

MARIE PATCH



numéro 6, volume I - vendredi 23 janvier 2009

l'office
du MARDI
GRAS

CONTRIBUTION VOLONTAIRE



Les
deux
singes
de

Montarvie

176, St-Viateur O 514-278-6854

"Should you find yourself
in the Mile-End neighborhood,
the place to be is
this restaurant..."

The New York Times

LES 7 SEMELLES DU DERNIER MILE



LES 7 SEMELLES DU DERNIER MILE





martine arrive en ville

Texte : Martine Guillemette-Milleville :: Illustration : Morgane Lamothe

Avenue du Parc Safari

Le moment était franchement propice pour découvrir la communauté noire africaine de mon nouveau quartier. Ma fille et moi avons maintenant rencontré nos voisins Asiatiques, Arabes, Polonais (voir les numéros précédents de Marie Patch), et aujourd'hui, le 44^e Président des États-Unis m'ouvre une porte sur ces gens pour qui, semble-t-il, rien n'est compliqué et tout est propice à la blague, à l'humanité, au partage et au sourire.

La première image qui me vient en tête, lorsque je pense aux Africains du Mile-End, c'est celle de «Pape». Un ami musicien que j'ai rencontré lors de mon arrivée en ville en juillet dernier. Pape, il ne serre pas la main, il ne fait pas la bise. Pape, lorsqu'il me salue, il porte une main à son cœur et m'offre un regard si profond que je peux sentir une immense vague d'amour me submerger à son contact.

Afrique... Berceau de l'humanité. Tous les gens que j'ai rencontrés qui y sont originaires me touchent intensément et c'est toujours avec une grande paix et une bonne humeur sincère que j'aime les croiser dans la rue.

J'allais prévoir un repas découverte au restaurant Keur Fatou, à l'angle des rues Saint-Viateur et Clark quand Thibaud m'a parlé d'un couple de copains, Alkali et Amie, qui viennent tout juste d'ouvrir une épicerie-resto sur l'Avenue du Parc, coin Mont-Royal. Me tendant la carte d'affaires de chez DJOLIBA (baptisé à la grâce du fleuve Niger qui traverse une grande partie de l'Afrique de l'Ouest), j'ai déjà hâte de goûter aux grillades sur charbon de bois et de tenter le Yassa, le Maffé et la sauce Gombo.

Thibaud et moi nous sommes rendus sur place par un samedi soir glacial et la cuisine épicée

d'Amie allait être bienvenue pour réchauffer nos sens! Une fois engouffrés dans le resto, l'un des clients, attablé avec une bande d'amis libano-sénégalais (Eh ouai :)) nous rassure d'ailleurs sur les bienfaits réconfortants des mets pimentés et renchérit sur les qualités aphrodisiaques de la cuisine africaine. Pas de doute, nous allons avoir chaud très bientôt! Il n'en fallut pas plus pour nous faire de nouveaux amis et c'est dans une atmosphère de franche rigolade qu'on s'est, du coup, sentis comme en famille.

- C'est toujours comme ça, quand on est en compagnie d'Africains? Il y a toujours cet aspect convivial autour de la table? que je demande aux hommes attablés.

- C'est toujours comme ça! Nous, on vient ici régulièrement. Là on n'est que huit, mais parfois, on se réunit 30-35 personnes et on mange le Tchiboudjene qui est particulièrement bien apprêté ici!

- Le? Tchiboudjene? Qu'est-ce que c'est?

- C'est du riz au poisson cuit sur le charbon de bois, c'est délicieux. Et puis ça (me dit l'un deux en me tendant des petites boulettes frites) c'est l'Akara. On mange ça en entrée avec une sauce très piquante, tiens, goûte. Mais fais attention c'est fort!

Je goûte donc et oui, effectivement, c'est franchement très épicé! Mais quel délice!

Alkali et Amie nous suggèrent le Yassa. Un poulet (toujours cuit sur charbon de bois) servi avec du riz, des oignons et une sauce veloutée très goûteuse. Alors que nous nous régalons, Alkali nous parle un peu de la cuisine de chez lui:

-Moi je suis Guinéen et Amie est Sénégalaise. Chez nous, on apprête le poisson, le poulet et l'agneau. Le Yassa qui se trouve dans votre assiette est une grande spécialité africaine et c'est le plat qui est le plus exporté en Europe. On le retrouve régulièrement en France où il fait

désormais partie du menu courant. Le Yassa se mange aussi beaucoup en Louisiane, héritage culturel de l'Afrique esclave sans doute? Ici aussi au Québec, le Yassa deviendra bientôt un plat commun. Il faut laisser le temps... Alors maintenant, vous avez goûté à l'Akara, au Tchiboudjene, au Yassa et un autre plat typique, chez nous en Afrique, c'est le Maffé qui est très apprécié des Québécois. C'est fait avec des arachides. Au Québec, on apprécie beaucoup les sauces aux arachides et c'est souvent ce qu'on sert à notre clientèle qui veut découvrir les mets africains. À tout coup, c'est un franc succès!

- Amie et toi, vous êtes ici depuis longtemps? que je demande

- Moi je suis ici depuis vingt-cinq ans! Je suis un Montréalais «pur et dur»! Amie n'est ici que depuis trois ans. En fait ce restaurant est à elle, mais comme c'est ma femme, moi, je l'aide au service. Là, elle est très occupée avec la table d'à-côté, mais tu pourras lui parler quand elle aura nettoyé sa cuisine!

Après notre repas, nous nous rendons au comptoir-cuisine où Amie, les deux mains dans l'évier à astiquer ses chaudrons, nous accueille avec un large sourire.

- Alors vous avez aimé mon Yassa?

- Excellent!

- Ah c'est bien! Vous allez faire un bon texte sur ma cuisine alors?

- Pour sûr! J'aimerais aussi parler de vous.

- Ah, mais on peut se tutoyer! Qu'est-ce que tu voudrais écrire sur moi?

- Écrire ton parcours? T'as quitté le Sénégal il y a longtemps?

- Eh bien, il y a dix-sept ans, je suis allée à Paris et j'y ai vécu pendant plus de dix ans. J'ai toujours travaillé dans le domaine de la restauration et de l'hébergement, tant en Afrique qu'en France. Il y a trois ans j'ai revu Alkali, qui est un ami d'enfance, et puis on s'est mariés. Lui, il habitait ici, à Montréal, alors je l'ai suivi! Ça m'a pris trois ans avant de réunir les conditions nécessaires pour ouvrir mon restaurant et maintenant j'y suis. Ça a été un enfer au début parce que ce local n'avait rien d'un restaurant! On a dû tout installer nous même! Le four au charbon de bois nous a



martine arrive en ville

occasionné tout un casse-tête, mais on a bossé dur et je suis très contente de ma cuisine. Le four braise à merveille et tout est très fonctionnel.

- C'est audacieux d'avoir ouvert en plein hiver au Québec, ça ne t'a pas fait peur?

- Peur? Non... Je veux dire, oui, c'est audacieux, mais je suis une fille courageuse! Tu sais, il faut oser dans la vie ou sinon on a peur de tout et on ne fait rien! Dans mon cas ça a porté fruit puisque j'ai déjà une clientèle régulière très sympathique.

- L'Afrique te manque parfois?

- Quand il fait froid comme aujourd'hui!!! Mais en dehors de ça, l'été ici, c'est le paradis! Je m'adapte très bien à la culture, aux gens... J'adore ma nouvelle vie. Et puis je travaille ici avec mon mari, ma nièce. J'ai des amis et de la famille d'Afrique qui me visitent régulièrement au resto, ça me permet

de garder contact avec le Sénégal, en quelque sorte... Cet été, on va ouvrir la terrasse, on va pouvoir accueillir encore plus de gens, ça va être super! Chez nous, on aime la fête! Alors chez Djoilba, ça va être la fête aussi!

Djoilba est situé au pied du Mont-Royal, à un pas du parc. Après la journée Tam-Tams, je prévois des après midis torrides sur la terrasse d'Amie et Alkali.

Les mains au fond des poches et la tête fourrée dans mon capuchon: «VIVEMENT-L'É-TÉ», que crissaient mes pas dans la neige sur le chemin du retour à la maison, entre deux bourrasques de notre terroriste de Nordët canayen.

L'avenue du Parc en juillet me semblait encore beaucoup trop loin.



Pionnier dans le domaine du covoiturage au Canada, Allo Stop regroupe 6 bureaux au Québec. Voyager en voiture avec nous, c'est choisir un mode de transport économique et sécuritaire, tout en faisant sa part pour l'environnement.

Allo Stop Montréal

4317, St-Denis, Montréal, QC, CA Téléphone : 514-985-3032



Centre Compassion de Montréal

Le Centre Compassion de Montréal (CCM) est un organisme à but non-lucratif, fondé en 1999 et ayant deux causes: 1) fournir l'information reliée à l'usage thérapeutique du cannabis et 2) fournir un accès sécuritaire et fiable à des produits de cannabis pour des gens souffrant d'une condition médicale contre laquelle le cannabis s'est montré efficace.

Le CCM existe parce qu'il y a trop de gens qui souffrent inutilement. Le CCM et autres dispensaires similaires sont nécessaires pour remplir la zone grise entre l'acceptation répandue de notre société envers les bienfaits du cannabis médical, et l'inaction du gouvernement à fournir ce que des milliers de Canadiens ont besoin

Les centres compassions luttent continuellement afin d'offrir un service essentiel- bien que controversé, de manière la plus sécuritaire possible.

www.clubcompassion.org 72 Rachel est, Mtl H2W 1C6



Nouvelle boutique de parentage
Le Nid De La Cigogne
Tout ce qui entoure le bébé... Naturellement

268, rue St-Viateur 514 276 6262

- Vêtements de bébé en fibres biologiques et naturelles: laine vierge, coton et soie
- Éclairs de portage
- Jouets en bois, fait à la main
- Produits de soins alternatifs
- Accessoires de puériculture naturels et sans produits chimiques : sacs, anneaux de dentition, hochets et petites-laines-doux... et beaucoup plus

*Venez découvrir notre sélection de produits biologiques et naturels pour bébé,
 en harmonie avec la nature: saine et respectueuse de l'environnement*

D' un sport à l' autre

Achat-vente-échange-neuf & usagé
 hockey-ski-matball-golf-vêtements
 Vente & réparation bicyclettes
 173, rue Bernard Quast, Montréal, QC H2T 3K3 514-276-1909



Dieu du ciel!

Brasserie artisanale

Ouvert 7 jours par semaine,
 de 15h00 à 2h00. All.
 39 Upper West Montreal, Québec
 Canada H2T 2K2



www.dieuduciel.com



SAMEDI 21 FÉVRIER 2009
sous-sol de l'église St-Michel
de 12h à 21h

Le Mardi Gras 2009 aura donc lieu samedi 21 Février, plutôt que Mardi 10 Février. Simple question de logique, on s'est dit que ça serait plus relax comme ça.

Au programme, divers ateliers dont certains, rigolos, axés sur le thème de "vivre ensemble avec civisme, sur fond de décroissance économique". Tout un programme.

Aussi, un repas végétarien sera servi à prix très modique et ce, tout au long de la journée. (possibilité d'autres plats)

un événement pictural en direct se déroulera également, de 15h à 19 h, avec une mise en vente des oeuvres (après les avoir répertoriées, en vue de publier un compte-rendu dans Marie Patch).

Enfin, la musique sera de la partie, mais selon un concept "unplugged" enrobant, et convivial.

D'autres activités sont à confirmer

Les portes ouvrent à 10h du matin, le jour même, pour les participants. Tables disponibles. Communiquez avec Thibaud de Corta ou Martine Guillemette pour plus de détails.
thibauddecorta@marthiii.com
mgm@marthiii.com

marthiii.com

Mile-end :: Montréal :: Québec :: CANADA

latina
Café, Épicerie Fine & Traiteur



BIOFÈRE
LIBRAIRIE - BOUTIQUE



L'ÉCHANGE
Livres, CD, DVD
d'occasion
707 ET 713 MONT-ROYAL EST
☎ MONT-ROYAL (514) 523-6389

MARIE PATCH numéro 6 volume 1.
Réalisé par Thibaud de Corta,
en collaboration avec:
Martine Guillemette-Milleville,
Morgane Lamothe,
Bruno Rouyère et Kim de Corta.
- Premier tirage: **23 janvier 2009,**
Mile-End, Montréal, Québec.
- Info et Publicité -
thibauddecorta@marthiii.com
Tél - (514) 543 7820

DJOLIBA

Cuisine Africaine & Épicerie

- Grillades
sur charbon de bois
- Yassa, Maffé
- Sauce Gombo
- Produits africains

514 303 3043

4520 du Parc,
angle Mont-Royal,
Montréal

Service sur place et à emporter