinaire. J'ai l'impression d'être Susan Boyle», répétait Ted. Comment ne pas se réjouir de voir s'illuminer les yeux d'un homme ayant vécu à la dure dans la rue, où l'avaient poussé ses problèmes d'alcool et de drogue?

Néanmoins, quelques personnes voyaient le risque de rechute approcher à la vitesse «grand V» pour cette nouvelle star. Chose qui est malheureusement arrivée. «Ted Williams craque sous la pression», pouvait-on lire dans les journaux, alors qu'on apprenait que l'homme de l'Ohio, qui se disait



TED WILLIAMS AU TODAY SHOW DE NBC, À NEW YORK, LE 6 JANVIER DERNIER.

sobre depuis deux ans, se dirigeait vers une cure de désintoxication de 90 jours.

Qui n'aurait pas craqué après un changement si drastique? Ted n'est passé par aucune période d'adaptation ni de transition entre son abri de fortune et sa place sous les projecteurs. Quand quelqu'un arrête de fumer, il se prépare mentalement à ce changement pendant un temps, se colle une patch sur le biceps et diminue progressivement sa consommation. Ted Williams n'a pas eu droit à sa patch, lui.

LA PATCH DE LA RÉINSERTION SOCIALE

Pour les gens de la rue, cette patch, c'est la réinsertion sociale. Tout comme pour un fumeur, ce n'est pas une patch magique. Mais ça donne un bon coup de pouce, disons. Quand on a vécu dans la rue, un processus de réapprentissage est nécessaire pour casser les mauvaises habitudes

et réussir à «entrer dans le moule». Dépendamment des personnes, cela peut prendre des mois, voire des années. Certaines devront s'y prendre à plusieurs reprises avant de trouver une vraie stabilité. D'autres ne seront jamais en mesure de se réinsérer complètement dans la société, qui est avide de bons et loyaux «soldats».

Malheureusement, les organismes comme L'itinéraire qui aident les gens à se réinsérer socialement, bûchent pour survivre, faute d'un financement suffisant. Pourtant, une personne réinsérée dans la société coûte bien moins cher à l'État qu'une autre qui, par exemple, passe d'une désintox à une autre et qui engorge le système judiciaire pour des délits – souvent mineurs – commis dans la rue. Les gens comme Ted Williams seraient beaucoup plus utiles à la société s'ils réussissaient à se trouver une place autre qu'un coin de trottoir.

À ceux qui me diraient que «le sans-abri à la voix d'or» est une exception, je leur répondrais qu'ils seraient bien surpris s'ils savaient combien de gens bourrés de talents errent dans nos rues. Et pas besoin d'aller chez le voisin pour trouver tout ce talent. Enfilez vos bottes et vos mitaines, tournez au coin et allez jaser avec le premier itinérant que vous croiserez (ils ne sont pas trop difficiles à trouver dans notre ville).

Vous constaterez rapidement combien nos rues et nos ruelles débordent de talents cachés et de gens intéressants qu'on sous-estime souvent en raison de leur condition. L'habit ne fait pas le moine, dit-on. Je ne suis à L'itinéraire que depuis un court moment, et déjà, je n'ai plus assez de mes dix doigts pour compter les gens qui pourraient être des *success story* comme Ted Williams... Ce que je ne leur souhaite pas nécessairement, remarquez.

Je ne cherche pas à attribuer le blâme aux médias américains pour la rechute de Ted Williams. Tous ceux qui lui ont tendu la main et qui lui ont fait une place dans leur *tv show* n'avaient pas nécessairement de mauvaises intentions. Mais notre monde tel qu'il est, dans lequel bon nombre de personnes réussissent à se plaire, ne fonctionne pas aussi bien pour tout le monde. On a tendance à l'oublier. Et c'est là que le bât blesse le plus.

ET VOUS, QU'EN PENSEZ-VOUS?
WWW.ITINERAIRE.CA

PHOTO : NBC

RÉSEAU SOLIDAIRE DE L'ITINÉRAIRE

AMÉLIE GODBOUT

Conseillère au développement stratégique, en partenariats et dons
amelie.godbout@itinaire.ca

UN CADEAU DE NOËL BIEN SPÉCIAL

L'idée a germé dans la tête de Manon Myre il y a trois ans. Cette Montréalaise avait envie d'offrir un cadeau de Noël bien personnel à des gens dans le besoin. Sa famille a aimé l'idée et a décidé d'embarquer dans son projet. Et quel projet!

Encore cette année, il n'y avait pas d'échange de cadeaux à Noël dans la famille de Manon. L'argent habituellement destiné à l'achat des cadeaux a plutôt servi à nourrir les plus démunis au Café L'Itinéraire.

Quelques jours avant Noël, toute la famille était réunie. Parents, enfants et petits-enfants s'affairaient tous dans la cuisine pour concocter un délicieux repas maison. Et ce repas n'allait pas être pour eux, mais plutôt pour 150 personnes qui n'ont pas toujours l'occasion de manger à leur faim.

Pour la famille de Manon, cette bonne action a pris la forme d'un *party* de famille converti en journée de popote collective. L'activité s'est déroulée dans une atmosphère joyeuse, et ce, bien que la préparation de quatre grosses dindes demande beaucoup de patience!



MANON MYRE ET SA NIÈCE STÉPHANIE ONT CÉLÉBRÉ NOËL AU CAFÉ L'ITINÉRAIRE. ELLES SONT ICI EN COMPAGNIE DE CLAUDE PAQUET, PARTICIPANT À UN PROGRAMME EN INSERTION SOCIALE AU CAFÉ.

Le festin fin prêt, c'est Manon et sa nièce Stéphanie qui ont représenté leur famille en venant servir leur repas de Noël au Café L'Itinéraire. Résultat : 150 sourires et 150 ventres satisfaits.

Le sentiment du devoir accompli que procure un tel projet n'a pas d'égal, souligne la famille de Manon. La fête de Noël n'est-elle pas une occasion de se retrouver en famille et de faire preuve

de générosité envers les autres? Oui. Et ça, la famille de Manon Myre l'a bien compris, leur bonne action s'inscrivant complètement dans l'esprit des fêtes.

Merci infiniment à chacun des membres de la famille Myre d'avoir fait preuve de tant de générosité envers des gens qui en ont largement besoin.

PHOTO : AMÉLIE GODBOUT

Abonnez-vous!

1 AN - 24 NUMÉROS - 123.04\$

6 MOIS - 12 NUMÉROS - 61.52\$

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE L'ITINÉRAIRE ET LE CAMELOT QUI VOUS Y A ENCOURAGÉ RECEVRA UN MONTANT CORRESPONDANT À SON PROFIT POUR LA VENTE DU MAGAZINE DURANT L'ANNÉE QUE DURE L'ABONNEMENT.

POUR VOUS ABONNER, RENDEZ-VOUS AU WWW.ITINERAIRE.CA
OU TÉLÉPHONEZ À MARIE-CHRISTINE DEMERS AU 514 597-0238 poste 226



a

b

NUIT BLANCHE DU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE L'ITINÉRAIRE PRÉSENTE *LA RUE EN IMAGES*

MARIE-HÉLÈNE CHOINIÈRE

Conseillère en développement stratégique
marieh.choiniere@itineraire.ca

Pour la première fois, L'itinéraire participera à la Nuit blanche, le 26 février prochain, dans le cadre du Festival Montréal en lumière. Par son événement *La rue en images*, L'itinéraire présentera des courts-métrages exclusifs sur le thème de la rue, produits au Québec et à l'international.

Ce sera l'occasion pour le grand public d'échanger avec des réalisateurs engagés et des jeunes de la rue au Café L'itinéraire. C'est grâce

à l'appui financier de la Fondation du Grand Montréal que nous avons pu développer cette initiative. Ce projet est relié aux Studios L'itinéraire, qui offrent à des jeunes éloignés du marché de l'emploi de la formation multimédia à raison de trente heures par semaine pour une durée de six mois. Les participants pourront profiter de ce moment pour assister à l'événement et mettre en pratique leurs aptitudes.

La rue en images permettra au grand public, aux camelots, aux jeunes et aux cinéphiles de discuter à partir des différents courts-métrages qui seront présentés sur le thème de la rue. Un événement idéal pour sensibiliser la population aux réalités de la pauvreté et de l'itinérance, en espérant atténuer certains préjugés.

À cet égard, plus il y aura de participants, plus il y aura de points de vue. Nous souhaitons bien évidemment encourager l'expression de ceux-ci! Il suffit parfois d'ouvrir les yeux, de tendre l'oreille et d'ouvrir son cœur pour être touché. Les échanges les plus riches proviennent souvent de lieux inattendus...

Chers lecteurs, nous vous invitons chaleureusement à venir faire un tour lors de cette Nuit blanche au **Café L'itinéraire : 2101, Ste-Catherine Est, angle De Lorimier, dès 19 heures.** Cafés et muffins seront servis. Vivez l'expérience inédite de *La rue en images!*

L'ITINÉRAIRE TIEN À REMERCIER LA FONDATION DU GRAND MONTRÉAL QUI A PERMIS LA RÉALISATION DE CET ÉVÉNEMENT. NOUS VOULONS ÉGALEMENT REMERCIER NOS PARTENAIRES ASSOCIÉS AU PROJET JEUNESSE DES STUDIOS L'ITINÉRAIRE : SERVICE CANADA, CREP, EMPLOI QUÉBEC, FONDATION INTACT, FONDATION MARCELLE ET JEAN COUTU, LA CAPITALE, TELUS, FONDATION BON DÉPART DE CANADIAN TIRE DU QUÉBEC.



Fondation du
Grand Montréal



L'ITINÉRAIRE AU PETIT ÉCRAN

L'itinéraire sort de la rue un instant pour se retrouver au petit écran, puisqu'un reportage sur le groupe sera diffusé toute la semaine du 14 février à l'émission *Devoir de citoyen*, sur la chaîne *Avis de recherche.TV*.

La journaliste Jessica Leblanc et son caméraman sont en effet venus arpenter les locaux de L'itinéraire, passant par le café, la rédaction du magazine, les Studios L'itinéraire et les lieux de travail des intervenants psychosociaux, pour voir

et comprendre la réalité des camelots et de ceux qui travaillent avec eux.

Présentée une fois par semaine, l'émission *Devoir de citoyen* est animée par Monic Néron et est composée de reportages sur des sujets à caractère préventif. Le reportage sur L'itinéraire peut aussi être visualisé sur le site internet de l'émission, à <http://aviderecherche.tv>.

Ne manquez surtout pas ce petit tour dans les coulisses de L'itinéraire!

HORAIRE DE DIFFUSION :

15 FÉVRIER : minuit, 6h, 12h, 18h30

17 FÉVRIER : 23h30

18 FÉVRIER : 20h

19 FÉVRIER : 2h, 10h, 19h, 23h30

20 FÉVRIER : 9h30, 15h30, 23h

ACTUALITÉ ET VIE URBAINE

À VOS MICROS, PRÊTS, PARLEZ!

MARIE-LISE ROUSSEAU Adjointe à la rédaction



MARATHON RADIOPHONIQUE DES SANS-ABRI

Pas besoin de souliers de course pour ce marathon, mais plutôt d'une bonne paire de bottes chaudes, car il se déroulera dehors durant la nuit du 23 au 24 février. Il s'agit du neuvième Marathon des sans-abri, cette émission spéciale de 14 heures diffusée sur plusieurs radios communautaires et universitaires partout au Canada.

Organisé par CKUT, la radio de l'Université McGill, le Marathon des sans-abri est la plus importante

émission canadienne à traiter d'itinérance et de pauvreté. Oubliez les entrevues avec les élus, le marathon donne une trop rare occasion de s'exprimer au micro à ceux et celles qui vivent l'itinérance et l'extrême pauvreté.

De 17h à 7h (le lendemain), les animateurs de CKUT discuteront avec leurs invités (sans-abri, intervenants du milieu, etc.) de sujets comme l'itinérance chez les femmes, les LGBTI et les autochtones, d'accès au logement et aux soins de santé, de la jeunesse de la

rue et de la nécessité d'une politique en itinérance. Selon Gretchen King, coordonnatrice de l'événement, il ne faut pas manquer l'*Open mic* aux douze coups de minuit, qui donne la chance à qui le veut de partager une opinion, une chanson ou un poème de leur cru avec les auditeurs de partout à travers le pays. «C'est la seule opportunité du genre pour ces personnes marginalisées de se faire entendre», souligne M^{me} King.

Enregistré en direct à l'angle du boulevard Saint-Laurent et de la rue Ontario, en face du Centre d'amitié autochtone de Montréal, le Marathon des sans-abri tient à faire réagir ses auditeurs. «Contrairement

aux reportages des médias traditionnels, le Marathon des sans-abri contient une importante portée politique», affirme Gretchen King. La coordonnatrice a toutefois bien peur que le marathon ne rejoigne pas les élus, les seuls, selon elle, à pouvoir réellement faire bouger les choses. «Tant qu'il n'y aura pas d'engagement de la part des gouvernements, la situation des itinérants ne s'améliorera pas», martèle-t-elle.

Le Marathon des sans-abri se veut rassembleur, avec des correspondants de Halifax à Vancouver et tient à éduquer et à inspirer le plus grand nombre de gens.

LE MARATHON DES SANS-ABRI SE TIENT DURANT LA NUIT DU 23 AU 24 FÉVRIER SUR LES ONDES DE CKUT 90,3FM À MONTRÉAL. CKUT.CA/HOMELESS

PHOTO : STEFAN CHRISTOFF

LE MONDE SELON RAY LENGELÉ



L'ITINÉRAIRE COURT LE MARATHON

Les camelots Marc Sénécal et Yvon Massicotte seront du Marathon des sans-abri. Entre 6h et 7h, les deux vendeurs de *L'itinéraire* partageront avec les auditeurs leur cheminement personnel dans le milieu de l'itinérance et le bienfait que leur a apporté la vente du magazine. «*L'itinéraire* a complètement changé ma vie, affirme Yvon Massicotte. J'encourage le plus de sans-abri possible à vendre le magazine pour se sortir de la rue.» Pour sa part, Marc Sénécal fait de la radio depuis quatre ans pour aider les autres. «C'est important de parler de l'itinérance, car trop souvent, on ferme les yeux sur ce phénomène», déplore-t-il.



SORTIES EN FAMILLE

Avec votre titre de transport STM, 5 enfants de moins de 12 ans voyagent gratuitement avec vous, les fins de semaine et les jours fériés.



LA FAMIGLIA DI VITO

MARIE-LISE ROUSSEAU

Mettre les pieds Chez Vito, boucherie du Mile-End, c'est devenir un invité de la famille Magistrale, qui tient le commerce depuis plus de 25 ans. Élu meilleur boucherie à Montréal par les lecteurs du *Mirror*, Chez Vito a un secret tout simple : offrir un service personnalisé à chaque client.

Aucune publicité et aucun site web pour Chez Vito. Les recherches sur Internet mènent plutôt à des articles d'actualité concernant Vito Rizzuto, parrain de la mafia montréalaise. «Rien à voir avec moi!», plaisante-t-il. Le succès de son établissement repose plutôt sur un service à la clientèle de qualité. «Le public est notre énergie», affirme le boucher du Mile-End qui connaît pratiquement tous ses clients par leur nom.

Vito Magistrale se sent toutefois triste de voir disparaître des services personnalisés comme le sien à Montréal. «C'est principalement la faute des consommateurs, croit-il. Ils n'ont plus le temps de discuter; ils sont toujours pressés!» Cette urgence les amène à moins fréquenter les petits commerces comme le sien et à se contenter des grandes surfaces pour faire toutes leurs emplettes. Malgré cette nouvelle tendance, les affaires de Vito se portent bien. «C'est grâce à mes spécialités, les trois V, blague-t-il. Viande, viande et viande!»

BELLE ITALIE

Immigré il y a 50 ans du «talon de la botte» dans le sud de l'Italie, Vito Magistrale s'est rapidement intégré au Québec. «J'aime beaucoup vivre ici, c'est convivial et chaleureux», soutient-il. Ses enfants et amis qui travaillent avec lui parlent tous couramment italien, bien qu'ils soient nés ici. «C'est très important



VITO MAGISTRALE, PROPRIÉTAIRE DE LA BOUCHERIE CHEZ VITO.

de garder notre culture en vie!» affirme Vito, s'affairant à couper des côtelettes de porc derrière le comptoir de sa boucherie. Un de ses collègues acquiesce : «Si jamais on retourne en Italie, il faut bien parler notre langue maternelle!»

La culture italienne, c'est d'abord la bonne bouffe. «Le dimanche, on mange le repas traditionnel : de l'agneau avec des pâtes à la sauce tomate, partage Vito, affirmant que les recettes les plus simples sont toujours les meilleures. Et ce sont les moins chères!»

Toujours prêt à rendre service à ses clients, Vito Magistrale le fait également pour la société. C'est pourquoi son commerce a participé à la campagne des cartes-repas de L'itinéraire en octobre dernier. «Quand on me demande un service, je le rends avec plaisir!» explique-t-il le plus simplement du monde.

PHOTO : MARIE-LISE ROUSSEAU

LES DIX ÉTABLISSEMENTS SOLIDAIRES DE L'ITINÉRAIRE

L'UNIQUE CALENDRIER CULTUREL DU GRAND MONTRÉAL

maintenant disponible sur votre
iPhone et iPod Touch!



Accédez à tous les spectacles, événements, expositions et
activités culturelles de Montréal incluant photos, vidéos,
coupons-rabais et offres de dernière minute!

mobile.lavitrine.com



145, rue Sainte-Catherine Ouest

514 285.4545

Place-des-Arts

vitrineculturelle

la vitrine

www.lavitrine.com

Québec

Montréal

Montréal



ARRAS

www.7503e.ca

ÉVÉNEMENTS
DU QUÉBEC



31 TV

LA PRESSE



DOSSIER SPÉCIAL :
MONTREAL EN LUMIERE

LES FEMMES D'ABORD

Le Festival Montréal en lumière prend d'assaut la métropole du 17 au 27 février. Alors que les femmes sont les vedettes de cette 12^e édition haute en couleurs et en saveurs, *L'Itinéraire* vous propose un survol des activités du Festival et vous présente des femmes que vos sens gagnent à découvrir!

p. 16-17 **NATALIE CHOQUETTE
ET FLORENCE K**

p. 20-21 Pochées? Grillées? Sautées!
p. 23-25 Des femmes-chefs inspirantes
p. 26 Le vin au féminin

NATALIE CHOQUETTE ET FLORENCE K SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDES

MARIE-LISE ROUSSEAU

Mère et fille ne s'harmonisent pas toujours bien. Or, au-delà de leurs univers musicaux différents, Natalie Choquette et Florence K s'accordent parfaitement. Ouvertes, drôles et engagées, ces deux citoyennes du monde feront entendre leurs voix le 26 février à la salle Wilfrid-Pelletier de la Place des arts lors du spectacle de clôture du Festival Montréal en lumière, *The man I love*.

Lune est soprano ascendant humoriste, l'autre est pianiste auteure compositrice interpète aux influences jazz et latines. *The man I love*, un hommage à l'amour pour les hommes, qu'il soit réel ou en chanson, marquera leur première rencontre devant public. «Pour l'occasion, on a sélectionné des airs latins et d'autres de la chanson française et anglaise des années 1940, en tenant compte de nos deux registres de voix. Je ne serais pas à mon meilleur si je chantais des opéras de Mozart», affirme Florence K. «Et moi du jazz!», renchérit sa mère, rieuse.

Sur scène, la complicité entre la mère et la fille promet d'être électrisante. «Quand je chante avec Florence, quelque chose de tellement magique se passe entre nous. Ce sont des moments de grâce!», s'enthousiasme Natalie Choquette. Sa fille, qui l'entend chanter et qui l'accompagne au piano depuis sa tendre enfance, connaît précisément le phrasé et les intonations de sa mère. «Je sais même où elle respire entre deux phrases.»

«MAMAN EST TRÈS DRÔLE ET ELLE LE RESTERA TOUTE SA VIE. TOUS LES AIRS D'OPÉRA QU'ELLE CHANTE, MÊME EN MANGEANT DU SPAGHETTI, ELLE LES CHANTE À LA PERFECTION, SANS FAUSSE NOTE. C'EST REMARQUABLE!»

— Florence K

Comme toute bonne maman, Natalie Choquette est fière de sa progéniture et se plaît à le répéter lors de notre rencontre. «Ma fille est devenue Florence K, si professionnelle, si merveilleuse, avec toute sa créativité, son talent au piano et son rapport avec le public. Elle possède une profonde musicalité depuis qu'elle est toute petite», admire-t-elle.

Cet honneur de partager la scène avec sa mère est également palpable chez Florence K, bien qu'elle ait emprunté un tout autre chemin artistique. Enfant, la petite Florence a grandi en regardant celle qui l'a mise au monde chanter sur scène des airs de Rigoletto déguisée en phoque avec un ballon sur le nez, ou en Marie-Antoinette. «Maman est très drôle et elle le restera toute sa vie. Tous les airs d'opéra qu'elle chante, même en mangeant du spaghetti, elle les chante à la perfection et sans fausse note. C'est remarquable!»

Les deux femmes prennent un plaisir évident à monter ce spectacle en compagnie de Brigitte Poupart, metteuse en scène

de théâtre. «Brigitte est une femme passionnée, pleine d'idées et de rigueur. Quand on travaille en famille, c'est bien d'être entouré de personnes rigoureuses, sinon c'est facile de commencer à parler d'enfants et de petits-enfants!», plaisante Natalie Choquette. Brigitte Poupart a comme défi de mettre en images ce que le public entendra lors du spectacle *The man I love*. «Wilfrid Pelletier est une très grande salle et on est une toute petite formation musicale. On veut mettre le piano en valeur et habiller le tout avec beaucoup de couleurs», révèle Florence K.



«POURQUOI Y A-T-IL DES ÊTRES QUI VEULENT EN CONTRÔLER D'AUTRES PAR LA FORCE ET PAR LA MENACE? C'EST UNE FORME DE DICTATURE QU'ON RETROUVE PARTOUT : DANS LES BUREAUX, DANS LES FOYERS, D'UN PARENT À UN ENFANT, EN PUBLICITÉ, ETC.»

— Natalie Choquette

CIToyENNES DU MONDE

Fille d'ambassadeur, Natalie Choquette est née au Japon et a grandi dans plusieurs pays. Sa fille, Florence Khoriaty de son nom complet, se définit comme étant musicalement cubaine. Chacune parle au moins quatre langues. Leur pays, c'est la Terre. «Je ne crois pas aux concepts de frontière et de race. Comment peut-on définir les humains à partir d'une race? Ce mot ne devrait pas exister. D'ailleurs, le pure laine n'existe pas, tout le monde est métissé», défend Florence K. «Et nous descendons tous des singes!», souligne sa mère, qui a toujours le mot pour rire.

Maman d'une petite fille, Florence se dit particulièrement interpellée par le sort des enfants dans les pays en voie de développement. C'est pourquoi elle a été l'une des porte-parole de l'Unicef. «C'est malheureux de devoir se demander pourquoi on est né à un endroit plutôt qu'un autre. Pourquoi souffrir quand on n'a fait aucun mal? Les enfants sont les plus vulnérables et ceux qu'on respecte le moins», se désole la musicienne.

«COMMENT PEUT-ON DÉFINIR LES HUMAINS À PARTIR D'UNE RACE? CE MOT NE DEVRAIT PAS EXISTER. D'AILLEURS, LE PURE LAINE N'EXISTE PAS, TOUT LE MONDE EST MÉTISSÉ.»

— Florence K

Femmes du monde et chanteuses de renommée internationale, les deux artistes ne se sentent pas moins concernées par les problèmes propres au Québec. Depuis 2005, Natalie Choquette est porte-parole de la Fondation québécoise du cancer. Les profits de sa tournée *Æterna* ont permis d'offrir un logement aux patients qui doivent se faire soigner dans les grands centres urbains, loin de chez eux. «Une maladie et des traitements de chimiothérapie, c'est tant d'angoisse, souligne-t-elle. La Fondation fournit des logements aux malades en plus de leur offrir du soutien psychologique et moral.»

«SUR TERRE, IL Y A DEUX RACES : CEUX QUI ÉCOUTENT ET CEUX QUI N'ÉCOUTENT PAS. PUISQUE NOUS DEVONS VIVRE EN COLLECTIVITÉ, ÉCOUTONS DONC CE QUE LES AUTRES ONT À DIRE!»

— Natalie Choquette



NATALIE CHOQUETTE, DANS UN DE SES FLAMBOYANTS COSTUMES DE SCÈNE

GASPILLAGE, CONTRÔLE ET TROISIÈME POUMON

Impliquées pour la défense de grandes causes, Florence K et Natalie Choquette sont deux musiciennes engagées, mais aussi enrégées par l'absence de «gros bon sens» dans certaines sphères de nos vies. Florence K s'insurge la première quand on lui demande ce qui la dérange le plus dans la société. «Le gaspillage!, s'exclame-t-elle. Je n'en reviens pas de voir des gens remplir leur assiette à craquer dans les buffets à volonté, n'en manger que trois ou quatre bouchées, puis jeter le reste. Quand on pense que 50% de la nourriture produite sur Terre s'en va directement à la poubelle et que des gens meurent de faim! Il y a un gros problème.»

L'industrialisation de l'élevage des animaux de boucherie, qui cause des dommages considérables à l'environnement, touche beaucoup Florence K. Sans prôner le végétarisme radical comme mode de vie, la chanteuse suggère de limiter ce gaspillage en étendant la pratique du *meat free Mondays* (lundis sans viande) à trois jours par semaine. «Et c'est

bon des lentilles!, ajoute sa mère, toujours rieuse. Personnellement, j'achète ma viande bio, comme ça je sais que l'animal a vécu dignement.»

De son côté, Natalie Choquette a en horreur le contrôle sous toutes ses formes. «Pourquoi y a-t-il des êtres qui veulent en contrôler d'autres par la force et par la menace? C'est une forme de dictature qu'on retrouve partout : dans les bureaux, dans les foyers, d'un parent à un enfant, en publicité, etc.», s'indigne la soprano. Selon elle, le respect et l'écoute sont les bases d'un monde harmonieux. «Sur Terre, il y a deux races : ceux qui écoutent et ceux qui n'écoutent pas. Puisque nous devons vivre en collectivité, écoutons donc ce que les autres ont à dire!»

Elles ont beau parler de dommages environnementaux et d'inégalités, les deux chanteuses retrouvent rapidement leur grand sourire et voient l'avenir d'un bon œil. «On est en train de muter, blague Natalie Choquette. Il va tous nous pousser des ailes ou un troisième poumon qui

va nous permettre de nous adapter.» Sa fille, plus terre-à-terre, regarde sa mère avec de drôles d'yeux et éclate de rire : «Ma mère a des théories très spéciales d'anthropologue chanteuse!»

La soprano boute-en-train et sa fille se sentent revigorées par cette petite séance de

défolement. «Wow, c'est le fun dire ce qui nous dérange! C'est comme une thérapie», s'exclame Natalie Choquette. D'une bonne humeur contagieuse, Florence K et Natalie Choquette promettent un spectacle dont l'énergie contaminera les spectateurs jusqu'à la dernière rangée de la salle Wilfrid-Pelletier.

DÉMYSTIFIER L'OPÉRA

Le Québec doit à Natalie Choquette d'avoir démocratisé l'opéra. Pourtant, la soprano a toujours perçu l'opéra comme un art populaire. «Je l'ai découvert dans les rues en Italie quand j'avais 11 ans», se souvient-elle. À ceux qui trouvent les billets d'opéra trop chers, elle rappelle que «ça coûte moins cher qu'une partie de hockey! De plus, plusieurs maisons de la culture de notre ville offrent des concerts gratuits d'une qualité incroyable. Ça coûte a-e-rien!» Selon elle, l'opéra se distingue surtout par l'émotion qu'il véhicule. «Une voix classique peut donner le grand frisson. On ne sait pas ce que c'est, mais il fait monter les larmes aux yeux. Ça a le pouvoir de guérir des parties de nous. C'est d'ailleurs le pouvoir de toutes les sortes de musiques : exprimer sans verbaliser les choses. La musique est un remède à bien des maux!»

LE SPECTACLE *THE MAN I LOVE* EST PRÉSENTÉ LE 26 FÉVRIER À LA SALLE WILFRID-PELLETIER DE LA PLACE-DES-ARTS.

PHOTO 1 : KRISSI CAMPBELL
PHOTOS 2-3 : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE

BEAU, BON, PAS CHER

CATHERINE GIROUARD
Rédactrice en chef



À vos marques, prêts, goûtez! Le Festival Montréal en lumière, c'est plusieurs spectacles et une Nuit blanche, mais c'est aussi beaucoup de plaisir pour les papilles gustatives. Parmi la foule d'activités du volet gastronomique et vinicole du Festival, Les Plaisirs de la table SAQ présentés par Air France, *L'Itinéraire* vous suggère trois événements gratuits ou à petits prix qui plairont aux amoureux du terroir et de la découverte.



DU MARCHÉ JEAN-TALON À CHARLEVOIX



Le marché Jean-Talon récidive avec son événement qui propose de découvrir le Québec par les papilles. En vedette cette année : Charlevoix! Une quinzaine de producteurs et de transformateurs du domaine agroalimentaire feront goûter leurs produits aux visiteurs sur la mezzanine du marché. Veau, agneau, charcuterie, produits laitiers, poissons, bière et cidre : il y en a pour tous les goûts.

Les visiteurs pourront aussi assister à des ateliers culinaires, animés par le chef-conseil du Festival Jean-Paul Grappe à la salle Mandoline. Pour ne nommer que quelques ateliers, Pascal Gravel, chef du restaurant le *Saint-Pub*, cuisinera le foie gras de canard de La Ferme Basque de Charlevoix à la bière Columbus (19 février, 9h30), tandis que Mario Chabot, chef de *L'Auberge des 3 Canards*, concoctera un tartare de saumon fumé des Pêcheries Daniel Girard, aromatisé d'une mistelle de pommes de Cidrerie et Verger Pedneault.

LA ROUTE DES SAVEURS
DE CHARLEVOIX EN VEDETTE
SAMEDI ET DIMANCHE 19
ET 20 FÉVRIER, DE 9H30 À 17H
AU MARCHÉ JEAN-TALON

PHOTO : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE



VINS ET FROMAGES D'ICI AU COMPLEXE DESJARDINS

Durant trois jours, le complexe Desjardins se transformera en paradis pour les amateurs de fromages. Une cinquantaine de fromages du Québec pourront en effet y être goûtés gratuitement, ainsi qu'une vaste sélection de vins. Parmi la variété de fromages qui y sera présentée, on trouvera autant de grands classiques québécois que des créations surprenantes. Seront notamment au rendez-vous : l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, la Fromagerie Bergeron, la Fromagerie Chaput, la Fromagerie du Pied-de-Vent et la Fromagerie de l'Île-aux-Grues. Les fromagers se feront un plaisir de présenter leurs créations et leurs spécificités ainsi que de répondre aux questions des visiteurs.



LA FÊTE DES FROMAGES D'ICI
DU MERCREDI 16 AU SAMEDI 19 FÉVRIER
À LA GRANDE-PLACE
DU COMPLEXE DESJARDINS

PHOTO : VICTOR DIAZ



LE CHEF DU SALON MOGADOR, DOURAÏD SAFFAR

LA DIVERSITÉ DANS L'ASSIETTE

C'est l'occasion rêvée de partir à la découverte de la diversité culinaire montréalaise. Durant une semaine, pour le repas du midi, huit représentants de cette diversité proposent des menus aux saveurs exotiques en trois services pour 12,95 \$.

Les participants : *Byblos Le Petit Café*, dont les chefs séduisent leur clientèle depuis 20 ans avec leurs cuisines iranienne et moyen-orientale; *Kashmir*, reconnu comme étant un des très bons restaurants de cuisine indienne à Montréal; *La Khaïma*, qui propose une cuisine nord et ouest-africaine; le *Salon Mogador*, qui convie à déguster ses spécialités marocaines; le *Prato Pizzeria et Café*, où les pizzas, les pâtes et les plats méridionaux sont les vedettes; *Rumi*, où l'on trouve des plats traditionnels ancestraux du Moyen-Orient; le *Restaurant Tasca*, établissement portugais spécialisé dans les viandes et les poissons cuits sur charbon de bois; et finalement le *Stromboli*, un bistro italien d'influence méditerranéenne. Bon appétit!

LES MIDIS DU FESTIVAL
DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 FÉVRIER
RÉSERVATIONS : MONTREALENLUMIERE.COM
PLUS DE DÉTAILS SUR LA PROGRAMMATION :
MONTREALENLUMIERE.COM

PHOTO : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE



PLEIN FEU SUR LES «ILLUMINÉS» DE LA PROVINCE

VÉRONIQUE CHAGNON Stagiaire à la rédaction

Qu'on s'en serve pour revamper les façades défraîchies du Quartier des spectacles ou pour faire briller des performances scéniques qui vont du cirque à la chanson, la lumière version multimédia est à la mode. Les concepteurs de l'Événement Lumières du Festival Montréal en lumière nous promettent de mettre de l'avant la créativité des «illuminés» bien de chez nous qui, malgré tout, restent encore dans l'ombre.

Pour l'édition 2011 de l'Événement Lumières, le concepteur Laurent Saulnier mijote un spectacle grandiose et... mobile. Montée sur une plateforme roulante, la DJ Mistress Barbara descendra la rue McGill jusqu'au Vieux-Port de Montréal, illuminant sur son passage les bâtiments alignés le long du trajet. «À 21h, la rue sera totalement plongée dans le noir, et à 21h45, on en aura une vision complètement différente, lance Laurent Saulnier, enthousiaste. On va ajouter à l'éclairage architectural déjà prévu par la Ville des lasers, des projections, toutes sortes de lumières!»

Pour réaliser ce qu'il tenait au départ pour une lubie, le concepteur a dû faire appel à des pros de l'éclairage et du multimédia.

C'est Hubert Gagnon qui, avec le *Red Bull Crashed Ice* de Québec à son actif, se chargera de l'éclairage, tandis que la boîte Geodezik de Montréal prendra d'assaut les projections multimédias. «C'est bien beau d'avoir des idées, mais ça prend des gens derrière nous pour les rendre réalisables», s'exclame Laurent Saulnier, emballé par ce partenariat.

LA DJ MISTRESS BARBARA DESCENDRA LA RUE MCGILL JUSQU'AU VIEUX-PORT DE MONTRÉAL, ILLUMINANT SUR SON PASSAGE LES BÂTIMENTS ALIGNÉS LE LONG DU TRAJET.

TERREAU QUÉBÉCOIS FERTILE

Beaucoup d'experts de la mise en lumière ont élu domicile à Montréal. Pour Frédéric Bove, de l'entreprise Moment Factory, la culture festive de Montréal y est pour quelque chose. «Il y a un monde étudiant important à Montréal, une culture historique de la fête, et c'est important parce que ça crée des mouvements», affirme-t-il. Mais les concepteurs s'entendent surtout sur l'apport de l'industrie du jeu vidéo, elle aussi solidement enracinée dans la

métropole. «Le jeu vidéo a amené des gens qualifiés qui exercent dans le domaine de l'image, de la lumière. C'est certain que ça grouille, qu'il y a de l'électricité et une activité qui ne se voit pas ailleurs dans le monde», explique Olivier Goulet, de Geodezik, qui mentionne aussi la vitrine exceptionnelle que constitue le Cirque du Soleil.

Mais malgré l'engouement et le budget de cinq millions de dollars débloqué par la Ville de Montréal pour illuminer le Quartier des spectacles, les créateurs d'ici demeurent méconnus. Olivier Goulet a bonifié les performances des plus grandes vedettes, de Pink à Justin Timberlake, en passant par Tina Turner. Pourtant, on entend ici très peu parler de ses succès. Même chose pour la boîte Moment Factory, qui a mis en lumière la tournée du groupe rock Nine Inch Nails et de la rappeuse M.I.A. Si les villes et artistes du Québec font de plus en plus appel à nos créateurs, ceux-ci travaillent surtout à l'étranger.

«Le bassin de la province est trop petit, on ne peut pas éclater trop, car on n'en a pas les moyens», explique Georges Dyens, professeur à l'École des arts visuels et médiatiques de l'UQAM. Le marché québécois serait trop étroit pour contenir toute l'agitation du monde multimédia. «Il y a une grosse différence dans les budgets», précise Olivier Goulet. Les concepts d'éclairage produits par Geodezik pour les artistes québécois ont un budget qui oscille entre 15 et 20 000 dollars, alors que les clients américains déboursent de 150 à 200 000 dollars.

Cependant, les enveloppes restreintes avancées par les clients québécois peuvent aussi forcer les concepteurs à user de leur créativité. «L'effet peut être très intéressant pour des budgets qui ne sont pas énormes, souligne Frédéric Bove. On est passés maîtres dans l'art de tirer le maximum d'un projet.»

L'ÉVÉNEMENT LUMIÈRES 2010, CONÇU PAR OLIVIER DUFOUR, ALLIAIT MULTIMÉDIA, DANSE, CIRQUE, MUSIQUE ET PYROTECHNIE SUR LA PLACE DES FESTIVALS.



PHOTO : FRANCOIS PESANT

POCHÉES? GRILLÉES? SA

VÉRONIQUE CHAGNON

Elles sont une poignée à porter la toque dans la métropole et un peu plus d'une dizaine en tout dans la province. Elles sont déterminées, fonceuses et souvent culottées. Et elles seront les vedettes du volet gourmand du Festival Montréal en lumière du 17 au 27 février. Les femmes-chefs restent des spécimens encore rares dans un milieu dominé par la testostérone... mais plus pour longtemps!

Germaine Salois, directrice du volet «Plaisirs de la table» du Festival Montréal en lumière, souhaitait d'abord que les femmes-chefs soient «connues et reconnues» du grand public. «Avec les années, à force d'organiser le festival, on a compris que les femmes n'étaient pas si nombreuses dans les cuisines des restaurants et on a voulu mettre la lumière sur elles.»

Elle a ainsi réuni une trentaine de chefs de calibre mondial sous la présidence d'honneur d'Anne-Sophie Pic, seule femme à détenir trois étoiles au prestigieux guide Michelin. Les chefs s'associeront à une vigneronne réputée le temps d'un repas concocté dans les fourneaux des plus réputées cuisines de Montréal. «Quand j'ai su que le festival mettait les femmes à l'honneur, je me suis dit : "Enfin, il était temps!"», raconte Anne Desjardins, chef du restaurant *l'Eau à la bouche* à Sainte-Adèle, qui sera de passage dans la métropole pour le festival.

Si plusieurs déplorent l'absence des femmes dans le milieu de la gastronomie, Anne Desjardins voit plutôt la place grandissante qu'elles y occupent. «J'ai moi-même beaucoup de femmes dans ma brigade et elles forment plus de la moitié des élèves dans les écoles de cuisine», précise-t-elle.

UNE TOUCHE FÉMININE? VRAIMENT?

Pour Hélène-Andrée Bizier, historienne et auteure du livre *Le menu quotidien en Nouvelle-France*, «il n'y a pas de différence entre les hommes et les femmes pour ce qui est du talent. Les préjugés jadis entretenus par les hommes sont révolus.» Même les femmes-chefs peinent à remarquer une différence. Cynthia Moreau, chef du *Laurie Raphaël* de Montréal jusqu'en janvier 2010, ne sait pas si ses plats sont plus féminins que ceux des hommes. «Peut-être que le montage est plus délicat...», avance-t-elle du bout des lèvres. Anne Desjardins ajoute qu'«en général, les femmes ont un goût pour le beau que les hommes ont moins». Elle souligne cependant qu'elle a connu des chefs masculins avec un sens artistique très développé. Même son de cloche du côté de Normand Laprise, chef propriétaire du *Toqué!* à Montréal. «Je ne vois pas vraiment de différence, mais les filles ont tendance à être plus précises et délicates», estime celui qui dirige l'une des tables les plus en vue de la métropole.

Ces dames laisseraient plutôt leur trace sur l'ambiance dans la cuisine. Cynthia Moreau

dit être «un peu comme une maman» avec ses employés. «Je pense que c'est la principale différence entre un homme et une femme. Moi, j'ai tendance à prendre les gens sous mon aile», précise-t-elle. Normand Laprise a souvent eu l'occasion d'observer l'effet de l'œstrogène dans sa cuisine. «Je n'aime pas quand il n'y a que des gars, parce que l'ambiance de la cuisine devient très macho, ça joue du coude, confesse-t-il. Par contre, une fois j'avais cinq filles pour une équipe de sept et ça *placotait* trop.» Sa brigade comporte aujourd'hui 7 femmes et 11 hommes. Le réputé chef québécois juge que, peu importe le sexe, ce qu'il faut pour réussir en gastronomie, c'est du caractère : «Et ça, on l'a ou on ne l'a pas.»

Du caractère, Cynthia Moreau en avait à revendre. «Quand je l'ai vue arriver, je suis resté l'air bête : c'était vraiment un *ptit boutte*», rigole Daniel Vézina, chef propriétaire du *Laurie Raphaël* de Québec qui a confié à la jeune femme les rênes de son enseigne montréalaise. Il n'avait jamais rencontré Cynthia Moreau avant qu'elle n'atterrisse dans sa cuisine à son retour d'Australie. Le chef avait eu vent de la solide réputation de la jeune femme, qui est venue du bout du monde pour se voir confier un poste de direction. «J'ai eu un doute, je ne pensais pas qu'elle pourrait diriger une équipe de gars, admet Daniel Vézina. Mais finalement, c'était tout un *ptit boutte*.»

DE MÉNAGÈRE À GASTRONOME

Hélène-Andrée Bizier, historienne et auteure, dont le livre *Le menu quotidien en Nouvelle-France* retrace l'histoire de la bouffe avec des photographies et des textes anciens, raconte que ce sont les femmes qui tenaient à l'origine les restaurants sur le chemin du Roy, entre Montréal et Québec. «Les femmes cuisinaient pour les passants. Ils racontaient qu'ils mangeaient bien, que ce n'était pas cher», relate-t-elle. Autour de 1850, les restaurants du Vieux-Montréal étaient tenus par des femmes qui nourrissaient de leurs petits plats maison

les travailleurs des bureaux et du palais de justice. Or, elles ont peu à peu été éclipsées par les hôteliers européens venus s'installer dans ce qui était alors l'un des ports les plus importants du monde.

Au 19^e siècle, les femmes étaient surtout présentes dans les cuisines institutionnelles, par exemple celles des hôpitaux. Quelques-unes d'entre elles étaient cependant formées «à la française» par les hôteliers du Vieux-Montréal et concoctaient des plats plus élaborés.

«On sentait la présence des femmes dans les cuisines de l'époque, mais on n'a pas véritablement de détails», explique

Hélène-Andrée Bizier. Elle ajoute que les femmes avaient alors très peu accès au marché du travail en général. «Le concept de métier, dont celui de cuisinier, était associé aux confréries. Il fallait devenir apprenti, puis gravir les échelons pour appartenir à un métier, rappelle l'historienne. Les femmes n'avaient pas accès à ça.»

C'est finalement après le changement des rapports hommes-femmes et la libéralisation des années 1970 que les femmes se sont mises à ouvrir des restaurants.

UTÉES!



DES FOURNEAUX AUX PURÉES POUR BÉBÉ

Malgré les avancées, Hélène-Andrée Bizier soutient que tout n'est pas acquis pour les prochaines grandes dames de la gastronomie. Au-delà des limites physiques imposées par un travail exténuant, l'ex-critique culinaire croit que le principal obstacle est la conciliation travail-famille. «C'est très difficile de combiner la famille et la vie personnelle avec les horaires de cuisinier. Et encore aujourd'hui, ce sont les femmes qui ont en général la responsabilité de s'occuper de la famille, avance-t-elle. Elles ont une double tâche.»

Depuis près d'un an, Cynthia Moreau a rangé sa toque pour s'occuper de bébé. «Ça s'est très mal passé quand elle m'a dit qu'elle était enceinte. Au début, j'étais pas mal déçu», admet Daniel Vézina en précisant qu'elle est difficile à remplacer. Il comprend par contre son choix et dit y avoir pensé en l'embauchant. «Je pense qu'on va être obligé de s'adapter un peu plus dans l'avenir; le gouvernement offre des conditions aux nouveaux parents, et il faut aller dans le même sens», conclut-il en précisant que les hommes sont aussi appelés à partir en congé de paternité.

La cigogne aura laissé une marque indélébile dans la vie de la jeune chef pleine d'ambitions et sur celle de son conjoint, sommelier. Elle ne reviendra pas à la tête du *Laurie Raphaël* au terme de son congé. «On ne sait pas trop comment on va s'organiser pour ne pas que la petite se fasse garder 14 heures par jour, admet-elle. Ce n'est pas à elle de payer parce qu'on a un travail hors norme.» La nouvelle maman songe à ouvrir son propre restaurant. «Si on finit par ouvrir notre restaurant, on va amener les enfants avec nous au travail», affirme Cynthia Moreau, en paix avec ses choix.

C'est précisément ce qu'Anne Desjardins a choisi pour arriver à concilier sa passion et sa famille. «Quand j'ai ouvert le restaurant, j'avais mon fils de cinq ans, relate-t-elle. C'était clair dans ma tête que d'habiter en haut du restaurant me permettrait de vivre mon métier et ma vie de famille pleinement.»



«PAUVRE CONNE DE CANADIENNE»

Cynthia Moreau a visité le monde, de la France à l'Australie, avant d'atterrir dans la cuisine de Daniel Vézina. C'est chez nos cousins d'outre-Atlantique qu'elle a le plus senti le machisme. «Là-bas, ils te disent franchement que tu es une "pauvre conne de Canadienne", s'exclame-t-elle. Ils font passer les gars avant toi, ils ne t'offrent jamais d'avancer.» Anne Desjardins a senti la même chose lors de ses divers passages en France. «J'ai l'impression qu'ils perçoivent les femmes comme si elles jouaient dans leurs platebandes.» Les chefs français seraient aussi plus acerbes que ceux de la belle province. «Ici, ils te crient dessus pour arriver à te motiver, ou quand quelque chose ne va pas. Là-bas, ils crient juste pour se défouler», croit Cynthia Moreau.



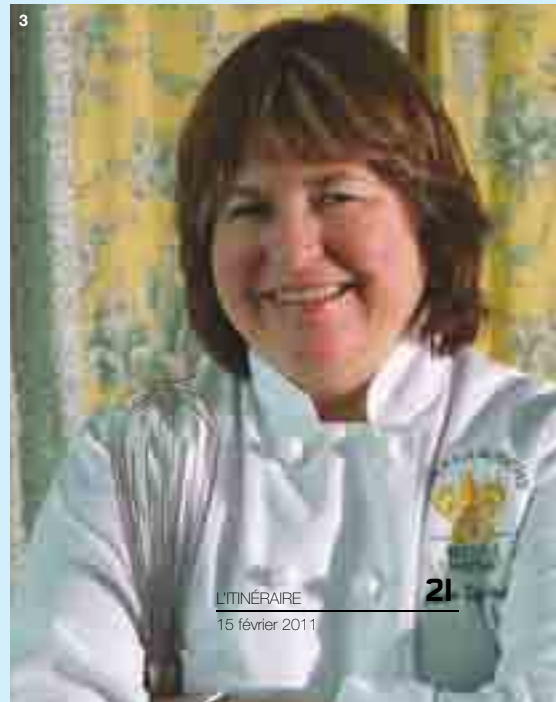
1. CYNTHIA MOREAU EX-CHEF DU LAURIE RAPHAËL DE MONTRÉAL, MET LA DERNIÈRE TOUCHE À SES PLATS PENDANT LE FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE 2009.
2. D'APRÈS NOS CHEFS, LES FEMMES SERAIENT PLUS PRÉCISES ET DÉLICATES QUE LES HOMMES EN CUISINE.
3. ANNE DESJARDINS, QUI RÊVAIT D'ÊTRE REPORTER, EST PASSÉE DE GÉOGRAPHE À CHEF CUISINIÈRE QUAND ELLE A CHOISI D'OUVRIR SON PROPRE RESTAURANT.

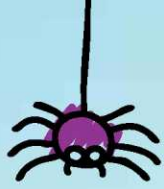
POUR CONNAÎTRE L'HORAIRE
DU VOLET GOURMAND DU
FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE
WWW.MONTREALENLUMIERE.COM

PHOTO 1 : LAURIE RAPHAËL

PHOTO 2 : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE/
FRÉDÉRIQUE MÉNARD AUBIN


PHOTO 3 : FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE





**LA FONDATION DU
D^R JULIEN A POUR MISSION
DE PROMOUVOIR ET DE
DÉVELOPPER LA PÉDIATRIE
SOCIALE POUR LE BIEN-ÊTRE
DU PLUS GRAND NOMBRE
D'ENFANTS POSSIBLE.**

La Fondation du D^r Julien assure l'avancement et la défense des droits des enfants des milieux défavorisés par l'intermédiaire de la pédiatrie sociale. Elle a également pour objectif de permettre aux enfants de se développer selon leur plein potentiel. La Fondation du D^r Julien poursuit la promotion et le développement de la pédiatrie sociale à travers tout le Québec.



*Pour plus d'informations
sur la Fondation du
D^r Julien rendez-vous au
www.fondationdrjulien.org*

**QU'EST-CE QUE
LA PÉDIATRIE
SOCIALE?**

La pédiatrie sociale en communauté vise à soutenir les enfants et les familles à risque ou en situation de vulnérabilité pour assurer le mieux-être et le développement optimal des enfants, dans le respect de leurs droits et de leurs intérêts.

Les services offerts répondent aux besoins globaux des enfants, tant sur le plan de leur santé physique qu'à l'égard de tous les autres aspects de leur développement.

La pédiatrie sociale consiste à mettre en place une gamme de services complets, sur tous les plans, en lien avec les milieux de vie. Les services sont offerts par une équipe interdisciplinaire et avec l'implication d'adultes significatifs afin d'agir en cohésion et offrir un accompagnement intensif, personnalisé à chaque enfant, selon ses besoins et ses rêves.

Les impacts de la pédiatrie sociale en communauté sont préventifs et curatifs puisqu'ils misent sur des outils de mobilisation et d'«empowerment» des familles et des milieux dans un consensus d'actions adaptées aux enfants.



FONDATION DU D^R JULIEN



1601, rue Aylwin
Montréal (QC), H1W3B9

Téléphone : 514 527-3777
Télécopieur : 514 527-4323

info@pediatriesociale.org

LA CUISINE CHINOISE SANS LES CHINOISERIES

VÉRONIQUE CHAGNON

Suzanne Liu aime la subtilité de la nourriture chinoise. La vraie. Pas celle qu'elle a goûtée, horrifiée, quand elle a mis les pieds au Québec pour la première fois à l'âge de neuf ans. Il aura fallu des années avant que la chef propriétaire du restaurant Soy fasse le saut en cuisine pour nous montrer que la bouffe chinoise se passe de glutamate monosodique – ingrédient chimique tant pointé du doigt – pour rehausser les saveurs!

Suzanne Liu a choisi de diriger les cuisines de son propre restaurant après avoir passé dix ans dans d'autres salles à manger. «Au début, j'étais serveuse, parce que c'est un moyen rapide de gagner de l'argent», raconte-t-elle dans un français approximatif, mais charmant. Gravissant peu à peu les échelons, elle est devenue gérante du restaurant *Zen* de l'ancien hôtel 4 saisons de Montréal. «C'était un restaurant gastronomique chinois... mais ce n'était pas tout à fait ce que je voulais montrer aux gens d'ici.»

Le goût de la bonne nourriture, sa grand-mère le lui a transmis en cuisinant des aliments peu coûteux avec précision et attention. «On était pauvre, mais chaque fois que j'arrivais de l'école et que je poussais la porte, il y avait tout un banquet», se souvient-elle, les yeux brillants. Suzanne Liu veut la même chose pour son restaurant. «Il faut respecter l'aliment, pas le noyer dans la sauce», affirme celle qui a osé mettre sur la carte un morceau de tofu tout simple, rehaussé d'un filet de sauce. «Au début, mes partenaires ne voulaient pas qu'on le mette dans le menu. Aujourd'hui, c'est un de nos meilleurs vendeurs», s'exclame-t-elle, fière d'avoir transmis aux Québécois son goût pour les aliments simples, mais bien apprêtés.

Même si la chef est bien loin de la petite Suzanne issue d'une famille modeste, elle se souvient de son enfance avec un soupçon de nostalgie dans le regard. Pour elle, la bouffe, c'est toujours la famille. «Quand



SUZANNE LIU DOIT SA PASSION POUR LA NOURRITURE À SA MÈRE ET À SA GRAND-MÈRE.

on mange ensemble, je viens m'asseoir à la table et je suis fière, parce que la nourriture tient la famille ensemble.» La famille est importante, mais le boulot à abattre est substantiel. Être chef exige des sacrifices. Quand on lui demande si elle a des enfants, la jeune femme écarquille les yeux. «Non, on ne peut pas avoir d'enfant avec ce métier-là. Mon bébé, c'est mon restaurant», dit-elle en souriant.

EN ASIE, LES CUISINIERS SONT AU BAS DE L'ÉCHELLE SOCIALE.

AUTRE CULTURE, AUTRES MŒURS

Suzanne Liu a hésité longtemps avant de faire le saut derrière les fourneaux. «J'étais vraiment torturée, se souvient-elle. Je me disais : "Mais qu'est-ce que je vais dire à mes amies, à ma mère?"» En Asie, les cuisiniers sont au bas de l'échelle sociale. Les familles pauvres envoient leurs enfants travailler pour presque rien. Pour les femmes, c'est encore plus difficile. «Elles font la vaisselle ou, au mieux, elles placent les légumes dans les assiettes.» Elle a donc ouvert son propre restaurant, sachant que, même à Montréal,

les restaurateurs asiatiques ne la laisseraient pas accéder au poste de chef.

«J'ai toujours pensé que les femmes pouvaient faire autant, sinon plus que les hommes, assure celle qui avoue en riant avoir eu du mal à soulever un contenant de 16 litres d'huile au départ. On ne nous a juste jamais donné la chance de prouver qu'on pouvait le faire.» Pour elle, les femmes mettent leur sensibilité et toutes leurs émotions dans la cuisine.

Suzanne Liu est convaincue que les chefs asiatiques masculins de la métropole ont cru que sa lubie était passagère. «Ils pensaient que je n'allais pas durer, alors j'ai travaillé encore plus fort.» Durant la première année d'ouverture du restaurant, l'autodidacte a suivi une formation condensée en cuisine française, sur les bancs d'école le jour, en cuisine chez *Soy* le soir. Aujourd'hui, les 45 couverts du restaurant suffisent à peine à répondre à la demande.

RESTAURANT SOY
5258 BOULEVARD SAINT-LAURENT

PHOTO : LEILA STAALI

AU ROYAUME DE GAËLLE BENOISTE-PILLOIRE

MARIE-LISE ROUSSEAU

Qu'ont en commun la littérature, la philosophie, la publicité et la gastronomie? La relation avec les autres, a compris Gaëlle Benoiste-Pilloire, qui a étudié et œuvré dans chacun de ces domaines. Celle qui s'est fait sa réputation en gastronomie en travaillant depuis 17 ans à la tête de son service de traiteur, l'Officier de Bouche, sera pour la première fois de passage à Montréal dans le cadre du Festival Montréal en lumière en tant que chef invitée du restaurant Julien.

Même si la cuisine a toujours été une passion pour elle, Gaëlle Benoiste-Pilloire a touché à bien des domaines avant de se retrouver derrière les fourneaux. Avec un BAC en littérature en poche, une maîtrise en philosophie et sept ans d'expérience en publicité – L'Oréal n'a plus aucun secret pour elle –, Gaëlle Benoiste-Pilloire a senti en 1993 le besoin de se renouveler. Elle a donc choisi de quitter la publicité pour suivre une formation de trois ans à l'École supérieure de cuisine française Ferrandi. Puis, elle a quitté son Paris natal pour la région de Bordeaux, où elle travaille depuis pour les propriétés vinicoles.

Château Brane-Cantenac, Marquis de Terme, Château Latour, Château Haut Bally, Grand Conseil des Vins de Bordeaux... Ces noms ne sont que quelques-uns des établissements prestigieux parmi la longue liste de clients se trouvant dans le

curriculum vitae de Gaëlle Benoiste-Pilloire. Lors de son premier passage à Montréal, la chef chevronnée aura l'occasion d'élaborer un menu de sept services autour de la truffe noire. «Participer à ce festival représente pour moi un échange de savoir-faire, affirme-t-elle. J'ai très hâte de goûter aux mets des chefs montréalais!» La pratique culinaire de Gaëlle Benoiste-Pilloire s'inscrit dans les fondements de la cuisine française classique, les remettant au goût du jour avec une touche de modernité.

Adeptes des nouveaux défis, la chef baigne comme un poisson dans l'eau dans le monde de la gastronomie, qui, chaque jour, amène son lot de surprises. Il faut dire que Gaëlle Benoiste-Pilloire a eu la piqure pour la cuisine dès sa tendre enfance, grâce à son père, pour qui c'était un loisir. «Ce plaisir qu'on prend à cuisiner pour faire plaisir à d'autres me passionne, s'enthousiasme Gaëlle Benoiste-Pilloire. Mes clients sont heureux de bien manger et moi, j'éprouve du plaisir à évoluer en cuisine, à trouver de nouvelles idées et à inventer de nouveaux accords entre les mets et les vins.»

GASTRONOME PHILOSOPHE

Gaëlle Benoiste-Pilloire reste animée dans tout ce qu'elle entreprend grâce à sa passion pour l'échange avec les autres. De la philosophie à la gastronomie, la chef se dit amoureuse des humains.



GAËLLE BENOISTE-PILLOIRE EST LA CHEF INVITÉE DU RESTAURANT JULIEN DANS LE CADRE DU FESTIVAL MONTRÉAL EN LUMIÈRE.

«J'adore l'échange et le partage de créativité, explique-t-elle. La publicité, c'est de la communication. En cuisine, il s'agit de faire plaisir. Et en philosophie, on étudie les relations avec les autres.»

Après toutes ces années passées dans le même domaine, la chef sent-elle à nouveau le besoin de nouveauté professionnelle?

«Dans l'immédiat, je crois que je vais m'arrêter là, mais on ne sait jamais! répond-elle. C'est toujours intéressant de remettre les choses en question et d'avoir des projets.»

RESTAURANT JULIEN
1191, AVENUE UNION

PHOTO : FESTIVAL MONTRÉAL
EN LUMIÈRE



LE PORTUGAL À L'HEURE DES FEMMES

JÉRÔME SAVARY *Superviseur de la rédaction*

À la tête de *Portus Calle* depuis 2003, Helena Loureiro est l'une des rares chefs propriétaires de restaurant à Montréal. Pour ses concitoyens ayant le mal du pays, son enseigne située au cœur du quartier portugais est le refuge gastronomique tout désigné. Avec ses poissons et fruits de mer directement acheminés du Portugal par avion, *Portus Calle* fait honneur à ce pays de la Méditerranée. Entre deux cuillérées de *caldo verde* (soupe typique du pays), nous nous sommes entretenus avec la chef, qui participe au volet «Plaisirs de la table» du Festival Montréal en lumière.

Femme au caractère bien trempé, elle a fait de son restaurant l'une des tables reconnues de la métropole. «J'essaie toujours d'amener le plus possible le Portugal dans les assiettes», précise Mme Loureiro, dont le nom du restaurant, *Portus Calle*, correspond au nom que l'on donnait au Portugal dans l'Antiquité. «Nous proposons beaucoup de spécialités de poissons et de fruits de mer, car c'est ce que recherchent 80% de nos clients, ajoute-t-elle. Mon poisson est préparé simplement, grillé, avec sel de mer et huile olive. J'essaie le plus possible d'offrir des plats typiquement portugais.»

GRAND-MÈRE

En cuisine, l'inspiration de la chef est inscrite à même ses gènes. Précisément ceux qui lui ont été transmis par l'une de ses grand-mères, qui était également restauratrice. «J'ai commencé à cuisiner avec elle à l'âge de 11 ans. C'est comme si j'étais née dans une cuisine», souligne-t-elle. Helena Loureiro se rappelle encore très bien les odeurs du persil fraîchement coupé, que sa grand-mère disposait sur une salade froide de morue délicatement effilochée. «C'était notre collation de l'après-midi. Tout le monde se réunissait pour manger autour de ce plat-là, que je tiens à garder dans mon menu.»

L'héritage qu'elle a reçu, Helena le partage également avec ses deux fils, Daniel (21 ans) et Diogo (19 ans), qui sont régulièrement serveurs dans son restaurant. «Je voulais qu'ils comprennent ma vie et pourquoi maman n'est jamais à la maison. Je crois aussi qu'apprendre à servir les autres représente une belle leçon de vie.»

TALONS AIGUILLES

Le fait que le Festival ait choisi cette année de mettre les femmes en lumière ravit la chef du *Portus Calle*, qui rappelle qu'être chef est encore surtout un métier très masculin. Selon elle, cela est tout de même en train de changer, comme les rapports hommes femmes dans son pays d'origine. «Le Portugal est un pays beaucoup moins macho qu'auparavant», dit-elle. L'explication? «C'est peut-être parce qu'on bat les hommes comme on le fait avec la pieuvre en cuisine, ce qui les rend plus tendres!» lâche-t-elle en riant.

À l'occasion du Festival, qui propose des jumelages entre des chefs hôtes et des chefs invités, Helena Loureiro a choisi notamment d'accueillir Margarida Cabaço, chef propriétaire d'un restaurant au Portugal, dans la région de l'Alentejo. M^{me} Cabaço est une grande passionnée des vins et dispose de son propre vignoble où est produit le vin Monte dos Cabaços. Les deux chefs proposent deux événements gastronomiques issus de ce jumelage.

Helena Loureiro a également choisi d'ouvrir grandes les portes de son restaurant à Johanne Vigneault, chef propriétaire de *La table des Roy*, le meilleur restaurant des Îles-de-la-Madeleine, selon la Montréalaise. Toutes les deux se vouent une passion réciproque. Pour M^{me} Loureiro, sa rencontre avec les Îles et sa collègue fut un coup de cœur : «Lorsque j'ai débarqué aux Îles pour la première fois, j'ai senti le goût du sel sur mes lèvres : je me



HELENA LOUREIRO, CHEF PROPRIÉTAIRE DU RESTAURANT PORTUS CALLE, À MONTRÉAL

souviens de m'être alors cru au Portugal.» Le jeudi 24 février, Johanne Vigneault prendra les rênes du *Portus Calle* afin de faire éclater l'excellence madelinienne.

Un tour dans les Îles en plein mois de février, quoi de plus tentant?

PORTUS CALLE, 4281, BOUL. SAINT-LAURENT

ÉVÈNEMENT «LES ÎLES ET LE PORTUGAL SUR UN MÊME BATEAU», JEUDI 24 FÉVRIER À 18H.

ÉVÈNEMENT «À TABLE AVEC DEUX GRANDES PORTUGAISES», LUNDI 21 ET MARDI 22 FÉVRIER, À 19H.

PHOTO : BRIAN YPPERCIEL

LE VIN AU FÉMININ

VÉRONIQUE CHAGNON

Le temps où seules les « robes » en tissu intéressaient les femmes est révolu. Sommelières, œnologues ou vigneronnes, les femmes endossent avec brio tous les métiers du vin, jusqu'ici très masculins. L'événement « Plaisirs de la table » du Festival Montréal en Lumière mettra ces femmes en vedette en accueillant 25 productrices venues du Québec et d'ailleurs.

Les nez quasi bioniques d'Élyse Lambert et de Véronique Rivest ont fait vivre des émotions fortes aux amateurs de sommellerie en avril dernier. Les deux Québécoises se sont hissées en demi-finale du concours qui couronne le meilleur sommelier du monde. Seulement sept des cinquante-deux participants étaient des femmes, et quatre, dont deux Québécoises, se sont classées parmi les douze demi-finalistes. « Je pensais que ça y était, qu'on aurait pour la première fois une femme championne mondiale », raconte Élyse Lambert, sommelière au restaurant *Le Local* du Vieux-Montréal. Si les sommelières québécoises ont le vent dans les voiles, c'est parce que le milieu est très accueillant. L'Association canadienne des sommeliers professionnels compterait en effet 60% de femmes dans ses rangs.

Bien que certaines études avancent que la femme aurait naturellement un meilleur odorat que l'homme, cet avantage biologique n'expliquerait pas tout. « L'odorat, ça se travaille, c'est comme un muscle », lance



ÉLYSE LAMBERT, DEMI-FINALISTE AU CONCOURS DE MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 ET SOMMELIÈRE AU RESTAURANT *LE LOCAL*

Véronique Rivest, qui croit qu'un nez hypersensible est à la portée de tous. Élyse Lambert ajoute avoir connu des hommes avec des nez redoutables.

« Les gens associent souvent les sommeliers à des bêtes de concours, mais le métier, ce n'est surtout pas que ça », prévient Véronique Rivest. Pour les deux disciples de Bacchus, c'est l'échange avec le consommateur qui compte avant tout, et elles reprochent parfois à leurs collègues masculins de promouvoir leurs vins favoris sans tenir compte des goûts du client. « Les hommes semblent vouloir performer davantage, alors que les femmes, en général, ont

pour priorité de faire plaisir à la clientèle », constate Élyse Lambert, en précisant que c'est aussi une question de tempérament.

Carole Desrochers, viticultrice propriétaire du vignoble biologique des Négondos, à Saint-Joseph-du-Lac, voit elle aussi des avantages à être une femme dans un milieu d'hommes. « Au niveau de la vente, je peux comprendre les femmes de 40 ans et plus qui commencent à avoir certains troubles de digestion avec des types de vins particuliers. Je sais comment les diriger vers ce qu'elles aimeront », souligne la vigneronne.

AU QUÉBEC, UNE BOUTEILLE DE VIN SUR DEUX SERAIT ACHETÉE PAR UNE FEMME.

UNE APPROCHE DU VIN PLUS FÉMININE

Les femmes qui font carrière dans le vin ont une vision bien personnelle des diverses facettes du milieu. Véronique D'huit, fondatrice de Vintempo, une agence de communication du vin, s'est attaquée à la dégustation. « Les schémas étaient très masculins, très techniques, explique la Montréalaise qui a fondé l'École des Femmes du Vin, en France. J'ai donc développé une approche plus humaine. » Ceux qui s'initient à la méthode de Véronique D'huit font ainsi la découverte du tempérament du vin, de la personnalité du cépage et du terroir. « On comprend la façon dont le vin a été élevé, comme pour les humains. On rencontre le breuvage, comme un ami », précise-t-elle.

Sa méthode est conçue expressément pour la part grandissante de femmes dans le bassin des consommateurs de vin. Au Québec, une bouteille sur deux serait achetée par une femme. Les experts marketing s'adaptent déjà avec une vague de jolies étiquettes. « Les femmes ne veulent plus confier le choix des vins à l'homme », croit Véronique D'huit. La formatrice ne s'étonne donc pas de voir les femmes acquérir une solide connaissance des grands crus.

PHOTO : CHRISTIAN TREMBLAY

LE QUÉBEC LÈVE SON VERRE AU BON VIN

VÉRONIQUE CHAGNON

Fruit de l'engouement pour les produits locaux ou signe que nos vigneronns ont réussi à créer des produits pas piqués des vers, les vins québécois ont le vent en poupe. Le magazine *Protégez-Vous* publiait récemment un classement des meilleurs vins québécois selon les meilleurs sommeliers et chroniqueurs. Le nectar d'ici n'aurait selon eux plus à pâlir devant les produits ontariens, malgré les caprices de mère Nature. *L'itinéraire* présente trois vignobles bien de chez nous qui ont su se bâtir une solide réputation.

LES VINS «IMPARFAITS» DES TROIS CLOCHERS

En raison de son microclimat, Dunham accueille certains des meilleurs viticulteurs de la province. C'est là que Nadège Marion et son conjoint Robert Brisebois ont choisi d'établir le vignoble Les Trois Clochers en 1997. «On était en train de perdre nos emplois et c'était l'occasion de faire quelque chose de nouveau», lance la propriétaire avec désinvolture. Après des années d'élaboration et de perfectionnement, le couple de novices a su développer des vins de grande qualité, dont un vin blanc nommé d'après le vignoble et classé sixième par les experts de *Protégez-Vous*. Malgré leur réputation, impossible de trouver Les Trois Clochers à la SAQ. «Ça ne m'intéresse pas. De la façon dont c'est structuré maintenant, je dois leur vendre mon vin à perte pour que les gens l'achètent à un prix intéressant», déplore la vigneronne. Pour le moment, Nadège Marion et Robert Brisebois se contentent de leur place de choix. «On fait des vins qui nous ressemblent. Ce sont comme des amis : ils ne sont pas parfaits, mais on aime bien passer une soirée en leur compagnie.»

LE VIN BLANC LES TROIS CLOCHERS EST VENDU 13\$ AU MARCHÉ DES SAVEURS DU QUÉBEC, À MONTRÉAL.

LE DOMAINE DE BACCHUS

Le plus vieux vignoble du Québec a ouvert ses portes en 1982 dans la clandestinité avant d'amadouer les autorités avec un de ses rouges. Les amateurs de vin s'en réjouissent aujourd'hui, car le Domaine des Côtes-d'Ardoise produit quelques-uns des vins les plus prisés du Québec. Aux Vinalies internationales 2010, en France, le Domaine a raflé les honneurs pour son vin de glace rosé, le Givrée d'Ardoise. «On gagne plusieurs prix chaque année avec nos vins de glace. Surtout avec le rosé, car on est les seuls à le faire», souligne Diane Lasnier, gérante du vignoble. Elle se réjouit de la popularité croissante de ce type de vin, auquel le rude climat québécois sied à merveille. Le précieux nectar est produit goutte à goutte dans les caves du vignoble et est vendu exclusivement au Québec. Quatre vins du Domaine des Côtes-d'Ardoise sont vendus à la SAQ et les propriétaires reçoivent les œnophiles sur leur exploitation à Dunham, où ils peuvent jeter un œil à l'exposition de sculptures du moment tout en sirotant un verre de rosé.

LE GIVRÉE D'ARDOISE ROSÉ EST VENDU AU VIGNOBLE 45\$ LES 350 ML, OU 30\$ EN FORMAT 200 ML.



CHARLES-HENRI DE COUSSERGUES, CO-PROPRIÉTAIRE DE L'ORPAILLEUR ET PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES VIGNERONS DU QUÉBEC, MÈNE UN COMBAT ACHARNÉ AUPRÈS DU GOUVERNEMENT PROVINCIAL POUR QUE LA SAQ ENCOURAGE LES PRODUITS QUÉBÉCOIS.

DE L'OR LIQUIDE

C'est Gilles Vigneault lui-même qui a proposé le nom du plus connu des vignobles québécois en l'honneur des chercheurs d'or qui ont autrefois tamisé la région de Dunham. Le nom de L'Orpailleur figure aujourd'hui dans tous les guides d'achat de vins. «Ce dont on est le plus fiers, c'est d'avoir réussi à montrer aux sceptiques qu'on peut faire de bons vins au Québec», annonce d'emblée Charles-Henri De Coussergues, fondateur et copropriétaire du vignoble. Pour le vigneron de grande réputation, il est tout naturel de songer à conquérir de nouveaux marchés. Après avoir augmenté la production chaque année en vue d'exporter ses vins, L'Orpailleur est sur le point de conclure une entente avec la Chine. «Les Asiatiques aiment les produits haut de gamme et sont très exigeants sur le procédé, confie celui qui est aussi président de l'Association des vignerons du Québec. En exportant, on montrera que même si le Québec n'a pas de tradition viticole, il est capable d'intéresser des étrangers avec des produits de qualité.»

LE VIN DE GLACE DE L'ORPAILLEUR (200 ML) EST VENDU 29\$ AU VIGNOBLE ET 32\$ EN SAQ.

PHOTO : L'ORPAILLEUR

«SI ON NE M'AVAIT PAS ÉCOUTÉ, LA CENTRALE DU SUROÏT SERAIT CONSTRUITE!»

— Daniel Breton

DANIEL BRETON ÊTRE MAÎTRE CHEZ NOUS

LOUIS-SAMUEL PERRON

DANIEL BRETON, MILITANT ÉCOLOGISTE

Figure de proue du mouvement de contestation contre l'exploitation du gaz de schiste, Daniel Breton est sur toutes les tribunes pour exiger un moratoire. Sauf que derrière son complet-veston se cache un homme prêt à faire de nombreux sacrifices pour rendre le Québec plus vert.

Avec ses cheveux poivre et sel, sa barbe bien taillée et sa cravate bleu pâle bien ajustée, Daniel Breton ressemble davantage à un homme d'affaires qu'à

un grand défenseur de l'environnement. Pourtant, le natif d'Hochelaga-Maisonneuve milite pour des causes tant sociales qu'environnementales depuis plus de dix ans. Cofondateur du Parti vert en 2001 et de l'organisme QuébecKyoto en 2004, le militant s'est fait connaître dans le dossier du Suroît, quand Québec voulait construire une centrale thermique à Beauharnois. «Je disais aux groupes écologistes qu'il fallait organiser une grosse manifestation, se remémore le chef de file du mouvement qui

a fait reculer le gouvernement Charest. Je leur disais : "criss, c'est pas le temps de jaser, il faut aller dans la rue". Ils me trouvaient pas mal *rock'n roll*. Mais si on ne m'avait pas écouté, la centrale du Suroît serait construite!»

Daniel Breton n'est pas un homme de compromis. Son intransigeance dans plusieurs dossiers, comme dans celui du Suroît, n'a pas toujours fait l'unanimité dans le milieu environnemental. «Je passais pour un *chialeux*, quelqu'un qui était incapable de faire des compromis», évoque-

t-il. Malgré les critiques, Daniel Breton a continué de s'investir corps et âme dans la cause environnementale. «C'est une mission, pas une job», lance-t-il, le regard perçant. Cette vocation a toutefois eu des conséquences sur la vie de l'homme de 48 ans. «J'ai beaucoup sacrifié, confie-t-il. Mon implication en environnement a fait que j'ai vécu très en deçà du seuil de la pauvreté. Il y a un an, j'ai perdu mon logement, mes meubles et je me suis retrouvé sur la paille. Je sais en *criss* ce que c'est de vivre dans la pauvreté.»

Mais pas de regrets pour Daniel Breton, il est bien trop occupé pour ça. Quand il ne donne pas de conférences ou n'écrit pas de chroniques sur les voitures vertes pour *Le Devoir*, il travaille d'arrache-pied sur son grand projet : Maître chez nous 21^e siècle. Le collectif environnemental qu'il a fondé il y a six ans avec d'autres rêveurs s'inspire du célèbre slogan du parti de Jean Lesage et prône le développement des énergies renouvelables. «Nous proposons des solutions afin que le développement économique du Québec se fasse via le développement des énergies vertes, pour des Québécois et par des Québécois», soutient-il, d'une voix décidée. Biogaz, énergie éolienne, énergie géothermique : Daniel Breton ne manque pas d'idées pour mener une véritable révolution verte au Québec. «Ce sont des solutions appliquées par plusieurs pays dans le monde, indique-t-il. Il faut s'inspirer de la Suède et devenir indépendant des énergies fossiles d'ici 25 ans.»

Est-ce que le gaz de schiste s'intègre dans ce virage vert? Empruntant les outils de travail du journaliste, Daniel Breton s'improvise professeur et met sur papier une échelle des énergies. Dans sa hiérarchie, le gaz naturel vient au dixième rang, loin derrière des sources d'énergie moins polluantes. Même s'il ne dit pas non à l'exploitation du gaz de schiste, il y a beaucoup à faire avant d'en arriver là, soutient-il, avant de rendre calepin et crayon à l'intervieweur. «Il y a des gens qui disent non au gaz de schiste tout de suite, déplore-t-il. Nous, on dit qu'il faut faire un moratoire et revoir notre stratégie énergétique. Dans ce dossier, les gens qui sont pour ou contre ne sont pas responsables, nous n'avons ni les faits ni les études!»

«J'AI BEAUCOUP SACRIFIÉ. MON IMPLICATION EN ENVIRONNEMENT A FAIT QUE J'AI VÉCU TRÈS EN DEÇÀ DU SEUIL DE LA PAUVRETÉ. IL Y A UN AN, J'AI PERDU MON LOGEMENT, MES MEUBLES ET JE ME SUIS RETROUVÉ SUR LA PAILLE. JE SAIS EN CRISS CE QUE C'EST DE VIVRE DANS LA PAUVRETÉ.»

— Daniel Breton.

Avant que le dossier du gaz de schiste ne le propulse sur la scène médiatique, Daniel Breton était pourtant en pleine

remise en question. «J'étais complètement découragé, raconte-t-il. À l'automne 2009, nous avons organisé un rassemblement avec des gens du milieu et il n'y avait eu que 150 personnes. J'étais dans le trou après ça. Je me suis dit : "coudonc, est-ce que j'emmerde le monde?" C'est un dur constat à faire après des années d'implication.» Mais à l'été 2010, ce qu'il répétait aux grands médias depuis des années à propos du gaz de schiste, notamment dans le livre *Maître chez nous 21^e siècle* qu'a fait paraître le collectif en 2008, fait enfin l'actualité. «Tout à coup, je suis devenu quelqu'un de pertinent, je ne passe plus pour le fou du village.»

«ÊTRE DÉSILLUSIONNÉ DE LA POLITIQUE, C'EST LA PIRE AFFAIRE. IL NE FAUT PAS SE DÉSENGAGER. NOUS AVONS UNE RESPONSABILITÉ EN TANT QUE CITOYENS.»

— Daniel Breton.

DE DÉCORATEUR À POLITICIEN

Comment ce bachelier en sciences politiques à l'UQAM, dont rien ne prédestinait à embrasser la cause verte, est-il devenu un des environnementalistes les plus connus au Québec? «L'élément déclencheur, ça a été la maladie de mon père, confie Daniel Breton. Il est décédé du cancer en 1999. Je me suis alors remis en question et ça m'a fait réaliser que le métier que je faisais ne me convenait plus. J'ai réalisé que je voulais utiliser mes talents pour quelque chose d'utile pour la société.»

Loin des tribunes télévisuelles et des manifestations contre l'installation de centrales thermiques, Daniel Breton était directeur artistique sur des plateaux de tournage de films d'époque. «J'aime beaucoup l'histoire alors j'adorais faire ça, raconte-t-il. J'ai travaillé dans tous les vieux théâtres de Montréal. J'ai fait ça pendant 13 ans jusqu'à la fin des années 90. Par contre, à la fin, je travaillais sur des navets. J'avais l'impression de gaspiller mes talents.»

Fonceur de nature, comme il le répète, Daniel Breton n'a pas hésité à laisser tomber un métier où il gagnait un très bon salaire pour la précarité du militantisme. Adeptes de plein air – il a fait partie de l'équipe de ski de l'UQAM

dans les années 80 – Daniel Breton est entré en contact avec des groupes environnementaux. Même s'il en savait bien peu sur leurs principaux enjeux, il possédait un atout de taille : une habileté à s'exprimer et à convaincre. «Je leur ai dit : "je vais faire en sorte de faire passer votre message"», se rappelle-t-il.

«Le problème de beaucoup de scientifiques, c'est qu'ils n'arrivent pas à vulgariser leurs connaissances», affirme-t-il. Communicateur hors pair, Daniel Breton s'est trouvé une niche au Parti vert, où il a été membre fondateur en 2001. Il s'est ensuite présenté pour le parti écologiste en 2003, dans Hochelaga-Maisonneuve, où il a obtenu un maigre 1,5% des votes. Loin d'être resté amer de son passage en politique, Daniel Breton a replongé dans l'arène en 2008, portant les couleurs du Nouveau parti démocratique (NPD) dans la circonscription fédérale de Jeanne-Le Ber. Il a obtenu 15,7% des voix, terminant troisième. «Mon implication en environnement est hautement politique, estime Daniel Breton. La politique, c'est la gestion de la société. Plusieurs écologistes ont l'habitude de voir l'environnement de façon très compartimentée, alors que les deux sont liés. C'est une des raisons pourquoi je suis le seul écologiste au Québec à s'être présenté en politique.»

Daniel Breton demeure très critique envers les politiciens et le gouvernement, qu'il qualifie de «corrompu jusqu'à l'os». Il raconte en riant que lors d'un débat animé par la journaliste Anne-Marie Dussault, en 2008, il était le seul représentant d'un parti politique qui était dans le camp de ceux qui ne faisaient pas confiance aux politiciens! Malgré ses critiques acérées envers les personnes qui nous gouvernent, Daniel Breton refuse de baisser les bras. «Être désillusionné de la politique, c'est la pire affaire, maintient-il. Il ne faut pas se désengager. Nous avons une responsabilité en tant que citoyens.»

Envisage-t-il un retour en politique? «Je ne dis pas oui, lâche-t-il du tac au tac. Je ne peux pas dire oui. Mais les choses vont tellement vite. Ma priorité, c'est Maître chez nous 21^e siècle. Après avoir bûché dans le vide pendant des années, je serais un peu con de lâcher ça maintenant!»

PHOTO : LEILA STAALI



GÉRALD TREMBLAY
Maire de Montréal

DES INVESTISSEMENTS MAJEURS DANS LES PARCS DE VILLE-MARIE EN 2011

C'est un montant de quatre millions de dollars qui sera investi cette année dans la création et la réfection d'une quinzaine de parcs et espaces verts de l'arrondissement. Je m'étais engagé, l'an dernier, à poser des gestes concrets pour que les Montréalais et leur famille profitent d'une meilleure qualité de vie. Ainsi, nous allons déployer un effort considérable pour aménager, rénover et embellir votre voisinage afin que celui-ci devienne une expérience des plus plaisantes. Grâce à ces projets, Ville-Marie, le cœur de Montréal, offrira des espaces verts attrayants et sécuritaires.

Dans Sainte-Marie, par exemple, le parc Médéric-Martin fera progressivement l'objet d'un réaménagement complet qui offrira aux familles un lieu convivial et chaleureux. À l'issue des travaux, les visiteurs de tout âge pourront bénéficier d'un îlot de fraîcheur en se relaxant près de la fontaine ornementale ou en jouant dans l'aire de jeux d'eau.

Dans Peter-McGill, c'est, entre autres, la transformation du parc Hector-Toe-Blake qui offrira

aux résidents et aux visiteurs un espace ludique et agréable. Ils pourront apprécier un magnifique aménagement paysager, de nouveaux sentiers et des espaces conçus pour la détente, et ainsi profiter d'une oasis de verdure.

Dans le Vieux-Montréal, c'est la création, rue de la Commune Est, d'un nouveau parc linéaire qui permettra aux Montréalais, aux touristes, aux travailleurs et aux gens d'affaires de trouver un lieu de répit, idéal pour se délasser et profiter d'un point de vue magique sur le fleuve Saint-Laurent et l'île Sainte-Hélène. L'espace mettra en valeur la richesse architecturale des bâtiments avoisinants.

D'ici là, je vous invite à profiter de l'hiver, que ce soit au parc du Mont-Royal ou dans l'une des installations qui sont mises à votre disposition. Marchez, jouez, chaussez vos patins... il n'y a rien de mieux que l'air frais pour faire le plein d'énergie!



LA VITESSE A SES LIMITES

Des afficheurs à alimentation solaire indiquant votre vitesse ont été implantés dans l'arrondissement.

Respectez la signalisation pour votre sécurité et celle des autres!

Pour connaître les différents secteurs visés : 311 ou ville.montreal.qc.ca/villamarie



GILLES L. BOURQUE

Coordonnateur aux Éditions Vie économique (EVE)

LE PROJET DE TAXE SUR LES TRANSACTIONS FINANCIÈRES PROGRESSE

Le président français, Nicolas Sarkozy, qui s’amuse fréquemment à lancer de grandes déclarations sans lendemain, vient de réaffirmer sa volonté de jeter les fondements d’un nouveau système monétaire international pendant la présidence française du G20 et d’avancer vers une taxation sur les transactions financières (TTF) pour aider au développement de l’Afrique. Même s’il faut prendre ces déclarations un peu à la légère, il reste néanmoins qu’elles signalent un progrès indéniable de l’évolution de cette idée dans les hautes sphères de la gouvernance mondiale.

Lors d’une réunion à Tokyo du Groupe pilote de l’ONU sur les financements innovants, le projet de TTF, soutenu par la France, l’Allemagne et l’Espagne, aurait fait «un pas de plus», selon les participants. Réuni sous la présidence du Japon, ce groupe compterait désormais 63 membres grâce à l’ajout de trois nouveaux pays, l’Équateur, le Sri Lanka et le Bhoutan.

«On progresse sur la taxe sur les transactions financières et beaucoup de pays sont intéressés de continuer dans cette étude», a déclaré un des participants, précisant qu’un rapport d’experts avait été examiné lors de la réunion. «Il démontre que c’est techniquement faisable, notamment sur les transactions de change qui ne sont pas du tout taxées

actuellement, alors que certains disaient que ce n’était pas faisable.»

Il y aurait maintenant plus d’une vingtaine de pays qui appliqueraient «des mécanismes [de financement] innovants d’une façon ou d’une autre», a rappelé cet expert, qui est convaincu que plusieurs États, actuellement observateurs, pourraient bientôt rejoindre le Groupe pilote. Les financements innovants, basés sur des taxes diverses prélevées sur les billets d’avion, le tourisme, l’Internet ou les transactions financières, doivent répondre aux énormes besoins en capitaux des objectifs du Millénaire pour le développement (OMD), qui visent notamment à assurer l’éducation primaire pour tous.

Ces taxes diverses ne font pas l’unanimité. Les États-Unis se montrent réticents. Mais la présidence du Groupe, qui tourne tous les six mois, sera assurée l’an prochain par le Mali puis l’Espagne, le président socialiste de ce dernier pays, José Zapatero, étant très engagé sur cette question. Plusieurs délégations de la rencontre de Tokyo ont demandé que le G20 s’occupe aussi de ce type de financements.

Récemment, Hazel Henderson, présidente de Ethical Markets Media et coauteure du *Calvert-Henderson Quality of Life Indicators*, rappelle les raisons pour lesquelles on

pourrait bientôt voir un projet de TTF s’imposer au niveau mondial. D’abord, plusieurs acteurs de l’industrie de la finance reconnaissent que la multiplication phénoménale des transactions financières conduit davantage à obscurcir qu’à révéler les valeurs fondamentales des titres négociés. Ils sont de plus en plus nombreux à penser que l’explosion des transactions spéculatives crée des dysfonctionnements des marchés. Parmi eux, les investisseurs institutionnels – les fonds de pension et fondations engagés dans le mouvement de la finance responsable –, qui sont plus particulièrement intéressés par le rendement à long terme des titres, soutiennent l’idée d’une réforme de la finance et mettent en priorité la mise en place d’une TTF qui freinerait les pratiques spéculatives à court terme.

Mais, pour Hazel Henderson, si le projet de TTF apparaît de plus en plus vraisemblable, c’est parce que cette nouvelle volonté des acteurs de marché survient à un moment où les États sont dans une position financière difficile, en bonne partie créée par ces mêmes dysfonctionnements des marchés financiers, et qu’ils voient dans le projet de TTF un outil permettant à la fois de freiner les pratiques financières risquées tout en constituant une nouvelle source de revenus. Consciente des énormes besoins financiers liés aux enjeux de la solidarité internationale, la TTF pourrait apparaître désormais comme une aubaine pour se désengager de ces enjeux.

Mais peu importe les raisons pour lesquelles la TTF pourrait finalement se réaliser. Ce qui est important, c’est qu’elle marquerait une étape historique dans la construction d’une société mondiale, avec sa propre fiscalité.



PHOTO : DREAMSTIME/ROBERT BYRON

OPÉRATION DÉNEIGEMENT, DÉFI COMPLEXE, MESURES CONCRÈTES.

■ Avec plus de 16 000 pièces d'affaires et environ 500 000 personnes qui circulent quotidiennement sur son territoire, le déneigement dans Ville-Marie, siège d'une multitude d'événements culturels et sportifs, n'est pas une mince affaire.

■ Pour réaliser ce travail colossal, et de manière à assurer l'efficacité des opérations et la sécurité des citoyens, l'arrondissement est toujours à l'affût de nouvelles mesures.

■ Cette année, une nouvelle brigade arpenté les rues du centre-ville afin d'intervenir rapidement à différents endroits stratégiques.

■ Une technique innovatrice à l'essai : du jus de betteraves est ajouté à l'abrasif afin d'augmenter son efficacité à basse température et de diminuer son impact sur l'environnement et les équipements.



OPÉRATION DÉNEIGEMENT, AVONS LE BON COMPORTEMENT.

Pour en savoir plus, composez le 311 ou consultez ville.montreal.qc.ca/villemarie

Ville-Marie
Montréal
ville.montreal.qc.ca/villemarie

La Capitale

La Capitale vendu.com

La Capitale du Mont-Royal

*L'achat et la vente d'une propriété,
c'est une affaire de cœur et de savoir-faire.*

Garantie de service • Intégrité • Mise en marché
exceptionnelle • Conseils • Expertise • Opinion
de la valeur marchande de votre propriété

Blogue : www.lacapitaledumontroyal.com

Plateau : 1152, av. du Mont-Royal E (514) 597-2121

Rosemont Petite-Patrie : 2239, Beaubien E (514) 721-2121

mont-royal@lapitalevendu.com

lapitalebeaubien@videotron.ca

VERS UN FINANCEMENT PUBLIC DES MÉDIAS?

L'État devrait intervenir financièrement afin de permettre à tous les médias, particulièrement ceux à caractère indépendant et régional, de remplir leur mission d'information. C'est la principale recommandation du rapport du Groupe de travail sur le journalisme et l'avenir de l'information mené par la professeure Dominique Payette.

Ce financement, qui prendrait la forme de crédits d'impôts à l'embauche, serait conditionnel à un statut de journaliste professionnel et à un code de déontologie définissant la profession. «L'information

d'intérêt public ne trouve plus de financement bien qu'elle soit le fondement de nos compétences civiques comme citoyens», a rappelé Dominique Payette lors de sa présentation du rapport à Christine St-Pierre, ministre de la Culture et des Communications du Québec.

L'État n'aurait toutefois aucun mot à dire concernant l'exercice de la profession. Cette tâche reviendrait plutôt au Conseil de presse et à la Fédération professionnelle des journalistes du Québec (FPJQ). Le Groupe de travail prévoit que le titre de journaliste professionnel doit inclure,

entre autres, la protection des sources des journalistes et un accès privilégié à l'information gouvernementale et municipale.

La FPJQ accueille favorablement le rapport Payette, sans toutefois être en accord avec la totalité des 51 recommandations. Le président de la FPJQ, Brian Myles, déplore l'absence du problème de la concentration de la presse dans le rapport.

SOURCE : FPJQ ET PROJET J

L'HYPERTENSION CACHÉE ET LE STRESS AU TRAVAIL

Les hommes qui occupent un emploi stressant, mais stimulant - qui favorise la créativité, l'autonomie et la prise de décision -, seraient plus à risque de souffrir d'hypertension cachée.

L'hypertension cachée se caractérise par une pression artérielle élevée au travail, mais normale une fois de retour à la maison.

Des chercheurs de l'Université Laval ont en effet établi que les travailleurs qui ont des fonctions de cadre ou des responsabilités similaires auraient deux fois plus de risque de faire de l'hypertension cachée que les travailleurs occupant des emplois moins exigeants.

Pour cette étude, 2357 cols blancs œuvrant au sein de trois organismes gouvernementaux ont été recrutés. Les participants ont dû remplir un questionnaire pour établir la demande psychologique (volume de travail, exigences intellectuelles et délais de production) et la latitude décisionnelle (autonomie, participation aux décisions, possibilité d'être créatif et de développer ses compétences) de leur emploi.

Les présents résultats contredisent le modèle en vogue voulant que les travailleurs à risque d'hypertension cachée soient ceux qui sont confrontés à une forte demande psychologique, mais à

une faible latitude décisionnelle. Ils vont aussi à l'encontre de l'idée qu'un travail favorisant le développement personnel et le contrôle génère un stress «positif» capable d'atténuer les effets négatifs sur la santé d'un travail exigeant.

L'hypertension cachée toucherait 15% des travailleurs adultes, selon une étude antérieure réalisée par la même équipe de chercheurs.

SOURCE : LOUIS M. GAGNÉ - PASSEPORTSANTÉ.NET

ELLE
ÉTAIT LÀ POUR VOUS

SI ELLE
DEVIENT
INAPTE

SÉREZ-VOUS LÀ POUR
ELLE?

514 873-4074
1 800 383-9020

WWW.CURATEUR.GOUV.QC.CA

Curateur public
Québec

L'ÉCHANGE
713 MONT-ROYAL EST
LIVRES CD DVD
BLU-RAY BD JEUX VIDÉO
D'OCCASION

Ouvert 7 jours de 10h à 22h Mont-Royal, 514-523-6389

ANNONCEZ-VOUS DANS *L'ITINÉRAIRE*
ET AFFICHEZ VOS VALEURS CITOYENNES.

Contactez **Karoline Bergeron** au
514 597-0238 poste 245 ou par courriel
à karoline.bergeron@itineraire.ca

BLOC
QUÉBÉCOIS

Le député de
Rosemont—La Petite-Patrie

www.bernardbigras.qc.ca

BLOC
QUÉBÉCOIS

Gilles
Duceppe

Chef du
Bloc québécois
Député de
Laurier-Sainte-Marie

1200, rue Papineau, bureau 350
Montréal (Québec) H2K 4R5
Téléphone : 514 522-1339 - Télécopieur : 514 522-9899

SUR LA ROUTE DU LOGEMENT SOCIAL AVEC LE FRAPRU

MAUDE MÉNARD-DUNN organisatrice communautaire au RAPSIM

Devant le phénomène de l'itinérance, beaucoup de gens ont l'impression d'être impuissants. Pour le Réseau d'aide aux personnes seules et itinérantes de Montréal (RAPSIM), le logement social est un des moyens les plus concrets de lutter contre l'itinérance et de préserver la dignité des personnes vivant l'exclusion. Pour les membres du RAPSIM, il s'agit d'une priorité, car rien n'est plus important pour une personne en situation d'itinérance que de trouver un toit! Que ce soit sous la forme de maisons, chambres, de ressources à court ou à long terme, ou encore de logements sans but lucratif, le logement social demeure la meilleure façon de sortir de la rue ou de ne pas y retourner.

Hélas, au chapitre du logement social, le gouvernement de Jean Charest n'a pas encore consenti les sommes nécessaires

à la reconduction, pour les prochaines années, du programme d'aide financière d'AccèsLogis. Celui-ci permet à des organismes de développer du logement social pour la population qu'ils desservent. De surcroît, la pénurie de logement social s'accompagne aussi d'une flambée des prix des logements locatifs qui ont subi, depuis dix ans, une augmentation de prix de plus de 37% à Montréal.

Pour arriver à calmer la crise qui secoue actuellement le Québec et dont des centaines de milliers de personnes vulnérables font les frais, le Front d'action populaire en réaménagement urbain (FRAPRU) estime que Québec doit s'engager à construire au moins 50 000 nouveaux logements sociaux. À l'aube du prochain budget Bachand, le RAPSIM joint sa voix à celle du FRAPRU pour rappeler au gouvernement de Jean Charest et au ministre responsable de ce dossier, Laurent Lessard, les engagements qu'ils ont pris à l'endroit des Québécois moins nantis.

À la suite de la publication de rapports consternants de la Société canadienne d'hypothèques et de logement (SCHL) sur la situation du logement locatif au Québec, le FRAPRU a entamé, en décembre dernier, une intense campagne de pression auprès du ministre Laurent Lessard. Au terme de l'occupation de ses trois bureaux de Montréal, Québec et Thetford-Mines, le ministre a consenti à rencontrer les membres du FRAPRU. Lors de cet entretien, le ministre des affaires municipales s'est engagé à défendre la construction de 3 000 logements sociaux chaque année pour les cinq prochaines années. Même si ce nombre demeure nettement insuffisant, il s'agit tout de même d'une avancée que le RAPSIM souhaite voir se concrétiser.

UNE CARAVANE POUR LE LOGEMENT SOCIAL

En ces temps de grandes décisions politiques et économiques, il importe de faire tenir promesse au ministre Lessard. C'est dans cet esprit que le RAPSIM vous invite à participer à la *Caravane des mal logés* du FRAPRU qui parcourra le Québec du 14 au 19 février 2011.

C'est pour souligner les besoins criants en matière de logement social que l'organisation a mis sur pied cet événement festif d'envergure durant lequel une caravane sillonnera la province pour sensibiliser la population à cet enjeu et offrir de l'information.

Pour Marie-José Corriveau, porte-parole du FRAPRU, «**après 10 ans de pénurie, l'importance des problèmes de logement et d'itinérance mérite des interventions non moins importantes de la part de Québec. À la veille de son budget de 2011, le gouvernement Charest doit en prendre la juste mesure et c'est ce que la manif du 19 février va lui rappeler.**»

En partance de Gatineau, la caravane et son équipée s'arrêteront à Montréal, Châteauguay, Sherbrooke, Trois-Rivières, La Tuque et Saguenay, et proposeront des activités d'éducation populaire et des actions publiques. **L'aventure culminera, samedi le 19 février 2011, avec la tenue d'une manifestation nationale à Québec** où tous convergeront pour rappeler au Ministre Lessard que, comme le veut l'adage, chose promise, chose due!

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR
LES ACTIVITÉS DE LA CARAVANE
WWW.FRAPRU.QC.CA





ET ACTION!

Ensemble, tout devient possible

La Banque Nationale est heureuse d'appuyer des centaines d'organismes canadiens afin d'améliorer la qualité de vie des communautés.

 **BANQUE
NATIONALE**
GROUPE FINANCIER

SUR LES PAS DU D^R JULIEN

JÉRÔME SAVARY MARCHE SUR LES TRACES DU D^R JULIEN. À CHAQUE NUMÉRO DE L'ITINÉRAIRE, LES NOMBREUSES RENCONTRES DU JOURNALISTE AVEC LE CRÉATEUR DE LA PÉDIATRIE SOCIALE, DES ENFANTS ET DES PERSONNES DE L'ENTOURAGE DE CET HOMME EXCEPTIONNEL VOUS PERMETTENT DE COMPRENDRE SON QUOTIDIEN ET DE DÉCOUVRIR SON UNIVERS. LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR LE D^R JULIEN.



LE D^R GILLES JULIEN

LES CLONES DU D^R JULIEN

JÉRÔME SAVARY Superviseur de la rédaction et journaliste

L'une des préoccupations principales du D^r Julien est d'assurer la relève qui prendra sa suite. Le mécène André Chagnon, qui a été le premier à soutenir financièrement Gilles Julien, a souvent insisté sur l'importance de cette relève. «Il me disait tout le temps : «Gilles, va falloir te cloner», se souvient le docteur.

Sans être les clones du D^r Julien, Francis Livernoche et Marie-Camille Duquette sont déterminés à reprendre son bâton de pèlerin. Le premier étudie la pédiatrie à Sherbrooke et participe là-bas à la création d'un centre de pédiatrie sociale (CPS). Étudiante en pédiatrie à l'Université Laval, la seconde effectue actuellement un stage de plusieurs mois aux côtés du célèbre pédiatre.

D'HAÏTI À HOCHELAGA

M. Livernoche était en Haïti lorsqu'il a entendu parler de pédiatrie sociale pour la première fois. En 2003, une sœur mariste, avec qui il était parti travailler auprès des enfants de la ville de Jérémie, l'informe de l'existence de «Assistance aux enfants en difficulté», le premier CPS du D^r Julien. À son retour au Québec, il prend contact avec le centre et devient bénévole; c'est le coup de foudre. Une fois son baccalauréat en biologie complété, il choisit d'étudier en médecine... avec la pédiatrie sociale dans sa mire.

«Au début, le D^r Julien m'impressionnait beaucoup, notamment avec la façon qu'il avait de contempler un enfant et de regarder à travers lui, plus loin que lui, tout en étant toujours très calme,

aimant, confiant», se rappelle Francis Livernoche, qui est actuellement résident en première année de pédiatrie. Le futur pédiatre souligne dans le même souffle que la pédiatrie sociale ne repose pas sur les épaules d'un seul homme : «La force de la pédiatrie sociale réside dans le réseau interdisciplinaire organisé autour des enfants. Le travail exercé par tous les intervenants se fait de façon concertée, respectueuse. Ce travail flexible et adapté est ce qui m'a le plus marqué; on le retrouve si peu dans le réseau de la santé conventionnel.»

PREMIÈRE À QUÉBEC

Mère de deux jeunes enfants, Marie-Camille Duquette sera elle aussi une ardente défenseur de la pédiatrie sociale dans sa pratique. À l'Université Laval, aucun stage obligatoire en pédiatrie sociale n'était prévu au programme. Qu'à cela ne tienne, elle a quand même réussi à en décrocher un par le biais de l'Université McGill. «Je voulais vraiment rencontrer le D^r Julien», souligne-t-elle d'un ton décidé.

Rapidement, son expérience la convainc qu'elle est faite pour la pédiatrie sociale. Ainsi, à compter de l'automne prochain, elle prodiguera des soins aux enfants au Centre hospitalier universitaire de Québec. Pour le D^r Julien, c'est une très bonne nouvelle. Le fait qu'une médecin propose une approche de pédiatrie sociale à Québec constitue «une première».

À Sherbrooke comme à Québec, les futurs pédiatres ne sont pas formés en pédiatrie sociale. Francis Livernoche est décidé à faire



MARIE-CAMILLE DUQUETTE, ÉTUDIANTE EN PÉDIATRIE

changer cela : «J'ai bon espoir de réussir à organiser des stages intégrés au programme d'étude de pédiatrie, afin que tous les nouveaux pédiatres sortant de l'Université de Sherbrooke soient sensibilisés à cette approche et sortent du contexte hospitalier pour voir qu'il existe des façons de pratiquer de la médecine autrement.»

LA RELÈVE

Marie-Camille Duquette, Francis Livernoche et le D^r Julien ne sont pas seuls. Depuis 2006, une trentaine d'étudiants en pédiatrie sont sensibilisés chaque année à la pédiatrie sociale grâce à des ententes avec l'Université de Montréal et l'Université McGill. Ils seront autant d'ambassadeurs pour les enfants démunis de la province. Et ce n'est qu'un début!

PHOTO : LEILA STAALI

PHOTO VIGNETTE : CHRISTIAN TREMBLAY



«QUAND ELLES SE TROUVENT À NOS PORTES, ELLES TRAÎNENT UNE HISTOIRE D'AGRESSIONS ET D'ABUS. C'EST SOUVENT CE QU'ELLES VIVENT QUI PROVOQUE CES PROBLÈMES MENTAUX.»

— Matthew Pearce,
directeur général de la Mission Old Brewery.

L'ITINÉRANCE CACHÉE

LOUIS-SAMUEL PERRON



SYLVIE A CONNU LA RUE POUR FUIR LA VIOLENCE CONJUGALE.

Loin du stéréotype de l'ivrogne à la longue barbe, l'itinérance a un autre visage. À Montréal, plus de 20 % des itinérants sont des femmes. Démunies, mais débrouillardes, elles vivent dans la rue, victimes d'une extrême pauvreté. Malgré leurs maigres ressources, les refuges pour femmes de la métropole font des miracles pour aider ces femmes à sortir de ce borbier.

Les mains jointes avec élégance et les ongles fraîchement manucurés d'un coquet rose, Sylvie ressemble à n'importe quelle femme dans la jeune cinquantaine. Pourtant, il y a quelques jours à peine, Sylvie vivait – survivait – dans la rue,

côtoyant la souffrance et survivant de la charité. Comme plus de 6 000 femmes à Montréal, elle était itinérante.

Bien assise dans la cafétéria du Pavillon Patricia Mackenzie, le plus important refuge pour femmes au pays, Sylvie raconte son histoire sans jamais s'apitoyer sur son sort. Une histoire qui débute avec le cocktail explosif qui afflige tant de femmes itinérantes : drogues et violence. «Je vivais de la violence conjugale, raconte Sylvie. Je me suis séparée et mon conjoint a tenté de me retenir. Quand je suis arrivée à Montréal, je n'avais pas de place où loger et je consommais de l'alcool et des médicaments.» Laisse à elle-même

et sans le sou, elle s'est donc retrouvée par dépit dans la rue, quêtant pour sa survie et pour sa consommation de drogues.

«Je n'aurais jamais cru me retrouver dans la rue, s'exclame-t-elle, encore abasourdie. C'était dur pour le mental et pour le physique. Je dormais dans des ruelles ou dans le métro, jusqu'à ce que la police m'oblige à quitter les lieux.»

Comme Sylvie, elles sont des milliers à Montréal à vivre dans la rue dans un état d'extrême pauvreté, errant de gîte en gîte et survivant grâce à la générosité des passants et des refuges d'hébergement. Le dernier recensement de la population itinérante à Montréal, réalisé par

la Direction de la santé publique en 1998, rapportait que 28 214 Montréalais avaient fréquenté un centre d'hébergement ou un centre de jour cette année-là. Du nombre, 23% étaient des femmes, une proportion qui serait toujours d'actualité.

Il est toutefois très difficile d'évaluer le nombre de femmes en état d'itinérance souligne Marie-Christine Plante, chercheuse au Collectif de recherche sur l'itinérance, la pauvreté et l'exclusion sociale de l'UQAM (CRI). «Les femmes ont une grande préoccupation de leur image, explique-t-elle. Ça ne veut pas dire qu'on va les reconnaître dans la rue. De plus, elles ne vont pas nécessairement dans les refuges. Elles peuvent aller chez des hommes en échange de services sexuels.» La chercheuse au CRI, qui a fait son mémoire de maîtrise sur l'itinérance chez les femmes, estime que 80% des itinérantes ont vécu de la violence sexuelle, physique ou psychologique. «C'est énorme, déplore-t-elle. La violence, c'est quelque chose de spécifique aux femmes en état d'itinérance. Avec la pauvreté, c'est un des principaux facteurs de l'itinérance chez les femmes.»

À l'instar des hommes, les femmes qui vivent dans la rue sont affligées par un fléau bien insidieux : la maladie mentale. L'étude de la Direction de la santé publique établissait en 1998 que 70% des Montréalais dans la rue souffraient d'un trouble mental. «Le taux de personnes souffrant de maladies mentales est plus élevé chez les femmes itinérantes que chez les hommes itinérants, indique Matthew Pearce, directeur général de la Mission Old Brewery, le refuge pour hommes qui a mis sur pied le Pavillon Patricia Mackenzie en 1998. Quand elles se trouvent

à nos portes, elles traînent une histoire d'agressions et d'abus. C'est souvent ce qu'elles vivent qui provoque ces problèmes mentaux.»

C'est le problème de l'œuf ou la poule, soutient Marie-Christine Plante. «Tu peux arriver dans la rue à cause d'un problème de santé mentale ou tu peux développer un problème de santé mentale parce que tu es dans la rue.» Conséquence directe de la désinstitutionnalisation dans les années 70 et 80, 35% de la population itinérante souffre d'une pathologie psychiatrique grave. Une situation que déplore Nathalie Duhamel, directrice du Pavillon Patricia Mackenzie. «Pourquoi les problèmes de la santé mentale se retrouvent-ils dans la rue, au Québec? Pourquoi n'avons-nous pas suffisamment d'infrastructures publiques pour les personnes malades? Celles qui refusent des traitements sont laissées à elles-mêmes et se retrouvent dans la rue, puis dans notre refuge.»

«IL EST TEMPS QUE JE PRENNE MA VIE EN MAIN. ICI, C'EST UNE OCCASION POUR MOI DE REMETTRE LES PIEDS SUR TERRE ET DE REDEVENIR UNE CITOYENNE.»

— Sylvie, survivante de la rue.

DES REFUGES SALVATEURS

Sylvie est sereine depuis qu'elle est hébergée au Pavillon Patricia Mackenzie. Les horreurs de la rue sont derrière elles. Quand elle explique comment elle quêtait pour sa consommation de *crack*, elle conserve un calme désarmant. Visiblement fière, elle précise qu'elle ne consomme plus depuis trois mois. Une victoire de tous les jours pour celle qui a vu cet été un de ses amis mourir d'une surdose de méthadone. «Il est temps

que je prenne ma vie en main, dit-elle, avec confiance. Ici, c'est une occasion pour moi de remettre les pieds sur terre et de redevenir une citoyenne.»

Le refuge du boulevard de Maisonneuve, qui s'est établi en 1998 dans un vieux garage grâce à l'initiative d'un membre du CA de la Mission Old Brewery, accueille tous les jours des femmes sans toit. Elles sont 30 à s'installer chaque nuit dans le dortoir de lits jumelés aux murs rose et bleu. Sauf que le lendemain, après avoir mangé et pris leur douche, ces femmes retournent errer dans les rues de la métropole, se promenant d'un hébergement à l'autre.

C'est pourquoi le refuge a mis sur pied un programme de réinsertion qui permet aux femmes de s'installer temporairement dans des chambres. «Nous leur assignons une conseillère en intervention qui met en place un plan de séjour, explique Nathalie Duhamel, directrice du Pavillon Patricia Mackenzie. Nous nous assoyons avec elles pour savoir les problèmes qu'elles ont.» Comme Sylvie, qui venait quelquefois dormir au refuge, elles sont une quarantaine à habiter l'édifice, dans des chambres seules ou dans des aires plus ouvertes. «En résidence, nous pouvons travailler avec les femmes de façon plus soutenue, soutient Nathalie Duhamel. Nous ne réglons pas leur problème d'itinérance, nous réglons les problèmes qui font qu'elles sont dans la rue.»

Sylvie ne mâche pas ses mots. Sans ce refuge, elle serait encore dans la rue. «Je serais dans la rue non pas par choix, mais par manque de ressources, indique-t-elle. Les centres d'hébergement sont pleins, pleins.» En effet, les refuges montréalais qui viennent en aide aux itinérants

en ont plein les bras. Pour les quelque 6 000 femmes en état d'itinérance de la métropole, il y a à peine une soixantaine de lits d'urgence. «On refuse trois personnes par soir, déplore Dominique Blouin, adjointe à la direction du Chaînon, qui offre 12 lits pour la nuit. On a refusé 300 demandes cette année. Tous les centres d'hébergement pour femmes sont touchés.»

Au Chaînon, à la Rue des Femmes et au Pavillon Patricia Mackenzie, on demande plus de financement. En octobre, les trois organismes ont obtenu chacun 50 000\$ récurrents de Québec pour augmenter l'offre de lits d'urgence. Pour le Pavillon Patricia Mackenzie, cette subvention, la première pour l'organisme financé uniquement par les dons de la population, permettra d'ajouter 14 places supplémentaires cet hiver. Nathalie Duhamel estime toutefois que Québec devrait investir davantage. «Pour le boulot qu'on fait et l'importance du rôle qu'on assure, nous devrions recevoir du financement des services sociaux», estime-t-elle.

Les mains croisées, Sylvie reste calme et posée tout au long de l'entrevue. Consciente de ses forces comme de ses faiblesses, elle parle de sa vie – sa nouvelle vie – avec optimisme. Fini la drogue, la violence et la rue. Dans quelques mois, elle sera dans un appartement communautaire offert par le refuge, où elle a la ferme intention de retrouver son autonomie physique et financière. Sylvie caresse aussi un rêve qui lui permet de s'accrocher. «Quand je vais être dans un logement, j'espère renouer avec mes enfants.»

PHOTO : LEILA STAALI



LINDA PELLETIER

Chroniqueuse de rue

UNE ODEUR DE MUGUET



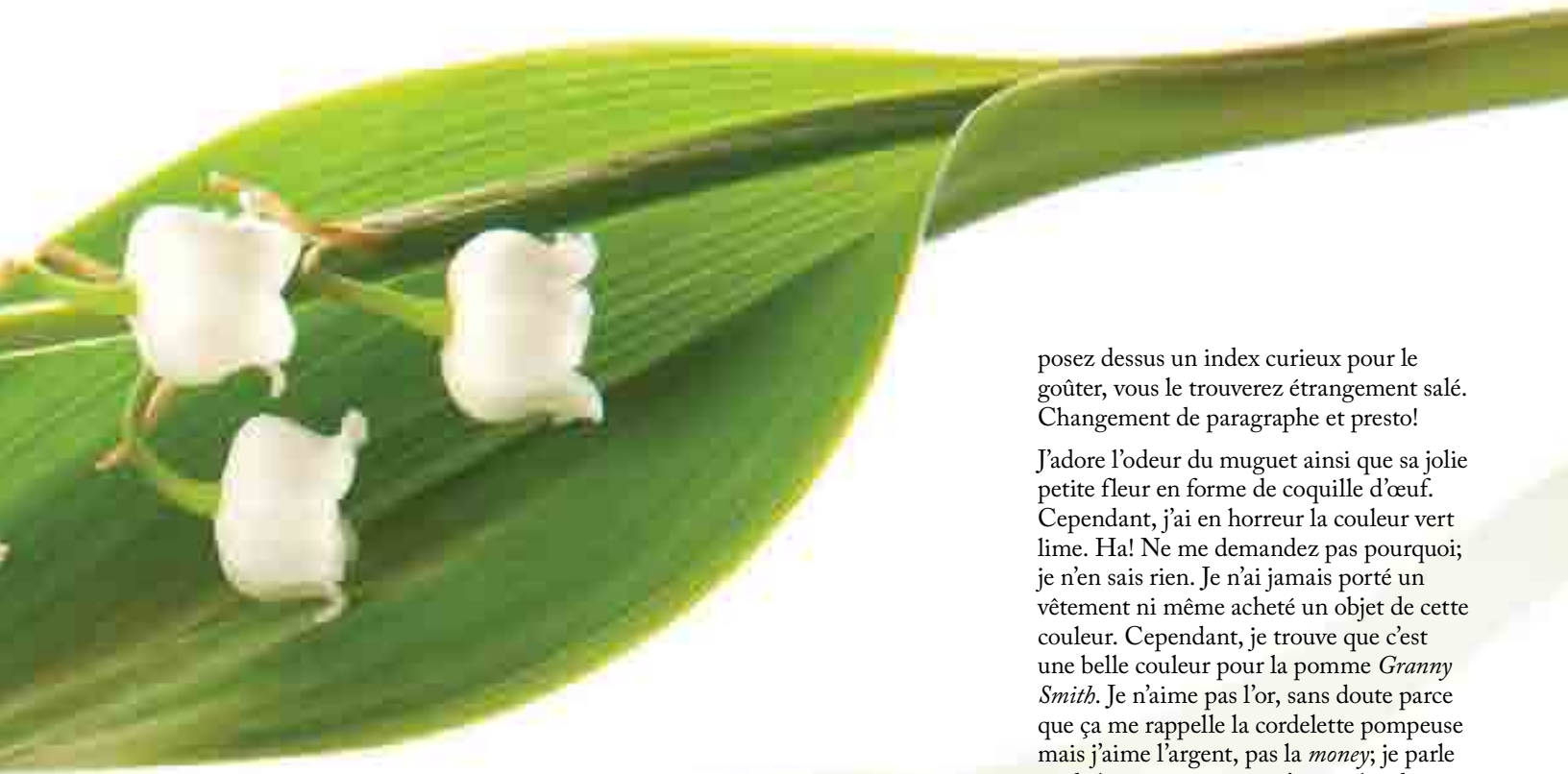
C'EST QU'ELLE M'AVAIT ÉCRIT EN GROSSES LETTRES : «ÉLÈVE TES FRÈRES, EMBRASSE TON PÈRE TOUS LES SOIRS ET DIS-LUI QUE TU L'AIMES. TU ME REMPLACES MAINTENANT.»

Ça fait trois soirs d'affilée que je sens une odeur de muguet autour du poste des infirmières. Une odeur qui me rend folle, dans le sens que j'en raffole. Je demande aux infirmières et aux infirmiers : «Qui sent le muguet?» On me répond : «Je ne sens rien.» Je tourne en rond, je sniffe partout autour du poste et je dis : «Je ne suis pas folle, ça sent le muguet!» Sauf que je suis la seule à avoir cette fragrance au nez.

Je m'approche de Suzanne : c'est elle! Elle laisse sa trace partout où elle va, comme un chien détermine son territoire. Une odeur de muguet flotte dans l'air et j'en deviens marteau. Alors je vais la voir et lui demande : «C'est quoi ton parfum, c'est du muguet?» Elle me répond que non, c'est un cadeau reçu d'une amie quand elle a voyagé en France et que c'est au thé vert. Elle ne se souvient pas du nom du parfum et me dit que, de toute façon, il n'est pas vendu

au Québec. Mais Suzanne, la préposée aux bénéficiaires, ne se doute pas à quel point cette odeur, qui pour moi est du muguet et que personne d'autre ne sent, me bouleverse. Car, lorsque j'avais dix ans, ma mère nous a abandonnés, mes trois frères plus jeunes et moi, à notre psychopathe de père, pour s'enfuir avec un chauffeur de taxi dont elle s'était amourachée. Là, ça mérite un paragraphe pour laisser le temps au lecteur de respirer, comme on dit dans le métier.

Comme tout bon «adultérien», ce chauffeur, un homme marié, avait promis à ma mère qu'il divorcerait et qu'il l'épouserait, ce qu'elle a cru, la naïve. Sauf qu'il lui a fait un p'tit dans le dos, même



s'il lui avait juré qu'il n'avait plus aucune relation sexuelle avec son épouse. Et bang! Un troisième enfant... Bah!... Sa femme était peut-être la Sainte Vierge? Il ne faut s'étonner de rien avec l'eau changée en vin, la distribution des pains et la séparation des eaux. Jésus était un magicien très célèbre, en tout cas... Bref, elle l'a enduré vingt ans avant d'en pogner un, dix fois pire. Ça mérite-tu un autre paragraphe? Ah oui!

Revenons à nos muguets. C'est que, lorsque ma mère nous a quittés pour un ailleurs malheur, elle a laissé sur mon petit lit une jolie boîte vert lime, ornée d'une cordelette tressée, terminée d'un pompon. À l'intérieur, se trouvaient une belle bouteille de parfum au muguet ainsi que du talc, au muguet également, avec une houppette et une lettre. Quand j'ai parlé de cette lettre à mon psychiatre, il m'a dit : «Votre mère était dans un état

de folie momentanée lorsqu'elle vous l'a écrite. Aucun enfant ne peut supporter une telle charge.» C'est qu'elle m'avait écrit en grosses lettres : «Élève tes frères, embrasse ton père tous les soirs et dis-lui que tu l'aimes. Tu me remplaces maintenant.» À l'époque, j'avais dix ans et mes frères, huit, six et deux ans! Comme mon père m'incestuaient, nous battait quotidiennement afin de garder sa main souple et qu'il nous rabaissait psychologiquement à l'état de larves, c'eût été difficile de dire : «Je t'aime, papa.» Vite, changement de paragraphe!

Quand on est un petit enfant et que notre maman meurt, j'imagine que ce doit être extrêmement douloureux mais au moins, avec le temps, on parvient à faire son deuil. Mais quand ta maman t'abandonne, toi et tes petits frères, c'est impossible de faire son deuil puisqu'elle n'est pas morte. Vous comprenez? En plus, notre père nous interdisait de parler d'elle et même de prononcer son nom. Alors nous devions pleurer notre mère en cachette. Des années durant, j'ai respiré l'odeur de ce parfum de muguet sans jamais en porter, car je voulais garder mon trésor pour toujours. Maintenant, dans le coin d'expression que *L'itinéraire* me réserve, observez bien mon texte : il est tout gondolé et, si vous

posez dessus un index curieux pour le goûter, vous le trouverez étrangement salé. Changement de paragraphe et presto!

J'adore l'odeur du muguet ainsi que sa jolie petite fleur en forme de coquille d'œuf. Cependant, j'ai en horreur la couleur vert lime. Ha! Ne me demandez pas pourquoi; je n'en sais rien. Je n'ai jamais porté un vêtement ni même acheté un objet de cette couleur. Cependant, je trouve que c'est une belle couleur pour la pomme *Granny Smith*. Je n'aime pas l'or, sans doute parce que ça me rappelle la cordelette pompeuse mais j'aime l'argent, pas la *money*; je parle ici de bijoux, quoique si j'avais plus de bidous, je ne cracherais pas dessus tout de même... Vous vous demandez ce qu'il est advenu de ma boîte contenant le parfum et le talc? Eh bien, mon père me l'a confisquée ainsi que la lettre et il a foutu le tout à la poubelle! Ça mérite un changement de paragraphe!

Le pire dans cette histoire, c'est que ce deuil demeure non résolu car j'ai encore une relation d'amour-haine avec ma mère. Je ne lui parle plus depuis au moins cinq ans. La dernière fois que je l'ai vue, elle m'a fait pleurer de rage tellement elle pense que je suis devenue une «mongole» depuis que j'ai «pogné» des maladies mentales. Bientôt, j'aurai à subir une peine semblable au deuil non résolu de ma mère, car mon psychiatre prendra sa retraite dans moins d'un an, et lui non plus ne sera pas mort. Je ne le reverrai plus jamais et je ne pourrai pas aller à ses obsèques. C'est qu'il était plus qu'un médecin pour moi; il représentait le père que j'aurais voulu avoir, car c'est un homme profondément humain.

PHOTO : DREAMSTIME/PHOTOWITCH



Je tiens à rester seul avec les difficultés qui m'empêchent de monter plus haut dans la pyramide de Maslow.

GRAVIR LES ÉCHELONS

// BENOÎT CHARTIER // Camelot, IGA/Place Frontenac, métro Radisson

Je vous souhaite bonne Saint-Valentin en retard! Spécialement à Mélissa et Marc, les deux nouveaux tourtereaux. J'espère que vous n'avez pas fait une indigestion de chocolat!

Pour ma part, je suis seul et je suis bien ainsi. Je tiens à rester seul avec les difficultés qui m'empêchent de monter plus haut dans la pyramide de Maslow. Je suis toujours en mode survie pour surmonter le premier palier de cette pyramide, c'est-à-dire combler mes besoins de base : manger, boire, dormir. Je m'attends à gravir les échelons d'ici deux ans et demi et, ainsi, pouvoir me réaliser pleinement.

À bon entendeur, salut et continuez d'encourager les camelots, qui sont parmi les plus pauvres de la société. Merci beaucoup!

DE LA RUE JUSQU'À L'ITINÉRAIRE, PUIS AU MARCHÉ MAISONNEUVE!

// LUC TANGUAY // Camelot, Marché Maisonneuve

Me revoilà, Luc, votre vendeur de *L'itinéraire*! Pour commencer, merci à tous ceux qui m'ont acheté le magazine. Le 7 décembre, c'était ma fête. Baldo, le poissonnier du Marché Maisonneuve, m'a offert du parfum et un vélo de montagne. Quand je n'ai pas un sou pour acheter mon *Itinéraire*, il me donne toujours un coup de main pour que je puisse continuer à le vendre. Je le remercie pour tout ce qu'il fait pour moi.

Pour ceux qui ne le savent pas, je viens de Rouyn-Noranda. Toute ma famille est là-bas : ma mère Lise, mon père Mario, mon grand frère Yves, mon petit frère Pierre et ma sœur Jocelyne. Il y a des jours où je m'ennuie de la vie dans ma région natale. Aller pêcher et cueillir des bleuets dans la

forêt me manquent. Je m'ennuie aussi du steak d'orignal et de la viande sauvage.

Ça fait maintenant 25 ans que je suis arrivé à Montréal. Quand je suis arrivé, je me suis retrouvé dans la rue et c'est un caléchier du Vieux-Port, M. Fournier, qui m'a porté secours. Il était professeur à Saint-Jean-sur-Richelieu. Il m'a beaucoup aidé à m'en sortir. Il nous a malheureusement quittés tragiquement à la suite d'un accident de travail il y a sept ans. Cotinette lui appartenait, et comme vous le savez, c'est maintenant moi qui m'en occupe. Je suis fier d'avoir un compagnon comme Cotinette qui, à 24 ans, va toujours bien. M'occuper de mon chien me procure beaucoup de fierté et une vie plus agréable!



«Pour ceux qui ne le savent pas, je viens de Rouyn-Noranda. Toute ma famille est là-bas : ma mère Lise, mon père Mario, mon grand frère Yves, mon petit frère Pierre et ma sœur Jocelyne.»

SOLEMENT, SI ON POUVAIT!

// RICHARD PRÉNOVOST // Camelot, Ile-des-Sœurs

En 2005, un de nos grands humoristes et comédiens nous quittait. Il était également l'itinérant le plus sympathique qu'il m'ait été donné de connaître à travers une œuvre phénoménale, colossale et harmoniquement pyramidale dans l'air de la culture française des Américains nordiques que nous sommes.

Ouf! Il doit maintenant se retourner dans sa boîte à lettres face à la reconfiguration de notre belle et langoureuse langue. En effet, l'arrivée des nouveaux systèmes de communication virtuelle a créé des langages indéchiffrables et capables de provoquer des *entérocolites* en inondant de plus en plus notre océan de culture.

En bon clown qu'il était, il a su nous emporter dans un monde irréel, mais combien d'actualité, dans sa critique criante et désarmante de la société moderne, héritière de calamités datant

d'aussi loin que l'homme de Cro-Magnon.

Depuis son départ, le verbiage de l'être humain a évolué de façon continue, mais combien chaotique. Sol a su peaufiner la langue avec une adresse minutieuse et remarquable. Avec son vocabulaire imagé et réaliste, il a fait la promotion de la dignité humaine. De plus, il nous a responsabilisés face à l'incompréhension, l'indifférence et l'abandon de nos valeurs et de notre liberté si durement gagnée.

À l'instar de tous ces pionniers qui ont travaillé à maintenir notre flambeau bien haut et fier, Sol est parti en croisade pour la qualité de la langue française.

Solement, si on s'y mettait, peut-être qu'on pourrait y arriver.

Merci Sol, merci Marc Favreau!



De plus, il nous a responsabilisés face à l'incompréhension, l'indifférence et l'abandon de nos valeurs et de notre liberté si durement gagnée.

MON AMOUR

// ANNE DUPÉRÉ // Camelot

Belle est la douceur d'une femme qui montre son corps dans ses flammes.

La vive vie est soyeuse joie comme une grippe en délire des mots d'amour.

La vigne est la précieuse combine des atouts toujours fou érotique à la lumière patriote unique.

Le sifflement des jolies demoiselles en dentelle relevée rouge mais la flamme en jarretelle compagne souche.

Le ivre de la queue d'éléphant jamais carcasse la demoiselle au teint du pays qui enjolive!

La serre terre passerelle d'étape non blanchie concubine des soltignes murmures la tendresse des magiques agrafes corporelles!

Là, la lumière devient grandiose en satin matinal de la hausse.

Le soleil fait son ombre colombe au-delà des cieus d'une vitale amourette bonasse dans son trépas.



POUR SURVIVRE ET POUR RENÂÎTRE LIBRE

// ANIK LEFEBVRE // Camelot, angle Ontario et Valois

Comment faire pour tous se comprendre?
Pourquoi la vie est-elle si étrange?
Il y a une boule de brouillard
Mais sans amour, il n'y a pas d'espoir.

Regarde comment le temps s'arrête à quelques petites choses nouvelles
Mais il ne faudrait pas oublier l'étincelle qui te redonne des ailes
J'avais le goût de te faire sourire comme la nature elle-même nous fait revivre
Et qui te donne la clé pour survivre
Si ça change souvent, le cours des choses, en attendant la vie n'est pas toujours rose.

Tu sais maintenant qu'il y a au fond de toi
Deux côtés cachés qui guident tes pas
Tu joues à deux jeux pour être où tu vas
Mais il n'y a que l'amour qui te réjouira
Et tous ces rêves que je ne dis pas
C'est qu'ils sont trop lourds juste pour moi
Mais on travaille tous pour le même débat
Pour survivre et pour renaître libre.

UNE BELLE VIEILLESSE, ÇA SE PRÉPARE

// GILLES BÉLANGER // Camelot, angle Jeanne-Mance et René-Lévesque/Complexe Guy-Favreau

Comme tout le monde, j'aimerais vivre vieux, mais à la condition d'être en santé. On ne peut toutefois pas prévoir l'avenir. On ne sait pas ce qui peut arriver d'un jour à l'autre, alors imaginez à quel point on ne peut pas prévoir dans quel état on sera au moment de la vieillesse et jusqu'à quel âge on vivra.

Il est pourtant possible de mettre toutes les chances de son côté en prenant soin de soi-même pendant qu'on est encore jeune. Ainsi, il faut bien se nourrir, faire de l'exercice, prendre l'air et se faire suivre par un médecin. Deux fois par année, je consulte mon médecin pour un bilan de santé afin de m'assurer que tout va bien. Puis, surtout, il faut prendre les choses comme elles viennent.

Ce qui peut encore aider à nous garder en santé le plus longtemps possible, ce sont les bonnes nouvelles, la sécurité, la bonne humeur et quelques bons amis. Mais on ne sait jamais ce que l'avenir nous réserve. Il n'y a rien de mieux que de prendre la vie un jour à la fois. Vivre vieux, on l'espère, mais on ne le saura jamais!

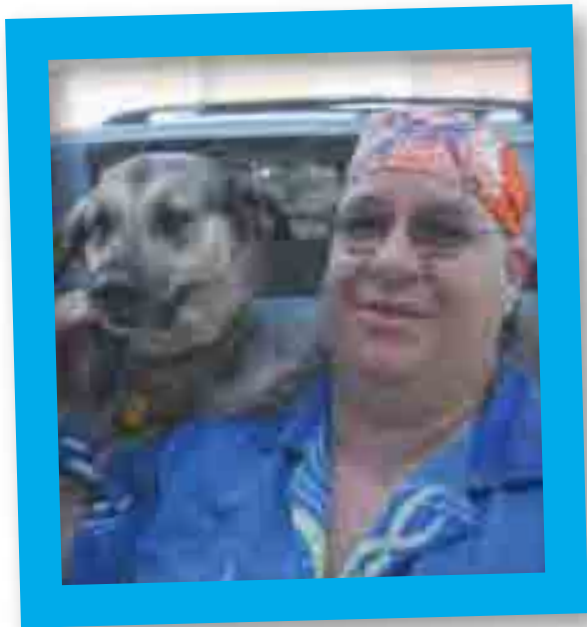
En terminant, je souhaite à tous une bonne Saint-Valentin. Je vous souhaite aussi de vivre vieux et en santé. Mais si une malchance arrive, sachez qu'on peut toujours trouver des solutions et rester heureux quand même. Merci à tous!



«Ce qui peut encore aider à nous garder en santé le plus longtemps possible, ce sont les bonnes nouvelles, la sécurité, la bonne humeur et quelques bons amis.»

LA PRIÈRE DES AMOUREUX

// DANIEL TOUCHETTE // Camelot, angle Jarry/Lajeunesse



Aimer, c'est être capable d'accepter l'autre tel qu'il est.
Aimer, c'est être capable de dire «viens faire un tour chez moi».
Aimer, c'est pouvoir dire à l'autre «j'ai besoin de toi».
Aimer, c'est reconnaître que l'autre peut avoir raison.
Aimer, c'est être capable de dire «je te félicite».
Aimer, c'est être capable de dire «excuse-moi».
Aimer, c'est être capable de pardonner à l'autre.
Aimer, c'est être capable d'ouvrir son cœur pour ne dire que la vérité.
Aimer, c'est être capable de retenir notre langue afin de ne pas blesser l'autre.
Aimer, c'est être capable d'encaisser des coups sans vouloir les remettre.
Aimer, c'est accepter de lutter dans la vie sans écraser les autres.
Aimer, c'est vouloir s'élever sans monter sur les autres.
Aimer, c'est accepter d'être dérangé par l'autre.
Aimer, c'est dire à l'autre qu'on l'aime sans jamais se lasser.
Aimer, c'est être capable de tout sacrifier pour l'autre, sauf l'amour.
Aimer, c'est être capable de tout se dire et ne rien se cacher.
Aimer, c'est être capable de dire ensemble «Je t'aime».
De ma part et de celle de Rozi, ma petite chienne : bonne Saint-Valentin!
Je dédie cette prière à tous les amoureux et, en particulier, à Capucine et Pépino, un jeune couple de Villeray. Ils sont en amour depuis 2002 et ça continue comme au premier jour. Leur recette? Confiance, fidélité, écoute, compréhension, laisser-vivre et tout se dire.



«Il faudrait toutefois que ma conjointe soit d'accord, ce qui n'est pas certain pour le moment!»

MON SUPER SERPENT

// RICHARD T. // Camelot, métro Place-des-Arts

L'animal exotique que j'aimerais posséder est le python. J'ai toujours aimé les serpents. Il y a environ 25 ans, j'en ai possédé un, mais j'ai dû m'en débarrasser avant la naissance de ma fille.

J'aime ça, les serpents, parce qu'ils ne prennent pas de place. Quand ils sont bébés, on peut se promener avec eux. On peut les enrouler autour de notre bras, car ils sont chaleureux! Je trouve les serpents extrêmement beaux. Leur couleur, la texture de leur peau qui ressemble à du cuir... Ils sont doux au toucher.

Quand ils sont petits, ils mangent des souris. Plus vieux, ils peuvent avaler un lapin par semaine!

Les gens pensent que les serpents sont dangereux, mais si on les traite bien, ils peuvent devenir de grands amis.

Si, un jour, je pouvais avoir un autre serpent, j'en aurais un c'est sûr. Je l'appellerais Soni ou Éclair. Il faudrait toutefois que ma conjointe soit d'accord, ce qui n'est pas certain pour le moment!

En terminant, je veux remercier mes chers clients de continuer à m'encourager!

SUDOKU



		1		6				
	6				9	8		
7	8							5
6						7		
			2	3			4	
	1	8	4		5	9		2
				1				
		6	7		8	4		1
		2		4	3			

NIVEAU DE DIFFICULTÉ : DIFFICILE

Placez un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide. Chaque ligne, chaque colonne et chaque boîte 3x3 délimitée par un trait plus épais doivent contenir tous les chiffres de 1 à 9. Chaque chiffre apparaît donc une seule fois dans une ligne, dans une colonne et dans une boîte 3x3.

NOTRE LOGICIEL DE SUDOKUS EST MAINTENANT DISPONIBLE.

10 000 sudokus inédits de 4 niveaux par notre expert, Fabien Savary. En vente exclusivement sur notre site.

WWW.LES-MORDUS.COM

Jeu réalisé par Ludipresse

info@les-mordus.com

7	8	5	3	4	6	2	9	1
1	2	4	8	9	7	6	3	5
6	9	3	2	1	5	7	4	8
2	6	9	5	7	4	8	1	3
8	4	1	3	6	2	5	7	9
3	5	7	8	1	9	4	2	6
5	1	5	3	2	4	6	8	7
4	7	4	8	9	6	3	1	2
9	3	9	7	2	8	1	5	4

BESOIN DE BÉNÉVOLES EN TRADUCTION

L'itinéraire est devenu un modèle de journal de rue sur la scène internationale. De plus en plus d'organisations à travers le monde nous demandent des informations pour démarrer un journal de rue dans leur ville.

Malheureusement notre site web est en français seulement. **Nous aimerions pouvoir le rendre accessible aux organismes de charité.**

Nous avons donc besoin de bénévoles pour la traduction du français à l'anglais.

Si vous pouvez nous aider, prière de communiquer avec Amélie Godbout par courriel à amelie.godbout@itineraire.ca

Les avocats de solutions^{MC}

A

Luc Audet

Avocat

audet@DroitDesPME.com



AUDET & ASSOCIÉS inc.
AVOCATS-ATTORNEYS

164, rue Notre-Dame Est, Montréal QC Canada H2Y 1C2

T 514.954.9600 1.866.954.9600

C 514.914.0111 F 514.954.9547

Ligne directe 514.954.0362

www.DroitDesPME.com

LE JEU EN LIGNE : SAVOIR POUR CHOISIR.



1995 :
15
SITES

2010 :
2358
SITES

Pour tout connaître sur les jeux de hasard et d'argent en ligne et les risques qui y sont associés, téléchargez notre publication gratuite *Le jeu en ligne : savoir pour choisir* à misesurtoi.ca ou commandez-la au 1 888 660-0644.



LE JEU
DOIT RESTER
UN JEU

Équiterre
réduit
le CO₂
en touchant
du bois!



Source: Equiterre, BoisInfo et Les Éléments - RINA

 Coalition
BOIS Québec

www.coalitionbois.org

Choisir le bois à la place d'autres matériaux de construction réduit les quantités de CO₂ émises dans l'atmosphère.

L'utilisation d'un mètre cube de bois évite l'émission d'une tonne de CO₂.