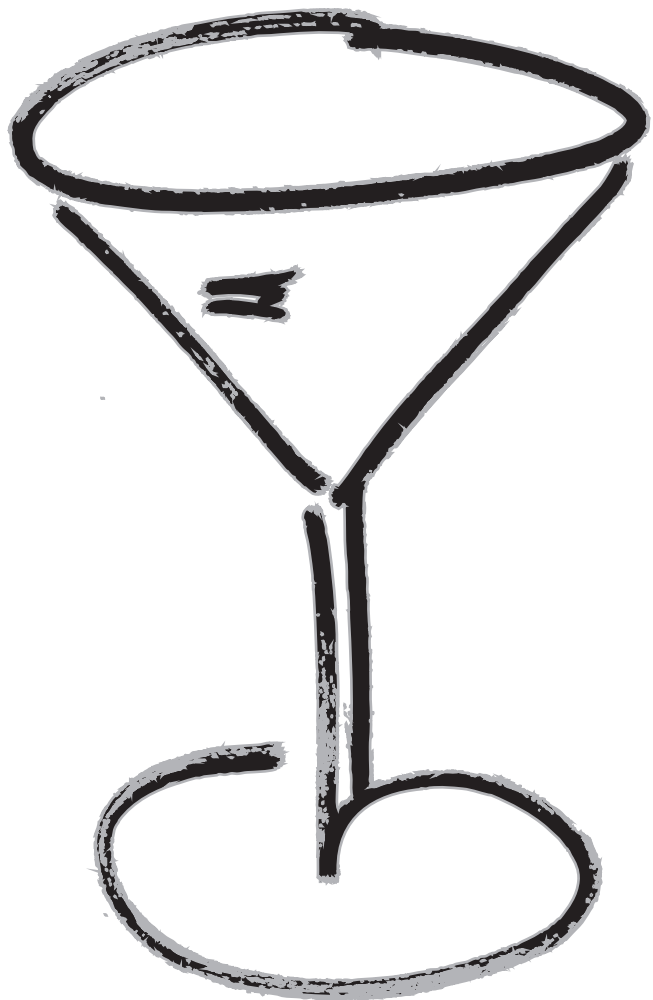


The image features two martini glasses against a black background. The glass in the foreground is partially filled with a golden liquid and has a dark, brush-stroke-like graphic on its side. The glass in the background is empty and slightly out of focus. The lighting creates highlights on the rim and the surface of the glasses.

DAVID
SZANTO

JE ME RESOUVIENDRAI
52 COCKTAILS DU QUÉBEC

Je me resouviendrai



JE ME RESOUVIENDRAI

52 cocktails
du Québec

DAVID SZANTO

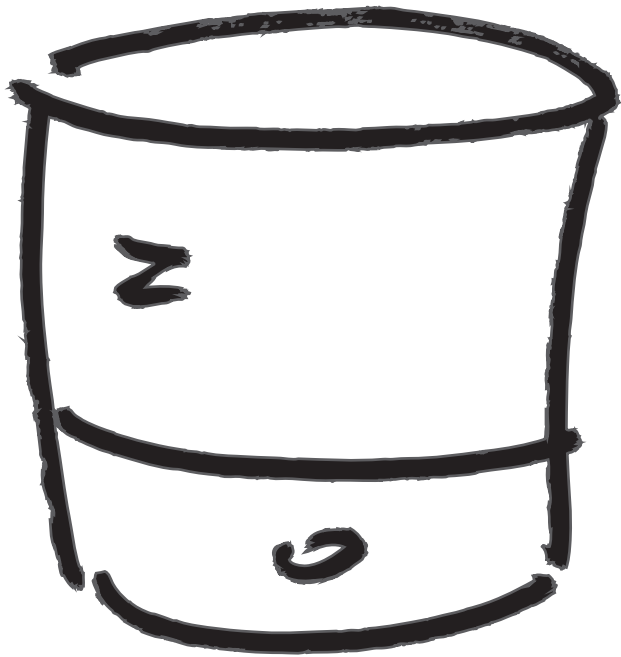
ÉDITIONS FRIGO

© David Szanto 2010

Éditions Frigo
4407 boul. St-Laurent #2
Montréal (QC) H2W 1Z8
Canada
Tel: 514-312-8278

pour M. Joey Lamén—

*frappant,
brassant,
jamais écrasant.*



AVANT-PROPOS

IL Y A PLUSIEURS ANNÉES, ma grande sœur Elisabeth a quitté Montréal pour étudier les mathématiques et la philosophie dans une université de Boston. Lors d'une visite chez mes parents, elle nous a raconté une blague en lien avec ces sujets dans lesquels elle se trouvait immergée. Voici à quoi cela ressemblait:

René Descartes entre dans un bar. Le barman l'aperçoit et demande, « Comme d'habitude, René? » Le philosophe réfléchit un moment et répond finalement, « Je ne pense pas... » et puis il disparaît subitement.

J'avais quinze ans et je me retrouvais totalement frustré par cette blague, n'ayant jamais entendu le célèbre énoncé de Descartes, *cogito ergo sum*, qui liait la pensée avec l'existence et qui était à la base de l'humour érudit que ma sœur avait commencé à apprécier. Mais j'étais aussi frustré, et craintif, de la distance naissante entre Elisabeth et moi que cette blague renforçait. Elisabeth était retournée vivre dans notre ville natale (où nous n'avions habité que pendant quelques années) et semblait y avoir retrouvé une appartenance plus confortable, me laissant seul à développer ma propre identité anglo-montréalaise. Ma

sœur était devenu éveillée et spirituelle et, quoique j'adopterais éventuellement la blague comme étant mienne—y compris l'importance qu'elle se passe dans un bar—elle soulignait la réalité qu'une séparation peut croître même dans la fraternité la plus proche.

Maintenant, quelque vingt-cinq ans plus tard, les cocktails, l'identité et le lieu sont devenus des thèmes majeurs dans ma vie. En septembre 2009, j'ai commencé un projet dans le cadre du programme d'études supérieures en Design à l'Université Concordia, centré sur ces idées. Le Bar N+1 était une installation interactive basée sur la notion que de commander et de boire un cocktail est un processus d'autodéfinition. En se dépouillant d'un peu du bagage culturel qui entoure l'alcool, et les marques, et le design intérieur, et la musique et l'éclairage, je voulais comprendre comment on pourrait exprimer sa personnalité par l'acte de commander un cocktail. « Je suis un buveur de martinis » ou « Je le préfère avec des glaçons, pas trop sucré » ou, tout simplement, « Comme d'habitude, s'il vous plaît. » Le barman qui prépare votre commande crée une interprétation de votre désir exprimé—non pas une représentation exacte de celui-ci. Il est filtré à travers l'impression que le barman a de vous dans cet instant, ainsi qu'à travers sa propre personnalité. Finalement, en consommant, on s'altère, même si ce n'est qu'un petit peu et pour une courte durée. Dis-moi ce que tu bois, je te dirai qui tu es.

Tout comme ma sœur, moi aussi j'ai quitté la ville de ma jeunesse afin d'étudier ailleurs, mais mes voyages et mes expériences m'ont ramené à Montréal. Mon être avait besoin

de retrouver sa base de départ. J'ai goûté (et préparé) de nombreuses boissons en cours de route, rajoutant « barman » à mon propre mélange d'identité, me trouvant fasciné par comment un individu, ou une place, pourrait être représenté par un cocktail. Ce livre, alors, est le Bar N+1, plus un : la prochaine itération de mon projet sur les cocktails et l'identité. Pendant cette période de croissance de la culture du boire et du manger—on aperçoit de plus en plus de bars et de restaurants qui offrent le tout dernier cri en matière de mixologie—le temps est donc approprié pour considérer d'où nous venons, gastronomiquement parlant, et où nous allons. Comment un barman interpréterait-il le Québec si la province rentrait dans son bar, s'affalait sur un tabouret et plaçait une commande?

En réponse au grand énoncé de M. Descartes, donc, j'offre une variation : *bibito ergo sum*. Car c'est potentiellement en pensant et en buvant que l'on peut énoncer et affirmer qui, au fond, nous sommes. À tout le moins, jusqu'à la prochaine tournée.

—D.S.
Montréal, 2010



INTRODUCTION

QU'EST CE QU'UN COCKTAIL? Il y a des cocktails de crevettes et des cocktails de fruits, des cocktails médicamenteux et des cocktails Molotov, des cocktails de déchets toxiques, des saucisses cocktails et, bien sûr, des cocktails servis dans des verres—des mélanges d'alcool qui sont bus dans un bar ou un salon ou au bord d'une piscine. Il y a des gens qui diront qu'ils ne boivent pas de cocktails (trop forts, trop chargés, trop sucrés), préférant le vin ou la bière. Il y en a qui ne boivent presque pas d'alcool, qui ont éliminé les cocktails de leur menu personnel. Et il y a du monde pour qui cela évoque un souvenir, un autre temps ou un autre lieu ou une autre sorte de boisson, simplement lorsqu'on mentionne le mot.

Les définitions des dictionnaires varient grandement. En fait, un cocktail est un mélange d'ingrédients, amalgamés sous de circonstances spécifiques et connus dans des limites temporelles. Rassemblé de ces façons, le cocktail a une signification plus importante que ses composantes et son effet va au-delà de chacune de celles-ci. Tout dépendant du lieu, du fabricant et du consommateur, cette signification peut changer, et il est rare que les effets du cocktail restent constants dans les déclinaisons subséquentes.

La province de Québec est en soi un cocktail. Quelques mesures d'anglo-, quelques mesures de franco-, quelques mesures d'autochto-. D'autres éléments s'additionnent, migrant dans le mélange avec le temps, pour y contribuer de nouvelles arômes et saveurs. Nous nous agitions de temps à autre, et la glace est généralement abondante. Le résultat : distinctif, parfois volatile, à l'occasion inflammable. Et sans aucun doute enivrant.

À l'extérieur du Québec, le monde nous considère souvent comme étant Français. Une nation de buveurs de vin et de mangeurs de pâté, de porteurs de bérets et d'admirateurs de Piaf et de Depardieu. À l'intérieur de nos frontières, par contre, nous nous percevons différemment, évidemment. Nous sommes à la fois fiers de notre patrimoine culturel et critiques de sa modestie et de ses influences américaines. Nous avons décrété des lois linguistiques, en passant par des désaccords considérables, ciblant la préservation et la valorisation de notre culture. Dans le domaine de la nourriture, nous mettons à l'épreuve toute variation régionale de tourtière et de guedille, nous vantons le terroir de notre sirop d'érable, nous établissons des dénominations protégées et nous nous plaçons en fier défenseur de nos porcs, nos pommes et nos produits laitiers locaux. Et pourtant nous nous culpabilisons de la consommation de fast-food et de p'tits gâteaux, nous nous lamentons sur la brièveté de notre saison maraîchère et nous frissonnons à l'idée de la bassesse des Marie Antoinette et des Lafleur que nous avons tant aimés en grandissant. Question bouffe, nous ressentons d'une part de la fierté et de l'autre de la honte, et en partie nous ne ressentons rien du tout, imaginant que le Québec n'a tout simplement aucune culture gastronomique.

Et pourtant notre patrimoine alimentaire est riche et complexe et est aussi important pour la préservation de la culture québécoise que l'est la promotion de notre langue officielle (ainsi que nos langues officieuses). Le Québec est plein de gastronomes—des personnages du passé et du présent, issus de notre histoire et de nos imaginations, qui ont contribué à la création de notre caractère culinaire. Il y a des fermiers et des transformateurs et des détaillants, des écrivains et chercheurs et critiques, des vedettes et chefs et professeurs. Nous sommes tous, en quelque sorte, des gastronomes—nous mangeons, chacun d'entre nous, et il y en a très peu parmi nous qui ne partagent pas ce qu'ils pensent et ce qu'ils ressentent et ce qu'ils aiment.

Afin de se retrouver face-à-face avec qui nous sommes et qui nous serons comme province, afin de soutenir et croire à l'existence et l'évolution de notre culture, il faut que nous nous re-souvenions de qui nous sommes. Nous devons nous re-souvenir des ingrédients du cocktail québécois—les anciens autant que les nouveaux—et reconnaître sa saveur et sa valeur uniques. Il faudrait aussi se re-souvenir, aujourd'hui, que la saveur de demain sera subtilement différente, même si nous apprécions la même boisson, à la base.

Quand vous entrez dans un bar et commandez un Manhattan, par exemple, des multitudes de variables influenceront l'expérience de la consommation. Les sortes de bourbon et de vermouth, évidemment, ainsi que le type de fruit et/ou de tranche de fruits rajoutés. Mais aussi la façon dont le barman vous interprète, soit directement ou par l'entremise d'un serveur, et comment il répond à vos préférences. Les proportions, la fraîcheur du

verre, le temps sur glace, frapper ou remuer, comment le verser, la garniture. Sa présentation—sur napperon? sur sous-verre? avec élan? en renversant?—et l’environnement tout autour. Êtes-vous dans un salon sombre parsemé d’abat-jours à franges et de coups d’œil sensuels partagés, sur un fond sonore de chanteuse à la voix suave supportée par un quartet? Ou dans un bar d’aéroport chromé, comblé de valises à roulettes et de voyageurs crispés, un subtil parfum de kérosène vous chatouillant les narines? Quand vous amenez votre verre à vos lèvres, dans quel état recevez-vous la première petite gorgée? Elle initie une transformation et tout ce qui fait partie de créer la boisson—l’histoire et la technique et le symbolisme, ainsi que l’alcool et les mélanges, les amers, les jus—tout fera partie de vous. C’est une infusion alchimique de culture et d’identité et de mémoire et de lieu. Un cocktail.

Le mot même a probablement été inventé au début du 19^e siècle aux États-Unis et aurait des origines étymologiques contradictoires et confuses. Une plume de queue de coq utilisée comme bâtonnet mélangeur? La corruption du nom de la mesure utilisée pour distribuer les ingrédients? Quel que soit le cas, la recette de base était ainsi : alcool, sucre, amers et eau. Le but était d’harmoniser les saveurs et de cacher mystérieusement la saveur de chaque ingrédient, tout en obtenant un résultat global distinct et unique.

L’équilibre, alors, est la clé de la création d’un bon cocktail. Les remèdes dans un cocktail médicamenteux interagissent les uns avec les autres afin d’apporter un bienfait autrement inaccessible. Le succès d’un cocktail de fruits de mer dépend d’une harmonie entre le saumâtre et le sucré, le piquant et la tendreté. Les boissons telles le vin et le café sont eux aussi des types de cocktails,

un équilibre entre gout et arôme, intensité et bouquet, texture et apparence. Engendrer cet équilibre exige de la précision de la part du fabricant en mesurant et en mélangeant, et a causé la création de terminologies, outils et techniques spécialisés. Le barman, avec ses compétences quasi-scientifiques, peut s’élever au niveau de *mixologue*, atteignant glamour, pouvoir et statut. Il est alchimiste, un transformateur d’éléments, de buveurs, et de lui-même.

Depuis ses origines confuses, le cocktail a été fermement associé à des ères et des cultures spécifiques. La période de la Prohibition aux États-Unis a vu renforcer la culture de cocktail, avec la contrebande de « bathtub gin » de basse qualité rendu plus savoureux grâce aux sucraants et boissons de saveurs concentrées. Pendant le boom d’après-guerre en Amérique du Nord, les anglophones aisés ont épousé l’heure de l’apéro—après le travail dans les bars à cocktail ainsi que chez eux, avant le souper. Tandis que la vodka remplacerait éventuellement le gin en termes de popularité, les boissons avaient tendance à être relativement simples : des variations sur le Martini (gin et vermouth sec) et le Daiquiri (rhum avec de la lime), ou du whisky, des amers et des mélanges aux fruits, comme le Manhattan ou le Old Fashioned. Une variante du cocktail, le shooter—généralement composé de deux liqueurs sucrées—a alimenté les boîtes de nuits des années 1980 et puis s’est estompé relativement rapidement. Le début des années 1990 a vu un retour au classique, fort et simple (le vodka-Martini est ressorti accompagné de steaks saignants), avant que le quartet de *Sex and the City* ait fait monter en flèche la vente de Cosmopolitans et de toute une gamme d’innovations plus ou moins « féminines ». De nos jours, la combinaison retro de jarretières de

manches, jarretelles et vestes et cheveux gominés définit le look des maîtres-barman branchés, et les infusions-maison peuplent les comptoirs lumineux des salons les plus progressifs. Et tout comme les sushis et les souvlakis ont pu ramper le long de la Route 132, les Mojitos et Side Cars et Saketinis font de même.

Ce livre de cocktails d'identité reflète la multiplicité des éléments qui composent notre province. Les personnages gastronomes, dont vient l'inspiration mixologique, sont une sélection (loin d'être complète) de personnalités qui ont formé et qui continuent à former la gastronomie québécoise. Les 52 moments saisonniers thématiques qui sont liées à ces personnages—et qui se rassemblent pour faire une année dans la vie du Québec—sont un échantillon de l'ampleur et de la variété de tout ce qui arrive dans notre province annuellement, de janvier à décembre.

Ensemble, les thèmes et les personnes représentent une interprétation du rare mélange qu'est notre culture, aperçus d'une perspective particulière dans le temps et l'espace. Tout comme la fugacité du moment entre barman et buveur, et entre buveur et cocktail, ce recueil n'est qu'une mince tranche transitoire de ce qu'est le Québec. J'ai perçu ma province, recueilli des détails par rapport à ses gastronomes et je présente ici quelques drinks que je considère amusants et agréables. Ce qui reste, c'est à vous, charmants lecteurs et buveurs, charmantes buveuses et lectrices, d'y répondre. Réagissez aux cocktails, aux identités, aux moments qui les ont engendrés. Ensuite, peut-être, essayez de vous re-souvenir de nous et réinventez les boissons de votre propre perspective, réinterprétant pour vous-même ce qu'est le cocktail du Québec.

LES DRINKS

HIVER

- 1 renouvellement
- 2 épiphanie
- 3 glace
- 4 réalité
- 5 chez soi
- 6 ombre
- 7 cardio
- 8 pause
- 9 tempête
- 10 dissipation
- 11 film
- 12 l'Irlande
- 13 dépression

PRINTEMPS

- 14 rigolade
- 15 érable
- 16 œufs
- 17 terre
- 18 deuil
- 19 virginité
- 20 ouverture
- 21 patriotisme

- 22 essor
- 23 terrasses
- 24 folies
- 25 baies
- 26 nationalisme

ÉTÉ

- 27 fédéralisme
- 28 powwow
- 29 art
- 30 construction
- 31 forêt
- 32 baignade
- 33 l'Acadie
- 34 humidité
- 35 casse-croûte
- 36 industrie
- 37 école
- 38 cowboy
- 39 récolte

AUTOMNE

- 40 conservation
- 41 chance
- 42 grâce
- 43 givre
- 44 déguisement
- 45 esprits
- 46 mémoire
- 47 décoration
- 48 hibernation
- 49 courses
- 50 passages
- 51 fournées
- 52 festin

*I like to have a martini,
Two at the very most.
After three I'm under the table,
after four I'm under my host.*

—Dorothy Parker

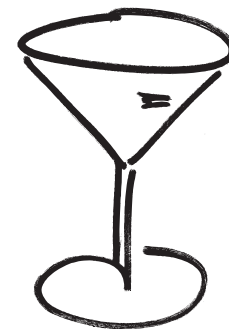
semaine 1

renouvellement

À son restaurant montréalais Au Pied du Cochon, ainsi qu'à sa récente Cabane à Sucre à St-Benoît de Mirabel, à 45 minutes à l'ouest de la ville de Montréal, Martin Picard sert des portions égales d'humour culinaire, de patrimoine québécois, et de gourmandise innovante. Des tas de foie gras et des piles de porc abondent, le tout nappé d'un mélange grivois de réinvention et de clins d'oeil rusés. Pendant que nous nous gavons de tartare de bison, de canard en canette, de tête de porcelet rôtie, et de « plogues » à l'érable et aux grains de fromage artisan, M. Picard nous glisse aussi un peu d'identité nationale. Plusieurs le considèrent comme un clown exagéré, d'autres comme un génie du marketing qui joue dans les tendances d'aujourd'hui, ou encore simplement comme un hédoniste odieux et poilu. Dans les faits il est simultanément un rebelle gastronomique et un défenseur dédié de la culture et de sa nourriture—en fait toute son approche de l'hospitalité et de la cuisine—n'est ni haut-de-gamme ni humble, mais un effort de rendre tout les deux à la fois retapés et flous.

Comme celui pour lequel il est nommé, **LE MARTIN P** adhère moins rigidement à l'utilisation des produits locaux et des traditions intemporelles, et plutôt au plaisir de reconstruire un classique dans une optique similaire mais mise à jour. Dans ce cas, le Sidecar—un cocktail de lounge raffiné et toujours agréable—devient un peu plus luxueux avec l'ajout d'une liqueur de poire enivrante et le coup riche et sec d'un brandy aux pommes. Des amers américains lui donnent un aspect très québécois-contemporain.

2 oz	calvados
0.25 oz	Belle de Brillet
6 gouttes	jus de citron
2 gouttes	amers Fee Brothers



Mélanger tous les ingrédients dans un shaker avec 2 ou 3 glaçons et frapper vigoureusement. Verser dans un verre à cocktail.

semaine 11

film

« *Un - grilled - cheese - un - ordre - de - toast - un - café.* »

FRANÇOISE DUROCHER, WAITRESS.

Semblable aux chœurs grecs qui l'ont inspiré, le chœur des waitresses de Michel Tremblay évoque la tragédie ainsi que la drame. Son court-métrage, Françoise Durocher, waitress, réalisé par André Brassard, son collaborateur à long terme, nous a présenté un panorama des femmes qui nous servent aux cafétérias, aux bars de cocktail, et aux casse-croûtes.

Leurs visages, leurs angoisses, et leurs réalités nous arrivent aussi rapidement que les commandes qu'elles chantent aux cuisiniers imaginés devant leurs fourneaux. « Un-pepper-steak-pas-d'piment, un-spaghetti-à-éc-des-boulettes... » Puisque cinquante pourcent de la population travaillera en restauration à un moment ou un autre de sa vie, Françoise c'est nous-même, sinon quelqu'un(e) qu'on connaît très bien. Les portraits dessinés par Tremblay n'étaient pas toujours flatteurs, mais ils mettaient en lumière un rôle archétype, et ils ont établi un icône qui a été assez durable pour revenir en mode parodique dans les publicités de St-Hubert, même 35 ans plus tard.

LA WAITRESS vous gardera sur pied tout le jour (ou toute la nuit) et peut-être servira à émousser le tranchant des couteaux de votre bagage émotionnel pendant que vous servez vos clients, avec un grand sourire rayonnant bien sûr. Un peu dangereux et un peu élégant, ainsi que très rafraîchissant, c'est un bon drink à boire lentement pendant votre shift de travail. En plus, ça aide la langue à défiler à haute vitesse les commandes des dîneurs.

2 oz Jack Daniels
1 oz vermouth rouge Dolin
1 oz limonade fraîche
2 gouttes amers Angostura

Dans un verre highball partiellement rempli de glace concassée, ajouter tous les ingrédients et remuer doucement. Décorer d'une tranche d'orange et d'une paille.

HIVER

équilibre

Comme tout aspect de la gastronomie, l'acte de faire ou de boire un bon cocktail demande de l'équilibre comme ingrédient de base. Créer le juste milieu entre les saveurs et les odeurs, les niveaux de douceur et d'acidité, la température et la texture, ainsi que la proportion des spiritueux et des diluants—c'est la façon de garantir un drink agréable. Mais le goût est perçu variablement selon chaque personne; c'est l'individu qui détermine son propre équilibre. Il y en a qui veulent être piqué, d'autres, calmé. Pour certains, le moindre goût de sucre est de trop, et quelques-uns ne consomment aucune boisson alcoolisée pour des raisons de santé ou de tolérance, ou à cause des moeurs sociales ou religieuses. Pour eux, l'équilibre veut dire: pas d'alcool de tout, merci. L'équilibre est subjectif, et comprend la quantité, l'ordre et l'heure de la consommation.

Quant à la mixologie, c'est le moment d'élaborer une architecture de l'alcool, de l'eau, de l'acide, de l'amer, et du sucré. Des édulcorants subtils sont le sirop d'agave ou le sirop simple (faire frémir du sucre et de l'eau en quantités égales, puis refroidir à la température ambiante). Tous les deux vous offrent la finesse, sans trop modifier le goût du cocktail.

PRINTEMPS

le brun et le blanc

Les barmans et ceux qui vendent l'alcool ont tendance à placer les spiritueux dans une de ces deux catégories, soit brun ou blanc, ou parfois ambré ou clair. Ceci place à part les whiskeys (et les whiskys) le gin et la vodka, mais parfois on a des forts qui ne sont ni l'un ni l'autre, comme le rhum, la grappa et la tequila. La teinte dorée est le résultat du vieillissement en barrique, qui donne au goût de la souplesse et des odeurs plus lourdes: le caramel, la vanille, la fumée, le cuir, la terre. Gardez cette différence à l'esprit quant à la mixologie, et ce qu'apporte l'alcool de base au cocktail, avant de mélanger d'autres ingrédients qui compléteront ou souligneront ses qualités implicites.

Les cocktails sont généralement faits d'une base (les spiritueux) et un « mixer » (une boisson moins alcoolisée ou non alcoolisée), et autres additions simples ou plus complexes, comme les agrumes, les amers, ou d'autres aromatiques. Brassé, frappé ou mixé, le drink est ensuite servi avec ou sans glaçons, décoré d'un twist, d'une olive ou d'un onion mariné, d'une cerise ou tout autre fruit, d'une paille ou d'un parasol cocktail.

les infusions

Faire vos propres infusions peut être valorisant et vous donne un outil qui peut élever vos cocktails hors du commun alors que vous personnalisez vos ingrédients de base. Les forts simples, comme la vodka, le rhum blanc, et l'alcool à 92 pourcent sont facilement revampés avec des zestes d'agrumes, des herbes aromatiques ou d'autres épices séchées. Les distillats plus complexes, dont le gin et le whiskey, ont déjà beaucoup de saveurs, il est donc préférable de les infuser avec des ingrédients aromatiques plus simples (par exemple du gin à la lavande ou du bourbon au bacon fumé). Les indications des infusions dans ce livre sont intentionnellement vagues car chaque personne a son propre goût. Il vaut toujours la peine d'expérimenter au lieu de suivre une recette d'un « expert » et puis de se trouver déçu des résultats.

Les amers, aux arômes de pamplemousse, de rhubarbe, de céleri, et autres sont facilement obtenus en infusant un petit volume d'alcool avec une grande quantité d'ingrédients aromatiques. Faites des essais avec des combinaisons d'ingrédients, pour créer des saveurs superposés. Cela vous donnera un amer qui peut faire d'un cocktail simple quelque chose de complexe, sans être compliqué. N.B. Vous courez moins de risque d'oxydation dans vos infusions en utilisant des ingrédients moins humides.

AUTOMNE

l'attente d'un drink

Un des meilleurs moments qui entoure l'expérience d'un cocktail est de l'attendre avant qu'il nous arrive du barman, ainsi que l'intervale bref pendant l'approche du verre aux lèvres. L'anticipation d'être transformé par l'alchimie du drink et de l'incorporation au soi de son identité, de la modification subtile et temporelle de notre corps et notre esprit—tout peut être aussi délectable que le cocktail lui-même.

En plus de faire attendre son buveur, le cocktail crée des attentes. Sa densité, sa force—de signification plutôt que d'alcool—pourrait être le facteur ayant le plus d'impact sur tout votre être. Cela pourrait aussi déterminer quand et combien de cocktails vous buvez, si vous les prenez avec des grignotines, en compagnie, ou seul, ainsi que vos activités après-drink. Bien qu'il soit important de se souvenir de l'équilibre en mixant les cocktails, il faut aussi rester en harmonie avec le contexte de la consommation : soit la soirée, le repas, la fête, ou la saison. Mesurez bien ces éléments et non seulement vos ingrédients—ceci en fera une expérience d'autant plus agréable et satisfaisante.

les personnages

Baril, Jean-Luc	102	Lapointe, Suzanne	30
Beauchemin, Robert	74	Lemasson, Jean-Pierre	78
Beauchemin, Sophie	74	Maheux, Nicole	102
Beaudoin, Stéphanie	92	Marler, Michael	80
Bellemare, Lyne	52	Mathey, Patrick	62
Benoît, Jehane	54	May, Johnny	50
Bergeron, Suzanne	60	Mrs. Levy	38
Bertrand, Janette	20	Musgrave, Sarah	12
Bisson, Diane	96	Noiseux, Daniel	70
Bolduc, La (Mary Travers)	24	Normand, Jacques	6
Brousseau, René	16	Ostiguy, Stéphane	72
Cercle des fermières, Le	36	Perron, la Famille	106
Champagne, Suzanne	30	Picard, Martin	2
Charpentier, Martin	100	Pinard, Daniel	8
Chartier, François	48	Portelance, Nancy	88
Colpron-Fiset, la Famille	82	Pouliot, François	92
Cruz, Alex	58	Richler, Mordecai	94
Cyr, Marc-André	108	Richman Kenneally, Rhona	64
Dammann, Derek	58	Saputo, Giuseppe	76
de Champlain, Samuel	26	Schwartz, Reuben	14
di Stasio, Josée	90	Secord, Laura	44
Dion, Thérèse Tanguay	46	Soeur Angèle	40
Drouin, Tony	60	Steinberg, Ida	104
Durocher, Françoise	22	Steinberg, Sam	104
Fournier, Guy	42	Sutherland, Phoebe	110
Gadreau, Louis	88	Tsouflidou, Cora Mussely	34
Germain, Johane	68	Whiteduck, Jean-Guy	32
Grappe, Jean-Paul	66		
Gravel, Jean-François	72		
Grégoire, Bobby	10		
Hautecoeur, Ismael	4		
Hupin, Véronique	80		
Kayler, Françoise	18		
Labbé, Jean	86		
Lambert, Michel	98		

