



LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

Rapport annuel
2017/2018



La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve

3568 Rue Adam, Montréal, QC. H1W 1Y9

Tel : 514 529-0789 Fax: 514-529-1186

WWW.LACCHM.COM

FACEBOOK
LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE



MOT DE LA *présidente du conseil d'administration*

Chers membres, employés et partenaires de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve

C'est avec un grand honneur que j'ai accepté en septembre dernier la confiance des membres du conseil d'administration à renouveler mon mandat de présidente pour une autre année.

La confiance est un petit mot qui nous amène tous, qui que nous soyons, des participants au directeur général et à la présidente, à nous dépasser pour donner le meilleur de nous-mêmes à La Cuisine collective H-M.

Tous ensemble, nous sommes parvenus à faire de notre organisme, au fil des années, une organisation solide, reconnue pour son talent, ses capacités à développer des projets efficaces et son rayonnement dans notre communauté.

Et cette année nous a permis de toucher à plusieurs facettes de notre mandat : en effet, nous avons réussi à consolider, à développer, à renouveler et même à mettre en place des jalons pour l'avenir de La CCHM.

Que ce soit l'amélioration des interventions auprès des participants, la communication avec les membres qui utilisent la cuisine collective, la consolidation des interventions sur le Toit potager, les projets de participation des élèves de l'école Baril avec les enseignants, le développement du Marché collectif avec les organismes du quartier et la gestion administrative et quotidienne de notre organisation, tous ces travaux ont permis à La CCHM de poursuivre sa mission dans les meilleures conditions possibles.

J'aimerais remercier tous les participants et tous les membres ainsi que les employés et les administrateurs pour leur beau travail au sein de notre organisation. Plusieurs d'entre vous font des actions qui sont peu connues, mais qui permettent à la CCHM de rayonner dans notre communauté.

Et c'est aussi le cas des administrateurs du conseil d'administration qui se réunissent tous les mois avec la direction générale afin de suivre minutieusement le développement et la progression des différents dossiers de la CCHM Dans le but de maintenir le cap et de toujours veiller à ce que nos actions soient

en lien avec la mission de notre organisation. C'est un travail qui se fait souvent dans l'ombre, mais qui est très important pour l'organisation.

Un grand merci à vous tous pour votre apport et votre engagement et aussi à notre directeur général pour sa grande contribution dans la consolidation et l'essor de La Cuisine Collective H-M.

Je suis heureuse de constater que l'avenir de La CCHM est entre bonnes mains et que sa santé financière et organisationnelle est assurée pour plusieurs années.

*Monique Comtois-Blanchet
Présidente du conseil d'administration de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve*



MOT DU *directeur général*

Bonjour à vous,

Nous vous partageons une nouvelle tranche de vie de ce lieu extraordinaire qu'est la Cuisine Collective-Hochelaga. Cette étape de mise en synthèse de notre quotidien est un bel arrêt photo sur notre cheminement. Nous pouvons revivre nos actions au cœur de la communauté et mettre en relief leurs impacts.

Quelle année ! Ma gratitude va à une équipe extraordinaire et pleine d'engagement, au dynamisme où il fait bon vivre des groupes de cuisines, à la richesse et la persévérance dans le cheminement des participants en insertion, à la contribution des partenaires acteurs dans nos initiatives et à l'implication indéfectible des membres du conseil d'administration qui sont les clefs de ces réussites.

Les 12 derniers mois parlent autant de consolidation que de développement dans l'ensemble de nos activités ; le retour

de l'école Baril a donné naissance à un partenariat fabuleux avec l'équipe-école au service de l'ensemble des enfants. Notre volonté à vouloir une offre alimentaire en milieu défavorisé a fait naître un beau projet collectif avec "le Marché Solidaire HM". Le cheminement des participants en insertion donne des résultats éloquentes autant dans la formation, que dans l'obtention du CFMS que dans le retour à l'emploi. La cafétéria "La Solidaire" dans les locaux de la CSN produit et dépasse les résultats escomptés. Les potagers ont 45 jardinières de plus à Fondation et la "Bocalerie" prend naissance.

Les témoignages que nous vous partageons tout au long de l'année via les médias sociaux et dans ce rapport annuel sont des échantillons des couleurs, des personnalités, des cheminements de vie qui font la richesse de nos journées et qui confortent nos choix d'orientation professionnelles et les valeurs qui animent notre volonté d'implication dans

la société.

Aussi, nous ne remercierons jamais assez notre fidèle clientèle qui, dans son choix de l'économie sociale et son réflexe d'achat utile et responsable, nous permet de bâtir nos actions et d'avoir un impact grandissant.

Nous sommes heureux de vous présenter dans ce rapport les points forts de l'année écoulée ainsi que les défis que nous souhaitons relever pour l'année à venir.

Bonne lecture!

Benoist de Peyrelongue
Directeur général de La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonnette (La CCHM)



VISION :

Contribuer à développer un modèle de société plus collectif et inclusif et être un pilier du quartier dans la construction d'un monde durable et solidaire.

MISSION :

La cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve (La CCHM) est un organisme à but non lucratif dont la mission est de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes, en mettant l'économie au service du social

APPROCHE :

Nos interventions s'inspirent de l'éducation populaire et intègrent la formation et l'insertion socioprofessionnelle en un tout cohérent. En tout temps, nous personnalisons nos approches et misons sur l'entraide et le sens des responsabilités.

CHAMPS D'ACTIVITÉS :

Bien que l'alimentation soit au cœur de notre action, nous souhaitons inciter à la consommation responsable au sein de toutes nos activités qui se déclinent comme suit :

- Des ateliers de cuisines collectives;
- Une entreprise d'insertion socioprofessionnelle;
- Des services de restauration (traiteur, cafétéria);
- Des activités d'hébergement touristiques (résidence);
- Des activités d'agriculture urbaine (potagers);
- Des activités qui contribuent au développement de la communauté.

Les particularités de nos activités, qu'elles soient communautaires ou d'économie sociale sont complémentaires et n'ont de sens que parce qu'elles se renforcent les unes les autres.



VOICI EN SYNTHÈSE ET EN CHIFFRES LA CCHM DU 1ER JUILLET 2017 AU 30 JUIN 2018



37 groupes
de cuisine collective

330 ateliers
de cuisine collective



20 organismes utilisateurs, avec des objectifs d'intervention et des ressources externes pendant les ateliers (travailleuses sociales, intervenante CLSC, CPE, etc)

443 utilisateurs en ateliers

dont **138** membres de l'organisme

4024 plats
cuisinés pour Noël



37 sortes de fruits, légumes, salades, fleurs et herbes aromatiques ramassés sur le toit potager

Un deuxième potager de **93** jardinières avec Fondation au Carrefour Financier Solidaire



37532 plats cuisinés au coût moyen de **0.77** cents par portion

2 ruches très actives sur le toit potager

84% des participants ont rejoint le marché du travail ou fait un retour aux études pendant l'année

94% des participants admissibles ont obtenu leurs CFMS (*Certificat de Métier semi-spécialisé d'Aide Cuisinier*). Premier diplôme reconnu par le MELS ministère de l'éducation sports et loisirs

46 apprenants dans l'entreprise d'insertion ont fait le parcours de formation d'aide-cuisinier

122 finissants sont accompagnés par l'équipe sur une période de deux ans

1169 nuitées dans la résidence touristique. Ce qui assure une constance de son activité.

1400 contrats au service traiteur qui représente **55 274** convives, soit **2700** clients de plus que l'an passé.

La Cuisine Collective Hohelaga-Maisonneuve a vécu une progression de **47%** du chiffre d'affaires global des activités d'économie sociale, permettant de contribuer fortement à l'autofinancement de nos activités en sécurité alimentaire, en agriculture urbaine, en insertion socioprofessionnelle et dans nos implications auprès de la communauté.

LA CCHM *en bref (suite)*

VOICI LES LIEUX ET REPRÉSENTATIONS DE LA CCHM DU 1ER JUILLET 2017 AU 30 JUIN 2018

- Membre du conseil d'administration du RCCQ (Regroupement des cuisines collectives du Québec)
- Membre du CEIQ (Collectif des entreprises d'insertion du Québec)
- Membre du Conseil d'administration au CSMO-ÉSAC (Comité sectoriel de main-d'œuvre - Économie sociale - Action communautaire). Nous y représentons le CEIQ
- Membre fondateur d'un projet devenu collectif ; le Marché Solidaire HM
- Membre du conseil de coordination du Comité d'économie sociale de l'île de Montréal (CÉSÎM)
- Membre du conseil d'administration de la Table de quartier Hochelaga-Maisonneuve
- Membre du comité alimentation
- Membre du chantier de l'économie sociale
- Membre de la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)
- Membre de l'Association des restaurateurs du Québec (L'ARQ)



REGROUPEMENT DES
CUISINES COLLECTIVES
DU QUÉBEC



Collectif des entreprises
d'insertion du Québec



Comité sectoriel
de main-d'œuvre
Économie sociale
Action communautaire



CONSEIL
D'ÉCONOMIE SOCIALE
DE L'ÎLE DE MONTRÉAL

LTQ
HM | **La Table de quartier**
Hochelaga-Maisonneuve



CITQ

Corporation de
l'industrie touristique
du Québec



LES ATELIERS *de cuisine collective*

Les modes de vie changent avec l'informatique, l'internet et les médias sociaux. Mais vous savez quoi ? Pas les cuisines collectives! Les générations Y et Z sont au rendez-vous et les milléniaux embarquent à leur tour ! Tous y trouvent leur compte, car nous favorisons l'autonomie et la capacité d'agir dans la dignité et le respect de chacun.

37 groupes de cuisine collective

avec **443** personnes en ateliers dans les cuisines !

20 organismes en action et tout cela avec un coût moyen

de **0.77** cents le plat !

72 enfants du troisième cycle primaire ont partagé nos cuisines chaque semaine pendant les activités scolaires, alors que ceux

du deuxième cycle vivaient l'agriculture sur le toit et apprenaient avec nos abeilles !

Avec ce renouvellement de nos utilisateurs, les cuisines collectives de la communauté d'Hochelaga-Maisonneuve ont de belles années devant elles.

LES INCONTOURNABLES *de la cchm*

LE REPAS COMMUNAUTAIRE

À chaque mois de mars, nous invitons les membres et les organismes du quartier à venir dîner dans nos cuisines, histoire de partager un bon repas... et de bonnes idées de coopération !

LA CUISINE DE NOËL

À La CCHM, nous aidons plus de **80 familles** du quartier à poursuivre cette tradition de recevoir ceux qu'on aime : en novembre, en plus des cuisines collectives du quotidien, nous avons mijoté plus de **15 recettes** et **4024 plats** ! Mi-décembre, les plats furent remis afin que plus de gens du quartier passent un beau temps des Fêtes.



LES potagers

TOIT POTAGER

Pour une 3e année, notre toit potager a permis aux groupes de cuisines collectives, au traiteur et au Marché Solidaire HM d'avoir des légumes frais, responsables et écologiques.

Avec l'expertise de Microhabitat, tant de gens ont découvert la joie de faire pousser la vie : les participants en insertion à La CCHM et à Distributions l'Escalier, les jeunes en employabilité du CJE et de la Récolterie, les enfants en camps de jour du CCH et de l'école Baril, quel beau mélange !

Encore cette année, plusieurs organismes et citoyens sont venus bénévolement jardiner et entretenir les jardins. Belle solidarité !

DES ABEILLES

Comme leurs implication est très présente sur nos fleurs et dans l'épanouissement du potager, nous avons pris la décision de renouveler le bail de nos 100 000 petites amies...les abeilles ! Vivantes, travaillantes, solidaire dans un but collectif, elles portent des valeurs qui nous parlent !!!! Merci à l'équipe d'ALVÉOLE, pour leur dévouement à nos petites résidentes.

LE POTAGER À FONDATION

Nous aurions dû le savoir, l'équipe de Fondation ne s'arrêterait pas là ! 43 jardinières plantées c'était bien, mais..... 90, c'est mieux ! Cette implication au coin Maisonneuve et de Parthenais qui a doublé en 2017, alimente d'une part le Marché Solidaire HM avec des légumes aux justes prix, mais nourrit doublement les enfants de l'école primaire Champlain : par les collations fraîchement poussées et des ateliers vécus in situ.



LE MARCHÉ *Solidaire hm*

Démarré en mai, sur le parvis de l'église voisine, le Marché Solidaire HM a été de plus en plus populaire tout au long de l'été dans notre milieu défavorisé identifié comme un désert alimentaire. Nous sommes à la barre de son développement, mais le crédit revient aussi aux organismes partenaires qui ont cru en cette initiative et en ses impacts alimentaires et identitaires locaux.

C'est donc un immense merci aux deux organismes GCC la violence et le Centre des Jeunes Boyce Viau, qui s'occupent de gérer et distribuer les boîtes dans les plans d'habitations, là où les citoyens en grands besoins ne peuvent se déplacer. Merci aux citoyens bénévoles, au CJE la Récolterie, à Les Distributions l'Escalier, au CCH, à l'équipe de La CCHM qui portent bénévolement le projet au quotidien. Merci à la table de quartier qui prête du matériel et qui a été présent au début pour rendre le projet possible.

L'INSERTION *socioprofessionnel*

Quelle belle réussite : **94% de nos participants** ont obtenu le certificat CFMS (certificat de formation de métier semi-spécialisé d'aide-cuisinier), premier diplôme reconnu par le ministère de l'Éducation sport et loisirs ! Voilà non seulement un beau crédit de reconnaissance pour leurs efforts, mais aussi un atout concret : **84% des participants** ont rejoint le marché du travail ou fait un retour aux études pendant l'année.

Tout au cours des **910 heures de leur formation**, ces participants pratiqueront sur **5 plateaux de formation** dans notre service traiteur à la maison mère et dans notre cafétéria au siège de la CSN. Avec la diversité des outils d'apprentissages, ils apprendront à maîtriser techniques et recettes et perfectionneront leur savoir pour cheminer ensuite dans leurs futurs emplois.

Encore merci à la CSN. Au-delà du partenaire d'affaires, c'est une complicité qui contribue aux apprentissages en présence de la clientèle, ce qui donne un grand coup à l'estime de soi des participants qui se trouvent sur le site pendant 4 semaines.



L'ENTREPRISE *d'économie sociale*

Chaque jour, la CCHM fait la preuve qu'une entreprise d'économie sociale peut viser la qualité afin de soutenir sa mission d'entraide et d'implication citoyenne. Grâce à la diversité de nos produits et activités commerciales ; service traiteur, cafétéria, agriculture urbaine, résidence touristique et la Bocalerie-CCHM, la CCHM voit ses activités d'économie sociale augmenter de 44% dans la dernière année. De par ses revenus auto-générés, La CCHM devient ainsi pour la première fois son premier bailleur de fonds afin de soutenir ses activités.

LE SERVICE TRAITEUR

Commencés l'an dernier, les efforts afin de bonifier notre offre ont porté fruit : **1400 contrats** au service traiteur, représentant **55 274 convives**, soit **2 700 clients** de plus que l'an passé ! L'équipe ne se repose pas sur ses lauriers et continuera à diversifier notre offre traiteur afin que nous restions compétitifs et riches en nouveautés !

LA RÉSIDENCE TOURISTIQUE

Située au 1515 rue Joliette, cette résidence de **4 chambres**, pouvant accueillir **10 personnes**, reçoit touristes et familles à longueur d'année. Les réservations se font généralement en ligne, à la nuitée, fin de semaine et à la semaine. Il est également possible d'avoir un lac-à-l'épaule, sur mesure. Progressivement, notre résidence se fait de plus en plus écoresponsable et de plus en plus rentable : en 2017-2018, on compte **1169 nuitées**, ce qui contribue directement aux dépenses touristiques dans le quartier.

LA CAFÉTÉRIA LA SOLIDAIRE

La prise en charge des services alimentaires du siège social de la CSN est un franc succès. Principalement avec la cafétéria, dans un environnement aéré et lumineux et une superbe terrasse, où nous assurons les petits déjeuners, les repas du midi et les 5 à 7 de fin de journée.

Les lieux étant ouverts à tous, les employés de nombreux partenaires voisins de la CSN qui viennent s'y restaurer, rendent notre succès possible en choisissant notre table. Mais on compte aussi à la CSN, toutes les salles de réunions où nous fournissons pauses café et buffets en fonction des besoins.

LA BOCALERIE

Tout juste finalisée, cette ligne de produits porte maintenant le nom de Bocalerie. Plus de quinze produits fins faits par l'équipe de la cuisine prendront ainsi place dans certaines épiceries et seront aussi commercialisés en livraison. Misez sur nos paniers cadeaux et gourmandises faits maison !



NOS DÉFIS *pour l'année à venir*

Afin d'être en phase avec les besoins du marché du travail et pour assurer la pérennité du CFMS (certificat de formation à un métier semi-spécialisé d'aide-cuisinier) nous **réécrivons notre manuel de formation** en l'affinant et en l'actualisant. Un travail de rapprochement auprès des gros employeurs sera entrepris dans le but de répondre à leurs besoins grandissant en main-d'œuvre. N'étant pas des acteurs de l'insertion, nous souhaitons rassurer ces partenaires sur la qualité et les compétences de nos participants.

Aider les citoyens et les organismes à rejoindre ou créer un groupe pour des ateliers de cuisine collective afin que tous bénéficient de nos cuisines et de notre expertise. Tout comme nous accueillerons de nouvelles classes de jeunes de l'école Baril pour qu'ils intègrent les premiers réflexes en alimentation et aiment cuisiner autant que nous !

Maintenant en vitesse de croisière, **les potagers et les abeilles** deviendront des outils de transformation sociale au service d'une alimentation de proximité et d'une implication collective dans la communauté.

Le Marché Solidaire HM est un projet collectif qui dépend grandement de l'implication et de la disponibilité de La CCHM. De par notre mission et notre vision, nous contribuerons au succès de ce projet d'approche collective faisant naître une identité locale et aidant à faire grandir la notion d'appartenance collective.

La réalité des pressions budgétaires sur les divers financements locaux et régionaux nous porte à réfléchir sur la création d'une fondation afin d'assurer le complément nécessaire à notre autofinancement

Le lancement de **La Bocalerie** prendra son envol pour devenir un levier complémentaire et pérenne à nos activités.

Aussi, **notre service traiteur** poursuit sa progression avec deux nouveautés : un service événementiel et la possibilité pour le client de choisir certains éléments du menu. On n'arrête pas le progrès et les bons coups à la CCHM !



REMERCIEMENTS À NOS *partenaires et bailleurs de fonds*

Il est important de souligner tous les acteurs ayant contribué à la réussite de cette année.

La CSN pour cette relation d'affaires associée à un partenariat au quotidien aidant au succès de notre offre de service et notre plateau de formation.

Fondaction qui non seulement a doublé le potager mis à notre disposition le long de leur édifice, mais qui a contribué au développement d'une offre éducative pour l'école primaire Champlain.

La Caisse d'Économie Solidaire qui croit en notre toit potager et contribue à le rendre concret pour la communauté.

Le Syndicat des Métallos, indéfectible allié pour nos cuisines de Noël.

L'Œuvre Léger pour nos activités éducatives en agriculture et en apiculture et en cuisine auprès des jeunes.

L'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve pour nos activités de cuisines collectives, mais aussi nos élus qui ont cru au lancement du Marché Solidaire HM et l'ont soutenu.

Notre députée de Hochelaga-Maisonneuve à l'Assemblée nationale, présente dans le quotidien de l'organisme, mais aussi dans le financement des activités pour les jeunes.

Le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, pour leur appui et leur expertise si précieuses pour l'entreprise d'insertion

Le ministère de la Santé et des Services

Sociaux pour le financement de notre mission

Les partenaires qui nous ont aidés dans notre quotidien et dans notre quartier :

Nos regroupements que sont le **Collectif des entreprises d'insertion du Québec (CEIQ)**, le **Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)** et **La Table de quartier Hochelaga-Maisonneuve**

Sans qui aucune de nos actions n'aurait été possible.

À tous, merci !



LES MEMBRES *du conseil d'administration l'année 2017/2018*

Monique C. Blanchet : Présidente
Violette Potvin-Reich : Vice-présidente
Daniel Fournier : Secrétaire
Céline Nadeau : Trésorière
Michèle Asselin : Administratrice
Barbara Jomphe : Administratrice

Christine Fortin : Administratrice
Lyne Perron : Administratrice
Caroline Campeau : Administratrice

Benoist de Peyrelongue : Direction générale

LISTE DES EMPLOYÉS *à la cchm pour l'année 2017-2018*

Anaïs Dion : animatrice de cuisines collectives
Ariane Battavoine : coordonnatrice à l'administration et commercialisation
Caroline Campeau : responsable de l'intervention socioprofessionnelle :
Fanny Verrier : animatrice de cuisines collectives
Isabelle Cloutier-Despatis : animatrice de cuisines collectives
Johanne Gallant : aide-cuisinière
Karine Synnott : chef formatrice
Morgane Clémot : intervenantes socioprofessionnelles
Marie-Andrée Dion : chef formatrice à la cafétéria La Solidaire
Martine Ligneul : caissière, adjointe au gérant à la cafétéria La Solidaire
Martine Pilotte : aide-cuisinière
Nathalie Gagné : adjointe administrative

Séholo Singou : intervenantes socioprofessionnelles
Véronique Désy : chef formatrice
Danny Desroches : chef formateur
Jean Joseph, Denis Gauthier : livreur
Marc Valois : concierge/livreur
Olivier Rault : directeur des opérations
Richard Dion : animateur de cuisines collectives
Robert-Paul McLaughlin : coordonnateur adjoint
Samuel Villeneuve-Dalla : chef formateur
Sébastien Barthe : gérant à la cafétéria La Solidaire
Simon Beaulieu : chef formateur

Michel Duchesne :
Rédaction des portraits et témoignages





LA CUISINE COLLECTIVE HOCHELAGA-MAISONNEUVE

Témoignages



AUJOURD'HUI 22 AVRIL, ÇA FAIT 22 ANS QUE NATHALIE AIME SA JOB !

La preuve vivante qu'un peu d'aide peut mener loin : c'est grâce à un programme de pré-employabilité que Nathalie Gagné fit ses débuts à la CCHM. Celle qui a appris son doigté sur une dactylo (moi aussi!), se souvient du rouleau de fax (illisible au bout d'un mois), des vieux logiciels de DOS (bien avant Windows!) et de la première cuisine collective dans un petit rez-de-chaussée du quartier : « J'en ai vu passer du monde ! »

Dès l'âge de 15 ans, Nathalie était vendeuse chez Rossy. De job en job, elle frappe un noeud personnel : maladie, chômage, perte de confiance, aide sociale, « pas longtemps, mais déjà trop pour moi ». Elle cherche et trouve deux offres d'emploi dans les petites annonces classés des Nouvelles de l'Est (oui, avant Internet !) : secrétaire ou gardienne en garderie. Les deux employeurs lui répondent. Destinée ? Elle nous choisit.

Ses prestations seront bonifiées d'un maigre 120\$ en retour de petites tâches de

secrétariat : « on faisait encore des lettres à la dactylo ! Word Perfect, les clés USB ça existait pas ! » Satisfaite du rendement de Nathalie, la directrice d'alors, Nicole Forget-Bashonga appliqua à une subvention salariale. Tous les organismes communautaires vous le diront : il faut être inventif pour trouver des façons de faire travailler son monde. « J'ai travaillé 18 ans avec Nicole ! On est passé du logement, à l'achat de cette ancienne caisse populaire où on est maintenant. » Ce grand changement est survenu en pleine popote des Fêtes, Louise Harel est venue leur annoncer que leur demande d'entreprise d'insertion était acceptée. Les 15 premiers participants commenceraient l'année suivante et Nathalie passait de l'instabilité à un statut d'employée !

« On faisait encore des chèques manuellement dans le temps. » Elle apprend alors dans le feu de l'action le logiciel comptable Sage avec M. Paul Duquette, qui l'a accompagnée tout au long du processus. « Et depuis 15 ans, c'est moi qui prépare la vérification comptable ! » Notre fidèle adjointe administrative ne se contente plus de photocopier les documents, elle participe à leur rédaction, bien au fait de tous les projets et défis amenés par le

nouveau directeur : « Je suis dans le secret des Dieux ! »

Par la fenêtre de son bureau, elle voit le mur d'honneur des photos des finissants pour qui elle travaille dans l'ombre : « Je suis pas avec eux sur le plancher en bas, mais je fais une différence. » Elle porte au coeur la mission de l'organisme : être un vecteur de changement. 22 ans à aimer sa job, en connaissez-vous beaucoup des gens comme ça autour de vous ?

Merci Nathalie !



LES 4 MOUSQUETAIRES

« Attention, c'est chaud ! » Roxanne descend au sous-sol avec une immense lèche-frite débordante de poitrines de poulet... pas assez cuites. Chef Véronique lui montre, via une incision, la chair encore rose. Coiffée de son chapeau bleu, Roxanne vient de commencer avec nous, alors que Michelle et Linda, chapeaux noirs, terminent leur formation. Toutes deux sont rescapées du milieu hospitalier, épuisées par les horaires de fous et les conditions qui se dégradent. Michelle aime bien mieux l'action des cuisines à la tristesse des CHLSD où elle était préposée aux bénéficiaires. « C'est plus créatif, ici, disons. » Ex-infirmière, Linda aussi a quitté le milieu hospitalier... en ambulance : caillot au poumon, mini ACV, cet incident lui a servi d'avertissement qu'il fallait changer de vie. « C'est rendu fou avec les coupures dans le monde de la santé. Le personnel est brûlé, on court toujours, on se tape souvent des shifts de 16h. » Après un long arrêt de travail où elle pensa virer folle, « J'étais une larve, mais là pus jamais encabanée chez nous », elle entra dans nos cuisines et se sent plus en forme qu'à ses 40 ans.

Il n'est jamais trop tard pour être heureux au travail !

Roxanne avait débuté sa formation chez nous y'a deux ans, mais le timing n'était pas bon : « Là, j'ai réglé plein d'affaires dans ma vie ». Et elle ne s'en laisse plus imposer ! Pendant qu'elle coupe des tomates, l'autre nouveau, Mikael, la taquine et elle riposte en diable ! Lui, c'est un rapide, mais avec une baisse d'énergie sur l'heure du midi : deux enfants en bas âge, ça fait de courtes nuits ! Ils sont venus dîner avec lui et sa blonde à la cafétéria Solidaire CSN la semaine dernière, alors qu'il terminait un cycle là-bas. La petite famille était fière de leur papa et lui tout autant. On se sent bien quand on est compétent dans ce qu'on aime.

Ça traîne pas en cuisine ! Linda hache les tomates séchées pour 200 ciabatta au poulet, « une petite commande » de la Caisse d'économie Solidaire Desjardins ... en plus des autres contrats! Tantôt, en plein ménage des aires de travail, Linda a remarqué du papier dans le compost.

« Ça doit être un chapeau bleu, c'est normal qu'ils savent pas tout encore. » C'est pas moi, claironne Roxanne ! Linda m'apprend, qu'à leur entrée, ils reçoivent deux tabliers et les souliers, qu'ils doivent remettre s'ils abandonnent. C'était hors de question pour Michelle et Linda ! Depuis le début, résolue, Michelle se lève à 4h du matin - le bus sur Ste-Catherine passe pas souvent - et espère trouver une cuisine non-conventionnelle pour sa nouvelle job : « J'aime ce qui est marginal ». Linda veut se spécialiser « à temps perdu » dans la boulangerie et la pâtisserie. D'ici là, elle marche pour venir travailler tous les jours, 3.2 km exactement : « Quand t'es en forme pis t'aimes ce que tu fais, tout va mieux. » Mikael et Roxanne sont bien d'accord, mais maudit que le break de lunch passe trop vite !



MAIS POURQUOI LES LÉGUMES FONT-ILS PLEURER LES PETITES FILLES ?

Elles étaient pourtant arrivées toute pimpantes avec Tristan et Gabriel, leurs animateurs. Au menu, de la pizza et des muffins au chocolat, de quoi faire la joie des plus tannants du groupe GCC La Violence. Les mains furent lavées en un tourne-main et le filet aux cheveux enfilé sans rechigner. En plus, ça commençait bien : on avait le droit de toucher aux couteaux coupants ! Bébé-fa-fa pour le grand Shawn, habitué à cuisiner avec sa mère du griot et du riz collé, « Je suis vieux : j'ai 10 ans. » Pour les autres, c'était l'initiation. On commence par couper quoi ?

« Les piments verts. »

Oh, non !

Les deux demoiselles firent savoir qu'elles ne mangeaient AUCUN légume, sauf des carottes et pas cuites. Mais elles pouvaient bien couper pour aider, non ? La plus rusée se doutait bien que c'était une manigance, mais, de bonne grâce, elle arracha les graines, le capuchon et les bouts abimés du piment. Méfiante, sa petite soeur y allait plus doucement, sentant ses mains et n'aimant la sensation. Surtout

que les oignons ont suivi.

Woo, les moteurs ! Vous exagérez ! Pourquoi pas des champignons, tant qu'à y être !

Johanne de la CCHM amena les fillettes à un autre comptoir où les amis riaient à étendre avec leurs doigts une grosse boule de pâte, plus collante que la pâte à modeler. Ils étalèrent ensuite généreusement la sauce tomate - faite ici même - « On dirait de la peinture ! » À l'îlot voisin, mini-drame: « Il m'a poussé ! » Faudrait pas que ça dégénère, que l'une ou l'autre tombe par terre : c'est GCC La Violence après tout ! Depuis 30 ans, cet organisme fait des petits miracles en dispensant notamment de l'aide aux familles : « Quand l'éducation est valorisée, ça fait toute une différence ! »

La bisbille passée, vint l'heure de finaliser la pizza : « Vous mettez ce que vous voulez dessus ! »

- Nous, on veut pas de légumes, répétèrent les petites soeurs.

- Nous non plus d'abord ! Firent les autres en choeur.

Comme vous tous parents, les animateurs durent négocier : « Sans légumes, comment veux-tu grandir ? On va en mettre juste un petit peu, mais avec beaucoup de fromage !

Ça va être super ! » Les petites soeurs se mirent à sangloter doucement, à vous fendre le coeur : « On voulait pas de légumes. » L'ange Gabriel les rassura, « Chut, tu pourras les enlever », en misant bien qu'un morceau d'oignon et deux de céleri se faufileiraient bien jusqu'à l'estomac des fillettes.

Comme sur l'heure du midi, alors qu'elles dévorèrent un savoureux ragoût de lentilles avec des saucisses et PLEIN de légumes cachés dans une sauce. Nous nous pensions fins stratèges, mais les petites soeurs n'étaient pas dupes : « Le meilleur, c'était le dessert. » Et vous, quels sont vos trucs pour faire passer les légumes ?



LES ANTI-SMOOCHIE

« J'ai encore le livre « La cuisine raisonnée » de ma tante Florida qui est morte à 100 ans et demie avec toute sa tête ! » Voyez, on ne vous ment pas lorsqu'on dit que cuisiner, ça garde en forme!

Marifrance, Mylène et François cherchaient à joindre les rangs d'un groupe, ils en ont plutôt fondé un, les « Anti-Smoothie », des partisans de plats consistants! Outre la casserole de poulet, la soupe légumes-tofu, ils préparent un ragoût de foie savoureux, loin de la semelle de botte trop cuite par nos parents.

Depuis l'hiver, les Anti-smoothie ont recruté deux nouveaux : y'a Philippe, bien content de briser sa solitude avec ce rendez-vous mensuel et Normand, ancien fonctionnaire des pâtes et papiers, attelé à la fabrication des abaisses pour les tourtes : la pâte, il connaît ça, je vous en passe un papier ! Ça le relaxe et fabriquer du pain encore plus : « Quand tu penses à ton boss, tu peux te défouler sur la pâte qui lève pis fesser dessus ! » François ricane, force tranquille du groupe, tranchant vivement les champignons, la courge déjà en cubes. Enfant, il cuisinait avec sa mère, «

n'importe quoi, mais souvent.» Philippe adore ses journées de cuisine collective : « Ça coûte moins cher, on jase, ça fait sortir de chez nous. » et oublier les ennuis de santé, qui l'étourdissent et le font s'asseoir un moment, le temps que « la machine se replace ».

Pendant ce temps, chop ! Chop ! Marifrance en finit avec les oignons. Sa tante Florida était son inspiration : féministe avant l'heure, elle portait le pantalon, voyageait seule à travers le Québec et ouvrit son commerce, un salon de coiffure, sans attendre la permission du mari. Comme Florida, Marifrance et Mylène savent qu'elles ne veulent pas de problèmes dans la vie.

Et pas de dessert.

« Le but, c'est de se nourrir, pas de se gâter ! » Et que ça goûte bon : Mylène est ravie que tous aient dit oui au coriandre « qui sent le Mexique » et que personne n'ait levé le nez sur les poivrons qui ont poussé ici même sur le toit. « Des poivrons urbains ! » Et les petits pois, ils viennent d'où ? Du congélateur !

Ça rigole et déjà, les Anti-Smoothie rassemblent les tourtes étagées, pendant que le petit nouveau est assigné à la vaisselle. Il ne rechigne pas, d'autant plus qu'il vient d'apprendre que le lunch était fourni ! Coudonc, y'a tu des désavantages à la cuisine collective ? Oui, le temps passe trop vite !



LES BOYS

« C'est sexy pour une femme de voir qu'un homme est capable de cuisiner.

- C'est pas sexy, c'est pratique ! »

Manon et Mario font bien rigoler Les Boys qui ne jouent pas au hockey, mais cuisinent une fois par mois. Ça doit bien faire 22 ans que Manon cuisine en groupe, sa fille avait six mois et la CCHM était rue Nicolet. Elle déborde d'énergie et n'attend pas trop les consignes, s'empare déjà de deux gros pains sandwiches pour les émietter.

Beau hasard, Alain et François se connaissent aussi depuis 22 ans, « c'est comme mon petit frère ». François a fait une folie, il vient d'installer un fumoir sur son balcon pour préparer son propre smoked meat, des saucisses gibier-bleuets et du saumon fumé, moins cher et meilleur que tout ce qu'on pourrait trouver ailleurs. Ha ouheïn ? Les autres boys aimeraient bien être invités, on peut-tu bloquer ça à l'agenda ?

Frank vérifie plutôt sa recette de « pâté chinois de luxe » où il rajoute des épices, du fromage, des oignons dans les patates pilées. Il note le truc de prendre du maïs congelé la prochaine fois : les sacs coûtent moins cher et on jette

moins de conserves. Comme rajouter des lentilles à la viande. Les Boys repartiront avec 28 plats de pâté chinois ! Leur corvée d'aujourd'hui leur reviendra à 88 sous la portion : essayez de manger à ce prix là à un fast-food de votre quartier !

Mélanie voudrait bien apprivoiser le robot culinaire, Alain s'en charge « Deux morceaux de robot ! » rappelant ainsi à plusieurs Les Satelipopettes, émission télé TVA que tous les enfants écoutaient sur l'heure du dîner, du temps où nous rentrions manger à la maison et que tous les kids n'étaient pas sur leur téléphone portable.

Alain est marié à la belle Maria Angela qui adore sa cuisine. En retour, lui, il admire ses beaux-parents : « Y'ont 85 et 86, ils marchent tous les jours, zéro médicaments ! » Il déplore qu'au Québec, nous soyons tristement champions des prescriptions : « Faudrait qu'on éduque plus sur les bienfaits de l'alimentation au lieu de donner des pilules à tout bout de champ ».

Pas peu fier, François me montre son livre de recettes :

Poulet aux épices berbères, Boeuf stroganoff, Pâté mexicain, Porc aigre-doux, Lasagne. Amateurs de viande, les Boys ! À preuve, les boulettes passe-partout d'aujourd'hui, dont la viande encore congelée glace les mains de Manon. Un boy galant pourrait-il lui relever la manche de chemise ? Encore mieux, Daniel vient malaxer aussi. François d'épicer généreusement, ils aiment quand ça goûte. Et hop ! Déjà Mireille lave les chaudrons des premières recettes, le four est assez chaud pour accueillir les boulettes; les carcasses de poulets bouillent pour une future soupe : ils goalent, les Boys !

Et en passant, Manon souligne que Mario est célibataire !



LES TRAVAILLEURS

Les Travailleurs sont travaillants !

« Normalement, on en ferait ben plus ! » mais quelques joueurs manquent à l'appel. Pas grave, après 6 années à cuisiner ici en groupe, Charlène connaît les lieux ! Elle vit dans HoMa depuis 25 ans et a acheté des tacos frais « chez le mexicain de la rue Ontario », une de ses bonnes adresses lorsqu'elle fait des partys thématiques avec des amis. « On décore la maison, on se fait de la bouffe de tous les pays; ça nous fait une sortie pour pas cher. » Charlène ne peut pas se payer des restaurants où la facture grimpe trop vite, surtout lorsque, « avec le même montant, je nous nourris pour un mois ! » Sans attendre, elle court partir une brassée de vaisselle alors que Jean-François place les patates dans le steamer, une immense marguerite pour tout cuire à la vapeur, « tout est gros ici ! » Sauf les égos : « Y'a pas de chef dans la gang, chacun est responsable de sa recette grosso modo ». Cet automne, il est retourné vaillamment au collège : « 4 semaines de faites sur mes 3 ans ! » À 39 ans, ça prend un courage certain pour apprendre un nouveau métier.

Véronique aussi est retournée aux études, l'École d'Horticulture de Montréal (affiliée au Jardin Botanique). Le travail de ses mains la comble et surtout l'idée de la régularité : la pige, ça la stressait trop. Une amie l'a mise sur la piste du réseau des cuisines collectives : « Y'en avait une à côté de chez nous pis je le savais pas !!! » À son premier essai, ce fût le coup de foudre : « En plus d'avoir une journée le fun à rencontrer du monde, je n'ai plus besoin d'acheter des affaires préparées ! » Notre cuisinante-intervenante Isabelle leur a même fait le mélange d'épices pour éviter les enveloppes usinées. En plus, ils bénéficient aujourd'hui des dons reçus à la CCHM, des patates et du poulet, qui aident à réduire le coût de la facture.

Tout le monde aide tout le monde. Charlène a besoin d'un « homme avec des bras », JF lui écrase les patates et alors qu'elle file laver les chaudrons, elle propose de faire des biscuits ou des muffins la prochaine fois : « Ça vous aiderait à vous concentrer

le matin dans vos études. » Justement, à la pause, Véronique en profite pour relire ses notes de cours. Elle a un examen lundi. Le soir, elle pourra décrocher, les plats seront prêts à manger ! Travailleurs et travailleuses du monde entier, à vos chaudrons ! Go !



NOUS SOMMES DES ABEILLES

Parfois on se demande à quoi on sert en ce bas monde. Les abeilles n'ont pas le luxe de se poser de questions : elles ne vivent qu'un mois. « C'est injuste ! » se désole Liam, fasciné d'en apprendre plus sur les travailleuses mal aimées. Car on les accuse de piquer alors qu'elles se fichent de nous : elles sont aux fleurs, pas aux humains. Ce sont les guêpes qui vous tournent autour ou viennent renifler vos plats à l'automne, les abeilles ont mieux à faire : elles n'ont qu'un mois pour produire chacune un petit 1/8 de cuillerée à thé de miel.

Pensez-vous alors qu'elles méprisent les fleurs des ruelles d'Hochelaga-Maisonneuve ? Qu'elles soient en jardinières ou en friche, les fleurs d'HoMa furent caressées par l'une de nos 100 000 abeilles, leur pollen ensuite digéré via les enzymes d'une collègue abeille, le suc transféré dans une alvéole vite scellée de cire, qui est en fait un peu comme la sueur d'une soeur ouvrière. Le miel, c'est de la cuisine collective.

Dans notre salle de cours, Emilie Husher d'Alvéole, montre combien chaque miel des quartiers de Montréal a une couleur bien distincte. De quoi aura l'air le nôtre ? Au tour des enfants de l'école Baril de faire leur contribution ! Doucement, ils détachent la cire des alvéoles, sans les briser « comme ça, ça fera moins de travail aux abeilles l'an prochain ». Puis d'autres opèrent à la main une centrifugeuse pour extraire le précieux liquide, comme on essore de la laitue. « Je veux tourner ! » C'est fou comme on en produit ! D'autres élèves empotent, vissent les couvercles et les placent dans des boîtes. Bien sûr qu'ils rêvaient tous d'avoir chacun leur pot, mais ils apprennent ainsi la base de l'économie sociale : le travail de l'un peut aider l'autre.

Ainsi d'autres élèves et groupes communautaires viendront cuisiner des biscuits au miel cet automne. Puis ce sera l'hiver, on protégera les ruches du froid. Les abeilles s'activeront et battront des ailes pour produire de la chaleur à l'intérieur : il fera 35 degrés à l'intérieur même s'il fait moins 40 au dehors ! Et comme nous, elles ressortiront au printemps, voir si les primevères et les tulipes pourraient donner bon goût au miel d'HoMa. Alors, pourquoi on vit ? Pour faire notre modeste contribution.



PLANTATION ÉCOLE BARIL

Savez-vous planter des choux ?

Qui n'a pas fredonné cette comptine ? Du temps où tout le monde avait soit un petit coin de jardin, soit de la famille en campagne pour goûter à des « bons-bons légumes » frais.

De nos jours, comme les potagers urbains se multiplient sur les balcons et les toits, des élèves de l'école Baril sont venus donner un coup de main à notre récolte. Il leur fallait d'abord apprendre à identifier les plantes : de la roquette et des feuilles de moutarde, ils n'en ont pas souvent vu dans leur vie ! Nicolas de MicroHabitat leur montre comment les arracher sans trop écraser les feuilles ou emporter plein de terre avec elles. Sa fierté à lui et ses collègues c'est de verdir le plus d'asphalte et de béton possible ! Et de sensibiliser les jeunes à la chose : « Voyez comme c'est facile de faire de l'agriculture ! » Bon, c'est sûr que tout est simplifié un brin, mais ça reste un émerveillement constant. J'ai été élevé avec de la ciboulette dans la cour et des radis chaque printemps, mais Naïma, Coralie et ses amis s'étonnent qu'il y a trois semaines tout ça n'était que minuscules graines. Ça a déjà tout poussé !? Ils nettoient

les bacs d'épinards, encore timides, des plantes nuisibles. Ils s'émerveillent de voir les tuyaux d'irrigation qui abreuvent les plantations. Ha ben là, c'est de la triche, c'est plus facile de jardiner quand on a pas besoin d'arroser !

Et pour laver les légumes, est-ce qu'on les met dans la douche ? demande Hélène leur enseignante. Bien non ! Mais saviez-vous qu'un peu de vinaigre dans l'eau de rinçage prévient la pourriture de votre récolte ?

En vidant certains bacs de roquette, ils font de la place pour les légumes qui, comme nous, attendaient impatiemment les grandes chaleurs : les piments, les aubergines.... et

les tomates qui aiment bien aussi qu'on les appelle des fruits.

D'une récolte à l'autre, les jeunes découvrent quelques trucs et de nouveaux goûts : le cresson c'est très bon ! Y'a un jeune qui s'en veut d'avoir écrasé une araignée « sans faire exprès », y'a une coccinelle qui vient de s'envoler en direction de leur école, juste en face. « Salut la gang, nous, ce matin, on apprend les mains dans la terre ! », ravis de savoir qu'ils reviendront par la suite apprendre à cuisiner LEURS légumes. C'est ainsi qu'on s'enracine dans un quartier et que des petits bout-de-choux comprennent mieux la grandeur du vivant.



TOUR DE LIRE

Jean-Marc, le colosse de Le Tour de lire, philosophe en faisant la vaisselle : « La seule personne que tu peux changer, c'est toi. » Coquette comme Betty Boop, Natasha l'approuve : « Vouloir changer les autres, ça nous rend malheureux. » Après 20 ans de bénévolat à accompagner des personnes âgées, elle avait besoin de positif, elle l'a trouvé au Groupe C de Tour de Lire : en équipe de deux, celui qui a plus de difficulté est aidé par l'autre un peu meilleur.

Il leur a fallu bien du courage pour retourner à l'école, source de frustration et d'humiliation. Même chose pour Simone, élégante dame d'origine haïtienne, gênée de savoir à peine lire : après des années de dur labeur dans les usines de textiles, là, « je travaille sur moi ».

Pendant des années, Tour de Lire prépara son buffet de Noël dans nos cuisines, les apprenants fiers de servir LEURS plats à leurs conjoints et amis. Aujourd'hui, on ambitionne moins : juste un beau lunch, peut être un pain à bananes ou des galettes à l'avoine, super appréciées pour commencer une journée de cours. Il y a 4 ans, Chantal avait toute la misère

du monde à lire. Et maintenant ? Son copain n'en revient pas, elle décode son courrier, des sites internet, des petits articles.

Écrivain Public ? C'est Isabelle qui a pris ta relève, enfin, jusqu'à peu, car encore une fois, le service n'est plus offert faute de financement. Isabelle était l'écrivaine populaire du quartier, 21 heures semaine, une conciliation travail-famille qui lui convenait parfaitement : deux enfants, un qu'elle a eu avant son BAC à l'UQAM en travail social et l'autre, après. Elle a connu le Printemps Érable, la riposte policière brutale « J'ai mangé des coups ! » mais elle ne lâchera pas le combat pour un monde plus juste.

Pendant qu'une partie de la gang prend sa pause café, Jean-Marc coupe le féta pour la salade grecque, seul comme un grand de 6'4" ! Ce colosse revient de loin : « Ma mère a eu 10 enfants, elle avait pas beaucoup d'argent, je voulais en faire pour l'aider. » Mais ça a passé par la drogue, les petits deals, la prison. « Quand j'ai lâché l'école à 15 ans, j'étais à peine capable d'écrire papamaman !! Il a travaillé au salaire minimum dans la construction de Gatineau, il était le seul capable de soulever les immenses pneus des

vans ! Alors couper du fromage et dompter les mots compliqués, y'a rien là !

Si parfois vous vous découragez de la corruption, des gros bonus aux gros bonnets, pensez à ces super-héros des lettres : il y a quelques années, comme un adulte sur deux au Québec, ils en auraient arraché à lire cet article.

Les choses changent, lentement, mais on avance. C'est ce qui compte.



CÉLINE NADEAU

« Je ne pensais pas que la cuisine collective c'était pour moi » ... et 10 ans plus tard, elle est toujours avec nous ! C'est un peu grâce à sa fille qu'elle fit notre rencontre : avec le divorce, sa fille était tannée de transporter son stock d'une maison à l'autre et décida qu'elle ferait un mois complet chez chacun de ses parents. Céline trouva le temps long : « des sandwiches aux tomates, c'est bon pour la santé, mais je pouvais faire mieux. » Sa fille, vivant maintenant à Sherbrooke, adore son cari aux pois chiches et lait de coco !

La cuisine lui a beaucoup apporté mais « comme je reçois beaucoup, je peux donner ». Elle s'impliqua en intégrant notre comité d'administration dès 2008. Au départ, elle ne parlait pas beaucoup, mais posait des questions : « Déformation professionnelle, j'analyse tout dans la vie. Des fois, mon chum pis mes enfants me disent d'arrêter ! » Céline est fière de « son » organisme, avec qui elle a un bail à vie. Avec le gouvernement qui coupe, faut se débattre et être ingénieux sinon « on a jamais tout l'argent dont on aurait besoin pour donner des services. »

Elle se réjouit que les enfants de l'École Baril, fraîchement réouverte, traversent la rue pour en apprendre plus sur l'économie sociale et la cuisine. Mine de rien, une recette englobe bien des matières : du français, pour la lecture; des maths, lorsqu'il faut doubler les quantités; l'apprentissage du travail en équipe et surtout le plaisir de goûter de la cuisine faite maison. « Y'a trop de fast food encore. Avec une bonne alimentation, on couperait tellement de problèmes de santé. Mais ça s'apprend ! »

Céline mène une vie active. Elle a adopté le chien d'une de ses filles et ne vivrait pas sans lui : les marches avec un chien, non seulement c'est bon pour la forme, mais ça fait connaître des gens et voir le quartier. Elle s'insurge contre des absurdités : 650\$ d'amende pour jouer à la balle avec un chien sans laisse et 100\$ pour texter au volant... qui est le plus dangereux vous pensez ?

À ses débuts chez nous, elle se souvient avec bonheur d'être allée aux pommes avec des participants qui n'étaient jamais sortis de Montréal. Elle a reconnu cette même joie chez ses voisins asiatiques qui eux vont à la récolte des poires ou cette famille russe d'origine qui ramassait des bleuets avec les enfants pour la

première fois, tous épatés de voir les arbustes débordants ! Au long terme, elle verrait bien la CCHM instaurer de telles récoltes suivies de cuisines thématiques autour des fruits de saison ou un blitz de sauce tomate, comme on fait déjà la cuisine de Noël : « Ça c'est formidable. Tous les groupes vont cuisiner 1 plat ou 2 qu'ils vont départager en plusieurs portions pour tous les autres. C'est le plus beau temps de l'année! » Et ça commence bientôt... renseignez-vous ! La cuisine collective, c'est peut être pour vous aussi !



CHEF VÉRONIQUE

« J'aimais donc ça me faire garder par grand-maman Rita ! Y'avait de l'amour dans sa cuisine! » Chef Véronique a appris avec elle : « J'avais 5 ans pis j'avais un couteau dans les mains pour l'aider. » Soupe aux légumes, pâtés au poulet, beaucoup d'ail : de la bouffe qui réchauffe le cœur, comme l'aime Véronique. Ayant de la facilité à l'école, elle avait pensé faire sa médecine, mais ouf, après une première session en sciences de la santé au Cégep, elle a déclaré forfait. C'est sa mère qui lui a rappelé ses premiers amours : pourquoi n'irait-elle pas étudier la cuisine à l'ITHQ ? Et voilà ! Véronique Désy va avoir 40 ans cette année, plus de 25 années passées en cuisine.

En poste à la CCHM depuis 3 ans et demie, Véronique débute tôt : 6h30 les journées de grosses commandes, comme cette semaine avec des 200 boîtes à lunch par jour ! Les pains arrivent frais de la boulangerie Arhoma et l'équipe s'affaire dès leur arrivée. Véronique voit à tout, les consignes lancées avec le sourire : « Je donne autant d'amour à chaque contrat ! » Et elle est bien entourée :

une finissante, une à mi-parcours et une animatrice de cuisine collective venue en renfort pour donner un coup de main. Déjà, 80 boîtes à lunch partent au Syndicat des communications de Radio Canada au Centre St-Pierre puis sonne l'heure de la pause : la cuisine se vide aussitôt ! Il fait enfin beau, tous veulent saluer le soleil du printemps !

Au retour, Véronique distribue les tâches - Youssef préparera les plateaux de fromages pour le 5-7 d'un client, Pedro les brochettes de fruits pour un autre, « c'est rare que je les laisse tranquilles ! » Sinon, elle met son monde sur le ménage car « une cuisine, c'est jamais assez propre! » Et c'est visiblement son élément, bien qu'elle détesterait travailler dans un restaurant aux cuisines ouvertes, la mode du show off, pas pour elle ! Elle aime la tranquillité de son royaume à La CCHM. En fredonnant, elle apporte les légumes déjà coupés par l'équipe de production : les poires à caraméliser pour les sandwiches, les salades à terminer qu'elle sale et poivre d'une main experte, touillant d'elle-même pour bien les aromatiser de vinaigrettes et herbes fraîchement coupées. Pour varier son ordinaire, au retour des vacances, elle sera en

charge, de la production, « ça, c'est ceux qui préparent au volume, les sauces, les bouillons, les légumes... »

Le samedi et le dimanche, elle se fait gâter : c'est son chum qui prépare les déjeuners. Ils viennent de s'acheter une petite maison, elle pense déjà aux BBQ dans la cour. Pour la retraite, elle aimerait partir une petite boulangerie avec des tartes « de quoi de pas compliqué » pour les six mois d'été où les touristes nous envahissent. Et les autres six mois ? Se faire dorloter encore par son chum !



JOHANNE

« C'est beau, je m'en occupe ! »

Johanne est autonome et pour cause : elle finit sa formation avec nous. « Déjà ! » soupire-t-elle. Ce mardi, après son dernier jour dans nos cuisines, un poste l'attend dans un resto café du Vieux Port de Montréal. Un horaire « normal » : « Ça me tentait pas des soirées de fous, j'ai déjà donné ! » Elle a élevé ses trois garçons en étant serveuse de soir dans un casse-croûte pendant que son mari mécanicien de jour gardait les petits. Des gars devenus grands, « casés », qui s'ennuient parfois de la bouffe de leur mère : « Y'étaient gâtés, maman était là pour s'occuper des repas et des lunchs ! ».

Pour l'heure, Johanne s'occupe des commandes passées à notre service traiteur. Elle termine d'assembler pour la FTQ, 11 traditionnels « ensemble écoresponsable » puis celle du département de littérature de l'Université de Montréal : 20 « Méditerranéen modifié » et 45 menus Festifs. Y'en a pas de problème avec Johanne ! Elle n'a plus besoin de consignes, elle connaît la patente et rigole : « Quand on commence à être bon pis qu'on

sait tout, bye ! »

Car elle serait restée volontiers à la CCHM, elle aimait l'ambiance, les chefs « mais bon, je sais ben qu'il faut donner la chance à d'autres... » Elle est entrée chez nous le 6 novembre : « J'ai jamais été bien traitée comme ça ! Sont humains, ici. » Elle trouvait les professeurs patients, surtout avec les élèves qui maîtrisaient moins le français ou la cuisine. « On part pas tous de la même place. » C'est une vraie job apprendre à la CCHM et Johanne l'a prise très au sérieux : « Je trouve que c'est une bonne affaire : en même temps qu'on suit nos cours, on reçoit un petit salaire. Au lieu de s'endetter, t'es motivée ! »

Cuisiner, elle a eu la piqure avec les brunchs du dimanche avec sa première belle-mère quand elle avait 18 ans puis une autre qui avait un casse-croûte de 26 places : « J'ai eu des belles mères le fun, aucune fatigante sur les 3 que j'ai connues ! On haït tu ça quand elles nous disent quoi faire pis qu'elles comparent : « Ah le mien marchait déjà à cet âge-là. » « Prends le pas trop, tu vas le gâter. » Elle éclate de rire et jure qu'elle n'est pas de même avec ses brues ! Surtout qu'elle sera mamie une 3e fois ces jours-ci.

Au retour de la pause, un petit rush, yes ! Johanne s'en charge ! Elle prépare les 85 tortillas végétarien de demain et étale une purée d'haricots noirs : « Ça a pas l'air bon, mais ce l'est ! Tout est frais ici, mais pas de fraîches pet ! » Elle assemble puis me montre « les belles couleurs que ça donne » une fois coupé en biseaux. Johanne a adoré apprendre plein de nouvelles recettes, simples à préparer, « Pas plus compliquées qu'un biscuit soda avec du fromage dessus... mais pas mal meilleures ! »

Si vous la croisez cet été au Vieux Port de Montréal, saluez-la de notre part ! Johanne Paquette aime ça le monde.



CHMICHA

Entrée en apprentissage le 5 mars, Chmicha s'acquittait en silence de la vaisselle. Arrivée au Québec il y a à peine 9 mois, elle détient un BAC en littérature arabe. Son mémoire d'études portait sur l'homosexualité, un thème tabou pour le pays qui nie l'existence de celle-ci mais Chmicha Semaoune n'a pas la langue dans sa poche : en Algérie, elle animait des émissions d'information à la radio pour les femmes. Ici, elle s'est aperçue que son français était un peu rouillé, contrairement à deux frères qui eux travaillent et vivent à Paris : «Ils ont même l'accent ! »

Son mari a fait son génie informatique à l'université de Sherbrooke. Alors qu'il la visitait en Algérie, il emmenait toujours du sirop d'érable pour la famille. Le goût est resté à Chmicha. Elle voudrait ouvrir un restaurant qui serait à la croisée de là-bas et d'ici : inventer un plat étrange et nouveau, comme la basboussa, pâtisserie orientale typique au menu de La CCHM, qu'elle apprête avec du sirop d'érable, plutôt que la fleur d'oranger, comme la crêpe mille-trous, un classique algérien qu'elle sert avec une twist québécoise.

À son entrée chez nous, elle a demandé un livre avec des photos pour apprendre les mots des outils et des étapes des recettes : « Je sais à quoi ça sert, mais pas comment le dire. » Parfois, elle se sent comme son enfant de trois mois à qui elle montre un imagier en pointant : LE NEZ, LES CHEVEUX . À ce fils chéri, elle montre l'ABC du monde en français, en arabe, mais aussi en berbère « car je veux qu'il parle avec ma mère quand elle viendra nous visiter ! » Car celle-ci n'a jamais été à l'école mais ses onze enfants ont complété leurs hautes études, sa fierté. C'est ainsi qu'au lycée, Chmicha s'est découvert une passion pour la littérature : elle me parle avec gourmandise des romans égyptiens de Hussein Haikel, du philosophe algérien Malek Bennabi et des romans policiers de Yasmina Khadra, un homme, qui écrit sous un pseudonyme féminin pour contourner la censure et les menaces ! Il milite pour l'émancipation et est traduit en 42 langues : « Le malheur déploie sa patrie là où la femme est bafouée. » écrit-il d'ailleurs.

Après la pause-café, un peu stressée, elle quitte pour une rencontre d'évaluation avec son intervenante. Elle en reviendra enjouée : pour l'instant, ils ne lui ont pas trouvé de

défaut ! Ses semaines de cours accomplies, le vendredi, elle passe par-dessus sa fatigue pour faire le ménage de l'appartement, car le samedi, on sort ! La petite famille visite différents coins de leur ville d'adoption, notamment tous les centres commerciaux et parcs où leur enfant peut jouer. Le dimanche, pour faire changement, elle cuisine des repas pour de la semaine !

C'était Chmicha Semaoune en direct de la Cuisine Collective d'Hochelega-Maisonneuve.

