



JACQUELINE
CARDINAL

De
CORA
à
CORA
DÉJEUNERS
UNE BIOGRAPHIE

Préface de
FRANÇOISE BERTRAND

 Presses
de l'Université
du Québec

De
CORA
à
CORA
DÉJEUNERS

DE LA MÊME AUTEURE

Taking Aviation to New Heights. A Biography of Pierre Jeannot (en collaboration avec Laurent Lapierre), Ottawa, Presses de l'Université d'Ottawa, 2013.

Luc Beauregard. Le pari de la vérité (en collaboration avec Laurent Lapierre), Québec, Presses de l'Université du Québec, 2012.

Guy Coulombe. Le goût du pouvoir public (en collaboration avec Laurent Lapierre), Québec, Presses de l'Université du Québec, 2011.

Pierre Jeannot. Aux commandes du ciel (en collaboration avec Laurent Lapierre), Québec, Presses de l'Université du Québec, 2009.

Jacques Duchesneau. Sur le qui-vive. L'audace dans l'action (en collaboration avec Laurent Lapierre), Montréal, Éditions Logiques, 2006.

Noblesse oblige. L'histoire d'un couple en affaires. Philippe de Gaspé Beaubien et Nan-b de Gaspé Beaubien (en collaboration avec Laurent Lapierre), Montréal, Éditions Logiques, 2006.

Membre de
L'ASSOCIATION
NATIONALE
DES ÉDITEURS
DE LIVRES

Presses de l'Université du Québec

Le Delta I, 2875, boulevard Laurier, bureau 450, Québec (Québec) G1V 2M2

Téléphone : 418 657-4399

Télécopieur : 418 657-2096

Courriel : puq@puq.ca

Internet : www.puq.ca

Diffusion/Distribution :

CANADA Prologue inc., 1650, boulevard Lionel-Bertrand, Boisbriand (Québec) J7H 1N7
Tél. : 450 434-0306 / 1 800 363-2864

FRANCE AFPU-D – Association française des Presses d'université, Sodis,
128, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 77403 Lagny, France – Tél. : 01 60 07 82 99

BELGIQUE Patrimoine SPRL, avenue Milcamps 119, 1030 Bruxelles, Belgique – Tél. : 02 7366847

SUISSE Servidis SA, Chemin des Chalets 7, 1279 Chavannes-de-Bogis, Suisse – Tél. : 022 960.95.32



La Loi sur le droit d'auteur interdit la reproduction des œuvres sans autorisation des titulaires de droits. Or, la photocopie non autorisée – le « photocopillage » – s'est généralisée, provoquant une baisse des ventes de livres et compromettant la rédaction et la production de nouveaux ouvrages par des professionnels. L'objet du logo apparaissant ci-contre est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit le développement massif du « photocopillage ».

JACQUELINE
CARDINAL

De
CORA
à
CORA
DÉJEUNERS
UNE BIOGRAPHIE

Préface de
FRANÇOISE BERTRAND

**Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales
du Québec et Bibliothèque et Archives Canada**

Cardinal, Jacqueline

De Cora à Cora déjeuners : une biographie

Comprend des références bibliographiques et un index.

ISBN 978-2-7605-4030-9

1. Tsouflidou, Cora, 1947- . 2. Chez Cora déjeuners (Firme) – Histoire.
3. Leadership. 4. Restaurateurs (Alimentation) – Québec (Province) – Biographies.
I. Titre.

TX910.5:T76C37 2014 647.95092 C2014-940207-4

Les Presses de l'Université du Québec
reconnait l'aide financière du gouvernement du Canada
par l'entremise du Fonds du livre du Canada
et du Conseil des Arts du Canada pour leurs activités d'édition.

Elles remercient également la Société de développement
des entreprises culturelles (SODEC) pour son soutien financier.

Conception graphique

Richard Hodgson

Image de couverture

McCall Photographie

Mise en pages

Presses de l'Université du Québec

Dépôt légal : 2^e trimestre 2014

- › Bibliothèque et Archives nationales du Québec
- › Bibliothèque et Archives Canada

© 2014 – Presses de l'Université du Québec

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés

Imprimé au Canada

*L'entrepreneuriat, ce n'est pas pour les riches.
C'est pour les pauvres parce que c'est
une excellente façon de s'en sortir.*

Cette citation, qu'affectionne particulièrement
Cora Tsouflidou, est d'Alban D'Amours
qui fut président du mouvement Desjardins
de 2000 à 2008.

PRÉFACE

En lisant la biographie de Cora par Jacqueline Cardinal, j'avoue que mon premier étonnement fut la citation d'Alban D'Amours sur la pauvreté. Il me semble que dans le cas de Cora, que je connais bien, sa richesse est immense parce qu'elle vient de l'intérieur. Le cheminement de Cora, décrit ici, nous montre une femme riche de talents, riche de détermination, riche de créativité et d'une inépuisable capacité d'adaptation.

Il est difficile d'imaginer la femme dynamique et souriante que nous connaissons aujourd'hui comme une épouse soumise à son mari, jusqu'au point de la voir renoncer à des plaisirs aussi innocents que la lecture et l'écriture. Nous comprenons par ailleurs, à la lecture de ces pages étonnantes, comment les dures épreuves qu'elle a traversées ont forgé son caractère et l'ont amenée à faire preuve

de force et de courage pour la survie et le bien-être de ses enfants. Elle savait cuisiner, elle savait gérer une famille, elle savait transmettre la chaleur humaine. Ces caractéristiques se retrouveront dans toutes les phases de son aventure entrepreneuriale, qui sera un prolongement de plus en plus éclatant d'elle-même.

Après de longues épreuves, que je laisse au lecteur le soin de découvrir, Cora s'épanouira, tel un papillon, et empruntera le chemin de la création d'entreprises. Il est frappant de voir comment, dans sa vie, Cora alliera expérience, réussite, chagrin, défaites pour créer les éléments porteurs de son succès comme femme d'affaires et comme être humain, les deux étant indissociables.

Rien ne réussira à lui faire baisser les bras, ni abandonner ses rêves, ni manquer à ses obligations envers son entreprise, ses enfants, les personnes qui l'ont appuyée, qui ont eu confiance en elle et, même et surtout, envers elle-même. Ce sens absolu de son idéal la guidera dans le *xxi*^e siècle. Bientôt, elle saura organiser son entreprise de franchisage selon les règles de l'art : siège social à Sainte-Thérèse, bureaux régionaux, comités consultatifs et sélection rigoureuse de ses franchisés. Rapidement, elle déploiera efficacement ses ailes hors Québec, à l'échelle du Canada.

Avec le recul, sa plus grande réussite est certes la capacité qu'elle a eue de confier à sa fille, d'abord, son premier restaurant Cora de Côte-Vertu et de céder, beaucoup plus tard, les rênes de l'entreprise à son fils, en conservant un actionnariat partagé entre elle et ses trois enfants. Comme beaucoup d'entrepreneurs, depuis les tout débuts, elle a associé sa famille à son projet, qui est devenu une solide entreprise familiale, mais, contrairement à certains dirigeants fondateurs, elle a été capable, le moment venu, de se redéfinir en tant que mère en entendant le désir légitime de son fils, qu'elle voyait prêt à la remplacer. Elle a su lui abandonner l'exercice du pouvoir de la présidence et se créer pour elle un nouveau rôle dans l'entreprise. Sa créativité a depuis trouvé aussi

de nouvelles voies. Les bijoux, vous aurez remarqué les magnifiques bijoux qu'arbore Cora, sont le fruit de son œuvre. Voilà notre Cora toujours sur le chemin de nouvelles initiatives, de nouvelles découvertes.

Ce renoncement et ce rebondissement personnel sont loin d'être courants dans les entreprises familiales que j'ai eu le loisir de côtoyer dans l'exercice de mes fonctions à la Fédération des chambres de commerce. J'espère que l'exemple remarquable de Cora saura en inspirer plus d'un et plus d'une qui se retrouvent à des points tournants dans la croissance de leurs entreprises familiales.

Avec le talent qui la caractérise, Jacqueline Cardinal a décrit dans ces pages une femme exceptionnelle, une entrepreneure courageuse et une mère généreuse. Chercheure à la Chaire de leadership Pierre-Péladeau de HEC Montréal, cette biographe poursuit ici sans relâche son travail de terrain en faisant connaître le parcours de leaders d'affaires inspirants, grâce à la collaboration des Presses de l'Université du Québec. Cette fois, il s'agit d'une entrepreneure aux mille talents, déployés à travers des apprentissages douloureux et gratifiants, et arrimés à toutes les dimensions de son riche potentiel. Les efforts de Cora ont été multiples et soutenus. Son énergie a été inépuisable. Sa capacité de choisir, de formuler ses rêves et de les traduire en action ont véritablement fait d'elle une entrepreneure digne d'admiration que je vous invite à connaître davantage en parcourant ces pages captivantes.

Françoise BERTRAND
présidente-directrice générale de la Fédération
des chambres de commerce du Québec

Le 20 février 2014

REMERCIEMENTS

Par sa réussite étonnante d'entrepreneure, Cora Tsouflidou est une inspiration pour tous ceux et celles qui doivent faire face à des difficultés de toutes sortes dans leurs vies. Je la remercie en leurs noms et en mon nom personnel d'avoir collaboré si chaleureusement à cet ouvrage. Je remercie son fils, Nicholas Tsouflidis, président de Franchises Cora inc., et sa fille Gigi Tsouflidis de s'être prêtés de bonnes grâces à des entrevues qui m'ont permis d'avoir un meilleur regard sur le parcours entrepreneurial de leur mère de même que sur la gestion et la croissance phénoménale de Cora Déjeuners. Je ne peux passer sous silence le soutien indéfectible de mon conjoint, M^e Jean A. Savard, c.r., qui a relu le manuscrit à chaque étape de la production avec son œil de réviseur et de juriste avisé. Je veux souligner le travail patient et efficace de Sylvie Robert, responsable

du marketing chez Franchises Cora, qui m'a épaulée dans le choix et le traitement des photos. Je suis reconnaissante à Françoise Bertrand, présidente de la Fédération des Chambres de commerce du Québec, qui a accepté spontanément d'écrire la préface. Je me sens privilégiée de pouvoir compter sur Céline Fournier, directrice des Presses de l'Université du Québec, et sur son équipe dont la compétence et l'enthousiasme se sont encore une fois confirmés dans ces pages. Enfin, Cyrille Sardais, titulaire de la Chaire de leadership Pierre-Péladeau de HEC Montréal, où je suis chercheure associée, m'a fourni le cadre universitaire, administratif et financier nécessaire à l'aboutissement de cet ouvrage qui me tenait à cœur. Il a toute ma gratitude.

Jacqueline CARDINAL

TABLE DES MATIÈRES

<i>Préface</i>		IX
<i>Remerciements</i>		XIII
<i>Avant-propos</i>	La réinvention de Cora	XVII
<i>Chapitre 1</i>	Le rituel	1
<i>Chapitre 2</i>	Le premier arrachement	11
<i>Chapitre 3</i>	Hors rang	25
<i>Chapitre 4</i>	Un dieu grec	39
<i>Chapitre 5</i>	Servitude et grandeur grecques	53
<i>Chapitre 6</i>	Le Bûcher des Vanités	67
<i>Chapitre 7</i>	Le Château	83

<i>Chapitre 8</i>	Le pacte	97
<i>Chapitre 9</i>	Le gouffre	111
<i>Chapitre 10</i>	Miss Côte-Vertu détrônée	125
<i>Chapitre 11</i>	La chipie providentielle	143
<i>Chapitre 12</i>	Croître en franchise	159
<i>Chapitre 13</i>	Gérer en franchise	177
<i>Chapitre 14</i>	Leadership et rayonnement	197
<i>Annexe</i>	Chronologie des ouvertures de restaurants – 1987 à 2013	213
<i>Bibliographie</i>		217
<i>Notice biographique</i>		223
<i>Index</i>		225

LA RÉINVENTION DE CORA

Pour certains, le succès en affaires tient de la chance. Être à la bonne place au bon moment. L'histoire des capitaines de l'industrie américaine prête le flanc à cette perception. On peut croire qu'à la fin du XIX^e siècle, John D. Rockefeller a découvert inopinément des puits de pétrole en Pennsylvanie en même temps que les modèles T de Henry Ford faisaient leur apparition. Qu'Andrew Carnegie fabriquait de l'acier après la Guerre de Sécession alors que se multipliaient les rails des chemins de fer vers l'ouest des États-Unis. Plus récemment, que le milliardaire Warren Buffett a eu simplement la main heureuse dans l'achat massif d'actions

de pacotille et que Bill Gates a découvert presque par inadvertance son Eldorado dans les technologies émergentes¹.

Des observateurs mieux éclairés savent que les réussites durables d'entrepreneurs sont le fruit d'un travail acharné envers et contre tous, d'une persévérance sans faille malgré les échecs et d'une confiance absolue en sa bonne étoile. Au Québec, des noms mythiques comme un Alphonse Desjardins, avec ses caisses paroissiales d'économie, installées dans des sous-sols d'églises, un Pierre Péladeau, avec sa distribution de petits journaux de quartier dont l'encre à peine sèche lui noircissait les doigts, ou un Jean Coutu, avec ses pharmacies du coin où il servait des sodas derrière son comptoir entre deux ordonnances, symbolisent tous, à leur façon, l'effort quotidien, persistant malgré la routine, menant, à terme, à la construction de véritables empires.

Cora Tsouflidou est de cette trempe. Sa chance, si chance il y a, elle l'a fabriquée elle-même, à coup de courage, en dépit d'un mauvais départ dans la vie et d'embûches innombrables. Ce livre raconte son histoire. En fait, l'histoire de Cora Tsouflidou, c'est l'histoire d'une vie réinventée.

Cora Mussely Tsouflidou est née à Caplan en Gaspésie en 1947 dans une famille québécoise d'origine belge plutôt modeste². Son rêve de petite fille était de

1 Voir Maury Klein, *The Change Makers. From Carnegie to Gates, How the Great Entrepreneurs Transformed Ideas into Industries*, New York, Times Book, 2003, 318 pages.

2 Les données biographiques utilisées dans le livre sont tirées d'entrevues accordées par Cora Tsouflidou (les 30 novembre et 20 décembre 2012, les 25 mars, 4, 6, 10, 13, 23 et 24 septembre, les 2, 4, 10 et 14 octobre, 22 novembre et 9 décembre 2013), par Nicholas Tsouflidis (le 20 décembre 2012 et les 25 mars et 9 décembre 2013) et par Gesthimani Tsouflidis (le 25 mars 2013). Ont également été consultés les deux ouvrages publiés par Cora Tsouflidou : *Déjeuner avec Cora*, Montréal, Libre Expression, 2001, 335 pages et *Entre le soleil et moi*, Saint-Sauveur, Marcel Broquet Éditeur, 2011, 174 pages ainsi que des documents personnels fournis par Cora Tsouflidou.

devenir écrivaine, et pour ce faire, elle s'était mis en tête qu'il lui fallait obtenir un baccalauréat ès arts (équivalent du DEC d'aujourd'hui), alors seul sésame de l'université.

Ses parents n'étaient pas d'accord, mais elle persista. Un trait de caractère qui lui servira toute sa vie. À la veille d'obtenir le précieux diplôme, elle fait la rencontre d'un restaurateur d'origine grecque, le beau Ioannis Tsouflidis, de onze ans son aîné, qui l'engage comme serveuse et dont elle devient enceinte. Devant son refus obstiné de se faire avorter, le célibataire endurci l'épouse. Selon la coutume en vigueur en Grèce, comme si cela allait de soi, elle prend le patronyme de Tsouflidou, qui signifie « femme de Tsouflidis ». Désormais, elle ne sera que cela. Elle abandonne ses ambitions universitaires et renonce à son rêve littéraire : elle ne sera jamais romancière.

En cinq ans, elle donne naissance à une fille et à deux garçons portant le patronyme de Tsouflidis. Après treize ans de mariage, elle quitte subrepticement ce mari aux humeurs « imprévisibles », selon son expression pudique, emmenant ses trois jeunes enfants. Avant même le prononcé du divorce, le mari retourne en Grèce sans laisser de traces et Cora doit se débrouiller seule pour faire vivre sa famille. Prise dans le tourbillon d'activités de survie, elle ne prend pas la peine de revenir officiellement à son nom de jeune fille et continue d'utiliser le nom de Tsouflidou, dont elle ne se départira jamais.

Après plusieurs expériences dignes des plus grands romans, certaines cocasses, d'autres âprement tragiques, Cora Tsouflidou mettra au point le concept de Cora Déjeuners et construira en vingt ans un réseau de franchises qui compte aujourd'hui plus de 130 établissements répartis d'un bout à l'autre du Canada. Mais il y a plus.



Johanne Gervais

Au premier regard, on peut croire que Cora Tsouflidou a eu de la chance. Qu'elle a vogué sur les vagues des repas santé et des avantages inhérents au franchisage. Que son nom grec et sa connaissance de la langue d'Aristote lui ont ouvert toutes grandes les portes de la restauration à Montréal. Qu'elle est arrivée sur le marché de l'alimentation matinale alors que les brunchs du dimanche en famille devenaient une mode. Or, si le chercheur en leadership se donne la peine d'aller au-delà des faits et de retracer, de l'intérieur, le parcours de cette femme exceptionnelle, il découvrira, éberlué, une tout autre réalité. Il en apprendra beaucoup sur le leadership qui éclot souvent là et à l'heure où on ne l'attend pas.

Cora Tsouflidou prouve qu'il n'est jamais trop difficile, ni jamais trop tard, pour qu'un être humain déterminé, si mal parti fût-il, décide de réécrire sa propre histoire et de canaliser ses forces et ses faiblesses de façon constructive et innovatrice. Cela se traduira, ici, dans la mise sur pied d'une entreprise à son image et dans une réussite d'affaires exceptionnelle. Pour tout étudiant ou lecteur intéressé par l'éclosion d'un leadership, l'« histoire de cas » de Cora Tsouflidou recèle des leçons de gestion et de vie inspirantes. Et ce, non seulement pour les femmes violentées ou délaissées, mais pour tout éclopé de la vie qui décide de prendre en main sa destinée.

Cora Tsouflidou exerce un leadership unique sur la scène canadienne de la restauration. En plus d'être un modèle de survie, son parcours courageux nous en apprend autant sur la persévérance que sur la créativité, autant sur la rigueur que sur la fantaisie, et même, disons-le, autant sur la stratégie d'affaires que sur la récupération éclatante d'illusions et d'amours perdues.

Par un effet de miroir, toute lecture attentive de récit de vie provoque un retour sur soi. Nous vous invitons à apprivoiser cette belle histoire. Elle vous incitera peut-être, qui sait ?, à réinventer la vôtre, pour peu que vous osiez, vous aussi, tutoyer la chance.

Jacqueline CARDINAL



CHAPITRE

LE RITUEL

Cora a huit ans ! C'est aujourd'hui son anniversaire. C'est la première chose à laquelle elle a pensé en se levant ce matin. Plus que deux ans avant que son âge comporte deux chiffres, et ce, pour les 89 autres années, si Dieu lui prête vie jusque-là. Elle les a comptées avec son institutrice, hier à l'école de rang du village, et la veille, elle l'a écrit dans son carnet fabriqué d'endos de vieilles éphémérides que sa mère a reliés pour elle avec des chutes de laine. Elle a pris l'habitude d'y noter ses pensées le soir avant de faire sa prière et de se coucher.

Au matin, dès son réveil, elle a sauté hors du lit pour ouvrir grand la fenêtre de sa chambrette, au risque de réveiller ses deux petites sœurs Nini et Zézette, qui dorment à ses côtés, et son grand frère Robert allongé sur sa couchette, le long du mur. Elle voulait voir s'il ferait beau pour sa journée. Sa journée à elle. Suspendue à l'allège, le corps d'un côté et les pieds dans le vide de l'autre, elle a tourné la tête pour pouvoir apercevoir et sentir la mer au loin. Elle la devine étale au-delà du chemin, au bas de la falaise rouge et entre les toits pentus des maisons délaissées par les hommes, partis avant l'aube.

Saint-Charles-de-Caplan

Située à l'embouchure de la rivière Caplan, la municipalité tire peut-être son nom du petit poisson de la famille des salmonidés, le capelan, qui aurait donné son nom aussi à la rivière tribulaire de la baie des Chaleurs, où on le trouve en abondance. Le nom pourrait aussi venir d'un Amérindien appelé John Kaplan de qui les premiers colons français auraient acheté des terres pour fonder leur village. Une troisième version veut que le nom vienne de l'expression anglaise Capeland par laquelle on désignait les longues falaises rouges qui y bordent le littoral. Au cours des années, les colons français auraient modifié le nom d'abord pour Capland, pour finalement en arriver à Caplan. Saint-Charles-de-Caplan abrégéa officiellement son nom en Caplan en 1964.

Une beurrerie fondée en 1911 à l'instigation du curé Joseph Deschamplain et de cultivateurs soucieux de redresser l'économie du village offrira aux habitants une source de revenus différente de celles qu'offrent la forêt ou la pêche. En 1949, une nouvelle bâtisse accueillera une machinerie modernisée. On y fabriquera du beurre jusqu'en 1968, année de la fusion avec la Fabrique de beurre de Bonaventure.

Sources : Jean Cournoyer, *La mémoire du Québec*, Montréal, Stanké, 2001, p. 251 ; Commission de toponymie, *Noms et lieux du Québec. Dictionnaire illustré*, Québec, Les Publications du Québec, 1994, p. 106 ; <[http://fr.wikipedia.org/wiki/Caplan_\(Quebec\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caplan_(Quebec))>, consulté le 2 avril 2013.

Elle sait qu'à Saint-Charles-de-Caplan ■, en Gaspésie, à part les fermiers sur leurs terres ou les ouvriers engagés par la beurrerie, la plupart des hommes travaillent en forêt ou vont à la pêche, selon la saison : en forêt, lorsqu'ils ont l'âge d'aller dans les chantiers, ou à la pêche au capelan, à la morue ou au homard, dès qu'ils ont la force de tenir un filet ou de « lever » une cage en mer. Malgré la fraîcheur matinale, Cora a vu que son ami le soleil brillerait pour tout ce beau monde, mais surtout pour elle, pour sa journée à elle, en ce vendredi 27 mai 1955.

Ce soir, son père reviendra à la maison après avoir passé la semaine à sillonner les routes de la baie des Chaleurs pour vendre des savonnettes aux magasins généraux des villages pour son employeur, la Colgate Palmolive. Malgré ses efforts de vente et les centaines de kilomètres parcourus, il rapporte chaque fois à peine de quoi faire vivre sa famille. Chaque vendredi soir, la petite Cora Mussely l'attend fébrilement, rassurée de savoir qu'il passera les deux prochains jours à la

maison. Après le souper, le vendredi soir, Amédée Rodolphe a l'habitude de s'installer à la table de la cuisine et de vider sa serviette de représentant pour faire le bilan de sa semaine. À son air renfrogné, la petite Cora, qui l'observe attentivement depuis l'autre bout de la table où elle fait ses devoirs, devine qu'il est préoccupé. Aujourd'hui, comme tous les vendredis, il n'est pas encore arrivé qu'elle appréhende déjà de le voir repartir le lundi matin, pour la semaine. Cette fois-ci, peut-être pensera-t-il de lui apporter une babiole pour son anniversaire...

Amédée Rodolphe Mussely est né dans le village voisin de Saint-Alphonse, en 1919. À l'époque, le village s'appelait Musselyville en l'honneur du premier colon, le père rédemptoriste Henri-Joseph Mussely, venu s'y installer en 1891 grâce à l'appui du premier ministre Honoré Mercier ■. Ce dernier était alors député de Bonaventure et en même temps ministre de la Colonisation et de l'Agriculture, un ministère que son gouvernement venait de créer et qu'il avait gardé la prérogative de diriger lui-même avec l'aide de son sous-ministre, le célèbre curé Antoine Labelle. Son principal objectif était de contrer l'exode des Canadiens français attirés par les filatures de la Nouvelle-Angleterre qui offraient un travail dur, mais sûr à ces cultivateurs sans terre ●.

De nationalité belge, le jeune rédemptoriste, âgé de trente-trois ans, avait été envoyé en mission au Canada, conformément à l'œuvre de sa communauté. Lors d'une tournée de prédication qui l'avait mené jusqu'à Saint-Charles-de-Caplan, paroisse du littoral de la baie des Chaleurs, il fut séduit par la beauté des

Personnages illustres du début du XX^e siècle

Honoré Mercier a été premier ministre du Québec de 1887 à 1891. Député libéral de Saint-Hyacinthe (1879-1890), puis de Bonaventure (1879-1880), il fit naître le Parti national en 1885 pour regrouper les dissidents libéraux et conservateurs québécois déçus de la tournure de l'affaire Louis Riel au Manitoba. Il se fit élire à la tête du gouvernement québécois sous cette bannière en 1887. Il fut le premier chef politique à diriger le Québec comme un gouvernement national authentique, aussi est-il considéré comme le père du nationalisme québécois. Il mourut à Montréal en 1894, à l'âge de 54 ans. En 1934, le premier ministre libéral Louis-Alexandre Taschereau nommera le nouveau pont Honoré-Mercier en son honneur.

Antoine Labelle, prêtre né en 1833 à Sainte-Rose, est considéré comme le « Roi du Nord ». Son principal objectif est de contrer l'exode des Canadiens français attirés par les filatures de la Nouvelle-Angleterre qui offrent un travail dur, mais sûr aux cultivateurs sans terre. Il réagit à l'émigration des Canadiens français vers les moulins à tisser de la Nouvelle-Angleterre en se faisant le propagandiste de la colonisation du Canada. Il rêvait d'une conquête francophone et catholique de tout le territoire compris entre Montréal et Winnipeg par l'établissement d'une chaîne continue de colonies. Nommé « commissaire assistant », équivalent de sous-ministre de la Colonisation, par le premier ministre Honoré Mercier, il ne réalisera que la première étape consistant en la fondation d'une vingtaine de paroisses dans les Laurentides, au nord de Montréal.

Source: Jean Cournoyer, *op. cit.*, p. 733 et 985.

- Il semble qu'aux XIX^e et XX^e siècles, plus d'un demi-million de Québécois se soient établis dans les villes américaines où l'on trouvait des filatures de coton. Certains historiens évaluent à près d'un million le nombre de personnes ayant quitté le Québec de 1830 jusque vers 1930, alors que le gouvernement américain instaure des lois sévères contre l'immigration à cause de la Grande Crise économique amorcée en 1929. On trouve aujourd'hui de leurs descendants dans le Maine, le Vermont, le Massachusetts, le New Hampshire, le Rhode Island, au Connecticut et même plus à l'ouest, en Oregon, en Idaho, au Montana et dans l'État de Washington.

Source : <<http://grandquebec.com/histoire/migration-etats-unis/>>, consulté le 30 mars 2013.

Pour une analyse historique et sociologique des répercussions de cet exode, voir François Paré, *La distance habitée. Un essai sur la migration*, Ottawa, Le Nordir, 2003, 277 pages.

lieux. Il lui prit l'idée d'y faire venir de sa Flandre natale, des colons qu'il encouragerait à la construction, puis à l'exploitation d'une usine de filature de lin. Il arpenta les lieux avoisinants, remonta la rivière Caplan, en longeant l'orée de la forêt jusqu'à quinze kilomètres au nord du village existant. Il choisit l'emplacement de la colonie qu'il voulait fonder à cet endroit où le débit rapide des eaux était propice à la construction du moulin essentiel à la filature du lin. Il la nommerait Saint-Alphonse-de-Liguori¹, du nom du fondateur de sa communauté religieuse des rédemptoristes. Après avoir obtenu la promesse d'une subvention d'Honoré Mercier pour son projet, il retourna en Belgique et réussit à convaincre des membres de sa famille, des cousins, des amis et son frère Charles Mussely, d'immigrer au Canada, leur faisant miroiter l'avenir prospère qui les attendait dans le Nouveau Monde où l'industrie textile était en plein essor, plaida-t-il.

En 1891, il revint donc au pays accompagné de jeunes Flamands enthousiastes ayant accepté de quitter leur pays, de faire la longue traversée en bateau, avec escales à Liverpool en Angleterre et au port de Québec, suivies d'un périple autour de la péninsule gaspésienne vers la baie des Chaleurs, puis jusqu'à Saint-Alphonse-de-Liguori qu'il fallait bâtir dans l'attente de l'érection de l'usine



Archives personnelles

La maison de Caplan où Cora est née en 1947.

de filature. À la demande du père Mussely, Honoré Mercier avait fait percer entre-temps le chemin menant

1 En 1902, la colonie prendra le nom de municipalité de Musselyville jusqu'en 1953, où elle prendra le nom de Saint-Alphonse. Source : Commission de toponymie, *Noms et lieux du Québec. Dictionnaire illustré*, Québec, les Publications du Québec, 1994, p. 466 et 605.

au site choisi. Quelques colons s’y étaient déjà installés et avaient commencé à défricher l’endroit. L’année suivante, les familles des colons belges, auxquelles s’étaient ajoutées de nouvelles recrues, vinrent les rejoindre.

Malheureusement, quelques mois plus tard, des accusations de malversations reliées à la construction d’un chemin de fer dans la baie des Chaleurs, reliant Matapédia à Gaspé², valurent à Honoré Mercier d’être démis d’office par le lieutenant-gouverneur du Québec, Auguste-Réal Anger ●. Le premier ministre sera exonéré l’année suivante, mais le mal était fait, et la petite municipalité de Saint-Alphonse-de-Liguori se vit privée de la subvention promise pour la filature. Les colons durent trouver d’autres moyens de subsistance.

Certains retournèrent en Belgique, alors que d’autres immigrèrent aux Massachusetts, y compris le père Henri-Joseph Mussely lui-même, qui se vit contraint de renoncer à son rêve. Il alla y rejoindre avec eux un oncle rédemptoriste et Belge comme lui, et qui était curé à Fall River ●, dans une paroisse franco-américaine de cette ville connue pour ses usines textiles. Une poignée d’irréductibles décidèrent de rester en Gaspésie, dans les maisons qu’ils avaient construites de leurs mains et sur les terres qu’ils avaient commencé à dessoucher et à défricher. Ils se convertirent en cultivateurs. En 1902, le village prit le nom de Musselyville que ses habitants surnommèrent « la Petite-Belgique ». Ils s’identifièrent comme des Belgiquois, terme qui a glissé à l’usage vers « Bigiquois ». En 1953, Musselyville sera rebaptisée Saint-Alphonse, en l’honneur du fondateur des rédemptoristes, saint Alphonse de Liguori. Aujourd’hui, par tradition, le gentilé Bigiquois désigne toujours les habitants de ce petit village³.

2 Pour plus de détails sur ce qu’on a appelé le « scandale de la baie des Chaleurs », voir Jacques Lacoursière, *Histoire populaire du Québec*, tome 3, Québec, Septentrion, 1996, 494 pages.

3 Voir Jean Cournoyer, *La mémoire du Québec*, Montréal, Stanké, 2001, p. 1445.

- Né à Québec en 1838, Auguste-Réal Anger a été d’abord député conservateur de Montmorency à l’Assemblée législative (1874-1878), puis juge à la Cour supérieure du Québec (1880-1887). Peu de temps après qu’il eut été nommé lieutenant-gouverneur, le soi-disant scandale des chemins de fer éclata. Il démit alors d’office de ses fonctions le premier ministre Honoré Mercier qui dirigeait le gouvernement élu du Parti national. Son remplaçant au poste de premier ministre, le conservateur Charles-Eugène Boucher de Boucherville, nomma aussitôt Auguste-Réal Anger Solliciteur général et Procureur général (1891-1892). Ce dernier siégea ensuite comme sénateur conservateur de 1892 à 1896. Il mourut à Québec en 1919 à l’âge de 81 ans.

Source : Jean Cournoyer, *op. cit.*, p. 24.

- Dès 1830, grâce à son emplacement au confluent de la baie Mount Hope, débouchant sur l’océan Atlantique, et de la fougueuse rivière Taunton, Fall River était devenue dans les années 1890 la deuxième plus grande ville textile au monde après Manchester en Angleterre. Au sommet de sa prospérité, on y compta plus de 100 usines employant jusqu’à 30 000 ouvriers, dont de nombreux immigrants venus principalement de Grande-Bretagne, du Portugal et du Canada français, qu’on logeait dans des baraques de trois étages où s’entassaient leurs familles. En plus des usines textiles, on y trouvait d’importantes carrières de granit. Dans les années 1890, la population de la ville s’élevait à plus de 110 000 personnes.

Sources : <<http://www.usgennet.org/usa/ma/county/bristol/fallriver/fallriver.htm>> et <http://en.wikipedia.org/wiki/Fall_River,_Massachusetts>, consultés le 3 avril 2013.

L'un de ces irréductibles Belges fut l'arrière-grand-père de Cora, Charles Mussely, dont la famille comptait cinq enfants. Le petit Georges, futur grand-père de Cora, en était. Il avait sept ans lorsque ses parents étaient arrivés à Musselyville. En 1913, à vingt et un ans, Georges Mussely épousa Cora Pratte, qui venait elle aussi d'une famille de cultivateurs de Musselyville.

Pendant dix-huit ans, Georges et Cora élevèrent leur nombreuse famille et exploitèrent leur terre, de peine et de misère. En 1931, le couple se sépara. Georges s'expatria aux États-Unis pour tenter sa chance à Fall River, où vivaient de ses cousins descendants des aventuriers belges de Musselyville.

Laissée seule et sans ressources, la grand-mère Cora décida de quitter la Gaspésie avec ceux de leurs huit enfants qui restaient toujours avec elle. Elle entendit parler, on ne sait trop comment, de la ville de Timmins, en Ontario, où les mines d'or attiraient autant les aventuriers et les rêveurs que les chômeurs victimes de la Grande Crise qui sévissait partout au Canada. Sans doute y trouverait-elle de quoi faire vivre sa famille.

C'est ainsi que son fils, Amédée Rodolphe Mussely, futur père de Cora, aboutit dans le nord-est de l'Ontario avec sa mère et ses frères et sœurs, à l'âge de douze ans, dans le petit village minier de Timmins, en majorité francophone. Arrivée sur place, Cora Mussely ne mit pas de temps à ouvrir un restaurant qui devint rapidement très populaire. En effet, l'établissement faisait dans le style des *saloons* américains du Far West, où les mineurs et les orpailleurs esseulés trouvaient refuge. Cora les accueillait à bras ouverts. Pendant ce temps, Georges vivait toujours à Fall River, mais rongé par le mal du pays et déçu de l'expérience, il vint la rejoindre à Timmins quelques années plus tard. L'histoire ne dit pas comment elle l'a accueilli après toutes ces années. Les registres indiquent que Georges est mort le 2 août 1954 à Kapuskasing, une petite ville située à 130 kilomètres au nord de Timmins.

Cora avait pris goût à se débrouiller seule à Timmins pour faire vivre sa famille, grâce à son restaurant. On raconte que pour joindre les deux bouts, elle louait des chambres à l'heure, à l'étage... Elle se remaria après un an de veuvage, en 1953. Dans une des rares photos que son fils Amédée Rodolphe garda d'elle, on la voit dans le décor désertique du Nevada, fièrement appuyée sur la portière d'une Oldsmobile décapotable au volant de laquelle se tient son deuxième mari, un vieux Beau aux vagues allures de cowboy. Elle avait envoyé la photo-souvenir à son fils pendant son voyage de noces. Apparemment, Cora avait su tirer son épingle du jeu en exploitant avec succès son restaurant de Timmins.

Son fils Amédée Rodolphe demeura discret avec ses propres enfants sur cette partie mouvementée de sa vie familiale. À vingt et un ans, il avait déjà quitté Timmins pour revenir dans sa Gaspésie natale dont il avait perdu l'accent. Il s'était installé à Saint-Charles-de-Caplan. Il y rencontra la plus belle fille du coin, Paula Bernard, qui était en âge de se marier.

Lorsqu'elle fit la connaissance d'Amédée Rodolphe, Paula Bernard venait de rompre avec le jeune homme dont elle était tombée follement amoureuse, un protestant anglophone que sa famille lui avait interdit d'épouser pour des raisons religieuses. Au Québec, dans les années 1940, il était impensable qu'une catholique épouse un protestant, anglais de surcroît. Lorsque son père Frédéric Bernard vit arriver dans le village le jeune Mussely, avec son chapeau rond, sa chemise blanche à collet monté, son costume trois-pièces et sa montre de poche en or, il y décela aussitôt un bon prospect pour sa fille Paula. Rendu invalide de son bras droit dès son jeune âge à cause d'un accident dans une scierie où il travaillait comme apprenti, ce père de neuf filles à marier se dit qu'au moins, il en aurait une de bien casée !



Archives personnelles

Les parents de Cora, Amédée Rodolphe Mussely et Paula Bernard, peu de temps après leur mariage.

Amédée Rodolphe et Paula se marièrent le 6 avril 1942 à Saint-Charles-de-Caplan et s'y installèrent. Intéressé ni par l'agriculture ni par la pêche, et encore moins par un emploi à la beurrerie, le jeune marié trouva du travail comme commis voyageur chez Colgate Palmolive, qui lui assigna le territoire de vente couvrant la vingtaine de villages répartis autour de la baie des Chaleurs ■. Paula, qui s'occupait de la maison, mit au monde un garçon, Robert, en 1944, suivi d'une petite fille trois ans plus tard que son père insista pour prénommer Cora en mémoire de sa mère. C'était le 27 mai 1947. Paula aura ensuite deux autres petites filles, en 1950 et en 1954. Elles seront surnommées Nini et Zézette⁴.



La fille de Frédéric Bernard s'était résignée à épouser Amédée Rodolphe à l'insistance de son père, mais elle resta longtemps mélancolique de ses amours contrariées avec son bel Anglais. Très tôt après son mariage, elle se vit affligée d'une forme sévère d'eczéma qui la contraignait à faire tremper ses mains dans une baignoire d'eau de Javel, lors de ses nombreuses crises. Elle les essuyait ensuite minutieusement avant d'entourer avec soin chacun de ses doigts de longues bandelettes de drap blanc. Elle faisait de même avec le reste de ses mains, puis elle enfilait ses gants de caoutchouc. C'est alors seulement qu'elle s'occupait du petit déjeuner de ses enfants.

Le rituel se répétait inlassablement à chaque crise. Elle faisait toutes ses tâches ménagères avec ses gants, soit la cuisine, le ménage, le lavage, la couture et le reste. Elle n'enlevait ses pansements que le soir avant de se coucher.

4 À la demande de Cora Tsouflisou, nous utiliserons ces surnoms.

Pour les enfants Mussely, l'environnement familial était difficile. De tempérament dépressif, leur mère aux mains gantées leur donnait rarement des signes d'affection. Elle leur répétait souvent, comme un mantra, de ne pas se faire d'illusions sur leurs perspectives d'avenir et sur leurs capacités à se sortir de la pauvreté. Elle et son mari étaient « nés pour un petit pain », et elle ne voyait pas comment il en serait autrement pour ses enfants.

La petite Cora vit ces années péniblement. C'est une enfant sensible et douée, pleine d'énergie. Son caractère naturellement enjoué tranche sur celui de sa mère et de ses frères et sœurs qu'elle entraîne presque malgré eux dans des jeux qu'elle s'entête à organiser.

Ainsi, elle aime jouer au « magasin général » où elle prend le rôle de la propriétaire et eux, de clients. De temps à autre, elle installe un autel de fortune surmonté d'une boîte de carton en guise de tabernacle, jette un drap blanc plié sur ses épaules et personnifie le curé de la paroisse pour dire la messe et haranguer les « fidèles ». Aussitôt qu'elle sait lire, elle dévore tous les livres qui lui tombent sous la main. En même temps, elle prend goût à l'écriture. Comme il n'y a pas d'argent pour acheter du papier, sa mère recueille les éphémérides et les feuilles périmées des vieux calendriers et en fait pour elle des carnets et des cahiers en les reliant avec des bouts de laine. Ces reliures de fortune recueilleront pendant longtemps ses pensées secrètes, car Cora se fait une joie de les noircir de sa petite écriture tassée. À l'école, c'est une élève appliquée qui aime apprendre, lire et écrire. Plus tard, elle sera encouragée dans la voie de la littérature par une religieuse qui reconnaîtra son talent. Cette année-là, elle décidera de ce qu'elle va faire dans la vie : elle sera écrivaine.



Archives personnelles

Cora s'amuse avec son frère et ses sœurs sur le terrain situé entre leur maison et celle du grand-père Frédéric.

Mais auparavant, en ce matin du 27 mai 1955, la petite Cora sait que lorsqu'elle sortira de sa chambre pour aller déjeuner, même le jour de son anniversaire sera pareil aux autres. Elle devra attendre, pour manger, que sa mère ait terminé de mettre ses pansements et d'enfiler ses gants de caoutchouc. Demain matin, se dit-

Elle sera encouragée dans la voie de la littérature par une religieuse qui reconnaîtra son talent. Cette année-là, elle décidera de ce qu'elle va faire dans la vie : elle sera écrivaine.

elle, dès son réveil, elle sentira la bonne odeur des tranches de pain grillées sur les ronds du poêle à bois, avant même d'ouvrir la porte de sa chambre. Elle les tartinera de beurre et de mélasse, qui seront déjà sur la table. Elle se versera un grand verre de lait de la pinte de verre fraîchement sortie de la glacière. Ce sera la même chose le dimanche matin. Elle se réjouit d'avance parce que pendant ces deux jours-là, c'est son père, et non sa mère malade, qui sera là pour elle. C'est lui qui lui préparera son premier repas de la journée. Ces matins-là, Cora se sentira comme la reine des petits déjeuners.

LE PREMIER ARRACHEMENT

« Comment ça s'écrit, Sainte-Flavie ? », demande Cora à son grand-père Frédéric, qui habite la maison d'à côté, et qui accueille encore une fois sa petite-fille pour une ou deux semaines, peut-être un mois. On ne le sait jamais, car il arrive de plus en plus souvent que son gendre Amédée Rodolphe ait à envoyer ses enfants en pension à cause de l'état de santé de sa femme, qui se dégrade. Comme celui-ci n'est pas là durant la semaine, il sait qu'il ne peut laisser ses enfants seuls avec sa femme lorsque ses crises d'eczéma s'aggravent ou que son moral se détériore au point qu'elle veuille passer une partie de ses journées au lit.

Il place alors son fils aîné Robert, qui a douze ans, chez le cordonnier du village. Ce voisin bienveillant accepte de prendre chez lui le jeune garçon à qui il montre en même temps les rudiments du métier. Zézette et Nini, les deux plus petites, âgées de deux et six ans, sont confiées à leur tante Olivette, une des huit sœurs de sa femme, qui habite au bas de la côte, au tournant du chemin, juste à côté de son autre sœur Magella. Quant à Cora, sa place est chez son grand-père Frédéric, qui se fait toujours une joie de l'accueillir, car depuis que sa fidèle Joséphine est décédée, la solitude lui pèse.

Pour Cora, habiter chez son grand-père maternel, c'est la fête continuelle. Pour s'y rendre, elle n'a que quelques pas à faire puisque la grande maison du « père Bernard » comme on l'appelle dans le village, donne sur la même grand-route, à côté de chez elle, trônant au-dessus des champs qui l'enclavent. Tout autour se succèdent de vastes terres fertiles, une vieille grange grise, penchée au loin, un cheptel vif de veaux et de vaches, des moutons broutant l'herbe sous la brise maritime, des cochons joyeusement vautrés dans leur enclos de boue, des poules couveuses et un coq chantant en liberté, autour de la basse-cour.

La maison qui surplombe cet univers agricole est grande, blanche et belle, comme il se doit pour un des notables du village. Frédéric Ernest Bernard est fier de sa ferme et de la façon dont il a su se débrouiller pour arriver à faire vivre sa famille de neuf filles. Pourtant, n'eût été de son courage et de sa débrouillardise, il aurait pu finir sa vie indigent, seul et pauvre comme Job.

Frédéric Ernest Bernard est né en 1886 à Saint-Charles-de-Caplan. Septième enfant sur les neuf qu'auront ses parents Marie Ferlatte et Charles Germain Bernard, il avait quatre ans lorsque son père, qui était pêcheur de morue ■, s'est perdu en mer en 1890. À l'âge de quatorze ans, il travaillait déjà comme apprenti

dans un moulin à scie. Malheureusement, à la suite d'une fausse manœuvre, il engagea son bras jusqu'à l'épaule dans une presse mécanique conçue pour aplanir les planches de bois. Ce jour-là, il perdit l'usage de son bras droit à jamais. Il n'entendait pas se laisser abattre pour autant. Bien sûr, il abandonna le travail dans la scierie et renonça à gagner sa vie comme pêcheur, mais il lui restait un bras, une main et deux jambes qui pouvaient servir au travail de la terre. Surtout, il avait un esprit vif et espiègle, un tempérament combatif et beaucoup de débrouillardise.

À vingt-deux ans, il rencontra sur le quai du village voisin de Carleton une jeune enseignante du nom de Joséphine Leblanc. Ils étaient venus tous les deux voir accoster le majestueux *Lady Eileen*, un bateau vapeur de passagers qui faisait la navette entre Campbellton, au Nouveau-Brunswick, et Gaspé, avec des escales de part et d'autre de la baie des Chaleurs. C'était l'époque des grands bateaux blancs ● qui sillonnaient les eaux du fleuve et de la péninsule gaspésienne. Sans doute la jeune Carletonnaise fut-elle séduite par l'allure vigoureuse et les yeux bleus de mer du jeune Caplinot, car ils se marièrent quelques mois plus tard. Apparemment, le handicap de son prétendant ne l'avait pas empêchée de voir en lui le digne père d'une progéniture qu'elle voulait nombreuse.

Joséphine mit au monde douze enfants dont neuf vécurent, toutes des filles. Sur un laps de quinze ans, à travers ses nombreuses grossesses, deux garçons et une petite fille moururent en bas âge. Jean-Paul décéda le premier, en 1913, à l'âge de cinq mois, puis ce sera Julia Laura, la petite fille, qui mourut à six ans, en 1919. Paula, la future mère de Cora, avait alors un an.

La morue

Certains historiens estiment que la pêche à la morue est à l'origine de la découverte de l'Amérique en raison de facteurs démographiques en Europe, de partage des espaces maritimes et de facteurs religieux, comme l'obligation pour les catholiques de ne pas manger de viande les vendredis. La découverte de nouveaux stocks préoccupe continuellement les marins en voyages exploratoires. Jean Cabot et Jacques Cartier indiquent clairement dans leurs récits de voyage les lieux de pêche potentiels qu'ils croisent sur leurs routes. Certaines années, la morue se fait plus rare dans un secteur de la Gaspésie ou du golfe Saint-Laurent que dans l'autre et inversement. Campés dans des postes de pêche uniques, les entrepreneurs du régime français contrent difficilement ces phénomènes, mais après la Conquête, des marchands venus de l'île anglo-normande de Jersey (notamment la Charles Robin Company et la John Le Boutillier & Company), équilibrent leurs prises en établissant des comptoirs tout autour de la Gaspésie et du golfe Saint-Laurent. La fondation de certains villages gaspésiens, constitués d'immigrants européens ou américains loyalistes, remonte à cette époque.

Source : Mario Mireault, *Une lucrative morue*, <<http://www.en.cyclobec.ca/main.php?docid=135>>, consulté le 16 décembre 2013.

- L'âge d'or des grands bateaux blancs s'échelonna de la fin du XIX^e siècle jusqu'en 1965, année où la Canada Steamship Lines mit fin aux croisières qu'elle organisait sur le fleuve et dans l'estuaire du Saguenay à bord de ses légendaires vapeurs blancs, notamment le *St. Lawrence*, le *Tadoussac*, le *Québec* et le *Richelieu*. Prisés des jeunes mariés et des touristes, ces véritables palaces flottants attiraient les curieux sur tous les quais où ils accostaient. Certains célèbres villégiateurs américains les empruntaient pour aller s'installer dans la région de Charlevoix pour l'été. Le premier manoir Richelieu, construit totalement en bois au cours de l'été 1900, agrémenté de son club de golf, marqua le début de la vocation touristique de la région.

Après l'incendie qui le rasa en 1928, le Manoir fut reconstruit et passa aux mains de la Canada Steamship Lines, qui le conservera jusqu'en 1966.

Source : Michel Lessard, « La vogue des bateaux blancs », *Cap-aux-Diamants*, n° 33, printemps 1993, <<http://iderudit/8367ac>>, consulté le 9 avril 2013. Voir également Claude Morin, « Exposition au Musée de Charlevoix – Ainsi renaît l'époque des "bateaux blancs" », *Le Devoir*, 12 novembre 2011 et Canada Steamship Lines, *PartnerShip to the World. Canada Steamship Lines: One Hundred and Fifty Years On*, 1995, 96 pages.

- Au Canada, le shérif, aujourd'hui désigné au fédéral sous le terme d'huissier-exécutant, est un fonctionnaire de justice chargé, au civil, des saisies et des ventes forcées en matière immobilière et, au pénal, de la constitution des jurys et de leur surveillance pendant le procès. Il est notamment responsable des actes des huissiers. À ne pas confondre avec le terme utilisé aux États-Unis où le *sheriff* est un officier élu tous les quatre ans, responsable de la justice, des prisons de comté, des tribunaux civils et des mesures à prendre pour faire appliquer les lois et règlements. Il est également chargé d'assurer le service policier dans les villes qui ne possèdent pas de police municipale.

Sources : <<http://www.justice.gouv.qc.ca/Francais/publications/generale/termes/sherif.htm>> et <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Sherif>>, consultés le 11 avril 2013.

Lorsque Paul-Émile, l'autre petit garçon, décéda en 1926 à l'âge de six ans, Paula en avait huit. La mortalité infantile était courante dans les familles nombreuses du Québec agricole et ouvrier de l'époque, mais pour Frédéric et Joséphine, c'était chaque fois un drame immense pour lequel leurs filles survivantes, dont Paula, la future mère de Cora, partageaient avec eux la peine et l'angoisse.

Malgré son important handicap, Frédéric réussit à bâtir une vaste ferme au fil des ans. Au village, il en vint à jouer un rôle social important au point d'être nommé shérif ● pendant quelques années. En plus de l'exploitation de sa ferme, il fut représentant de la société John Deer, le grand constructeur de machinerie agricole. Des tracteurs et autres instruments aratoires en attente de vaillants acquéreurs encombraient en permanence la cour avant afin qu'ils soient bien visibles de la route principale.

Dans les années 1940, au Québec, l'avenir des filles se résumait à trois choix : devenir religieuse, rester célibataire pour aider dans l'ordinaire de la maisonnée, pour s'occuper des plus jeunes et pour soigner des parents vieillissants, ou encore se marier avec le meilleur parti possible pour aller fonder une famille à leur tour. Quand Frédéric s'aperçut que sa fille Paula s'était amourachée d'un Anglais protestant de Carleton, il s'opposa fermement à leurs fréquentations. Quelques mois plus tard, il perçut l'arrivée dans le village d'Amédée Rodolphe Mussely comme une bénédiction et un signe de la Providence. C'était le gendre parfait qui ferait oublier à sa fille son ancien prétendant. Paula se laissa convaincre, le 6 avril 1942, de convoler en justes noces avec ce nouveau venu qui avait fière allure avec son abondante chevelure bouclée et qui semblait financièrement à l'aise.

Frédéric fit construire à côté de chez lui une petite maison pour les jeunes mariés afin de les accommoder, le temps qu'Amédée Rodolphe se trouve un

gagne-pain décent. Dès les premières années, il fut témoin de la maladie envahissante de sa fille Paula qui avait parfois de la difficulté à tenir maison. Il voyait bien que son gendre peinait à joindre les deux bouts, et il n'hésitait jamais à les aider. Cora se souvient que lorsque son grand-père faisait bouche-rie, elle et ses frères et sœurs se régalaient de boudin et de charcuterie pendant plusieurs jours de suite. Il en était de même lorsque le temps était venu de tuer les vieilles poules ou d'abattre les moutons. Il n'était pas question pour Frédéric que ses petits-enfants n'aient pas de quoi manger.

Quand sa fille Paula eût des crises d'eczéma plus graves, il allait de soi qu'il s'offrit naturellement pour dépanner son gendre que son travail éloignait durant la semaine. Après la mort de sa bien-aimée Joséphine, survenue en 1956, Frédéric accueillit avec encore plus de joie sa petite fille Cora, pour égayer sa solitude.

Pour l'enfant, c'était alors un feu roulant d'activités qui l'attendait dès qu'elle entra dans la grande maison blanche, son baluchon à la main. En été, le vieil homme l'emmenait avec lui dans la grange traire les vaches, dès le lever du soleil. Ou encore, une fois arrivés sur le petit pont du ruisseau situé au bout du village, il lui demandait de sortir deux vers du pot de terre qu'il avait apporté. Il lui montrait comment les enfiler aux crochets de fortune, suspendus aux deux branches mortes qui leur serviraient de cannes pour la pêche à la truite. En hiver, Cora enfilait ses longues chaussettes, ses bottes et son gros manteau



Archives personnelles

Les neuf filles du grand-père Frédéric se regroupent autour de lui lors du décès de leur mère : Georgette, Yvette, Carmel, Èva, Magella, Irène, Raymonde, Paula (la mère de Cora, portant un collier) et Gracieuse.

à capuchon. Elle le suivait dans sa tournée des collets à lièvre qu'il avait camouflés sous la neige dans le petit bois avoisinant.

Avec son grand-père, la petite fille ne savait jamais quelle surprise l'attendait, mais ce qu'elle aimait par-dessus tout, c'est que lorsqu'elle habitait chez lui, elle avait toute l'attention et l'affection pour elle toute seule. Elle était la reine. En plus, elle se sentait utile, car elle avait toujours vu son grand-père avec seulement un bras et une main valides. Il avait appris à se débrouiller dans la vie depuis qu'adolescent, il avait eu son accident au moulin à scie. Il se faisait d'ailleurs un malin plaisir de lui en raconter, sourire en coin, les circonstances, encore et encore, en y ajoutant chaque fois de nouveaux détails dramatiques qui la faisaient frémir.

Quelquefois, au contraire, pour la faire rire, il enroulait à son cou des colliers d'algues trouvées sur la grève, il poussait de petits cris saccadés et, battant de son bras valide le tissu entourant son bras ballant, il mimait en grimaçant un monstre menaçant de l'attraper. Le matin, il gavait sa petite-fille de pain trempé dans du lait chaud auquel il avait ajouté un œuf battu et deux bonnes cuillères de sucre d'érable râpé. Parfois, dans l'après-midi, elle l'aidait à planter les pommes de terre aux champs et à construire et installer dans le jardin des épouvantails pour chasser les corneilles trop gourmandes. Il prétendait qu'il était permis à une petite fille de manquer l'école pour aider son grand-père à tondre les moutons et à plumer les poules décapitées qu'il poursuivait en courant sous les yeux exorbités de Cora.

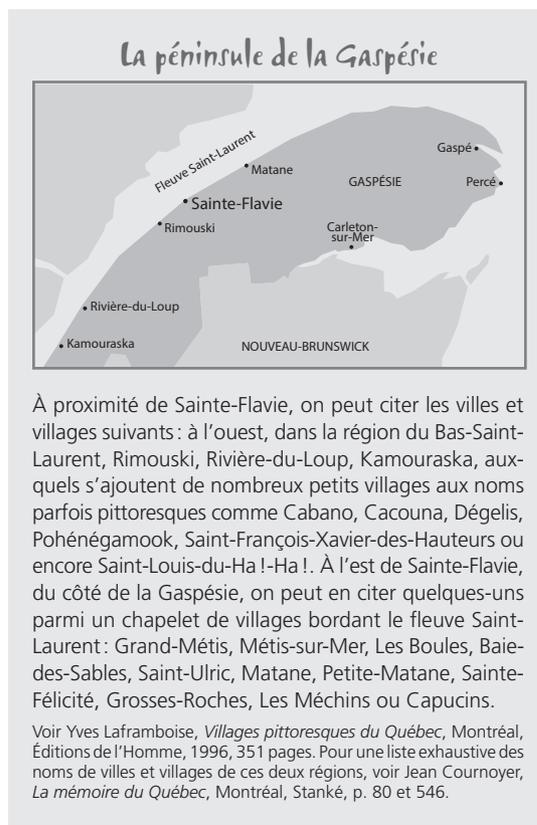
Pour la petite, qui avait maintenant neuf ans, il était presque naturel que son grand-père se débrouillât sans trop de peine dans ses activités les plus courantes puisqu'elle l'avait toujours vu faire de même. Elle ne s'étonnait plus de le voir imaginer des façons de faire inventives et différentes des autres pour compenser son handicap. Il y avait longtemps que le vieil homme avait

cessé de s'apitoyer sur son sort. Son entourage avait fini par faire de même, y compris la petite Cora qui trouvait chez lui affection, stabilité et réconfort.

Lorsque sa mère était rétablie, à l'appel de son père, Cora rentrait à la maison où elle retrouvait ses frères et sœurs... jusqu'à la prochaine crise. Mais dans son cœur, elle savait que la porte de la grande maison blanche était toujours ouverte pour elle chez grand-papa Frédéric, qu'elle adorait.

Par un beau samedi matin du printemps 1956, qui devait être comme tous les autres, son père garda ses enfants autour de la table après leur avoir servi, selon son habitude, leur petit déjeuner à la place de leur mère. Il a une grande nouvelle à leur apprendre. Dans un mois, la famille allait déménager à Sainte-Flavie, car il avait changé de territoire de vente. Désormais, ce n'était plus seulement la baie des Chaleurs qu'il parcourait pendant la semaine, mais ce serait une grande partie du littoral de la péninsule gaspésienne ■, à laquelle s'ajouteraient d'autres villages à l'ouest, dans la région du Bas-Saint-Laurent.

La première chose à laquelle pensa Cora, c'est que si la famille quittait Saint-Charles-de-Caplan, elle verrait moins souvent son grand-père Frédéric. Bien sûr, à Sainte-Flavie, elle aurait sa propre chambre, comme son père le lui avait promis, dans la nouvelle grande maison qu'ils habiteraient au bord de la mer. Elle pourrait écrire le soir dans ses carnets aussi tard qu'elle le voudrait sans craindre de nuire au sommeil de son frère et de ses petites sœurs. Elle pourrait y aménager son univers à elle, avec des secrets et des cachettes connues d'elle seule.



Ce matin-là, du haut de ses neuf ans, elle éprouvait des sentiments partagés. D'un côté, elle voulait instinctivement sortir de la morosité qui régnait dans la petite maison de Saint-Charles-de-Caplan, mais elle se sentait immensément triste d'avoir à quitter son grand-père bien-aimé qui était devenu son point d'ancrage. Elle courut aussitôt le rejoindre sans plus attendre pour lui annoncer la nouvelle en pleurant. Elle devait habiter chez lui encore une fois pour une semaine, le temps de laisser sa mère se remettre du changement annoncé et commencer les préparatifs en vue du déménagement. Après l'avoir consolée de son mieux, grand-père Frédéric, qui lui-même réprimait sa propre déception de voir sa petite-fille partir bientôt, lui dit que désor-



Archives personnelles

*La belle grande maison
de Sainte-Flavie.*

mais, elle devrait se comporter comme une grande fille, aider sa mère à la maison et donner l'exemple à ses deux petites sœurs. Après lui avoir épilé S-a-i-n-t-e-F-l-a-v-i-e comme elle le lui demandait, il l'écrivit sur un bout de papier et y ajouta l'adresse exacte du Bureau de poste de Saint-Charles-de-Caplan. Il lui fit promettre de lui écrire souvent.

Comme prévu, un mois plus tard, la famille emménagea dans une maison de deux étages, louée à Sainte-Flavie, village situé officiellement dans la région du Bas-Saint-Laurent, à la limite ouest de la Gaspésie, au point exact où la route 132 commence et finit sa boucle autour et au travers de la péninsule. Pour Amédée Rodolphe, l'endroit est au carrefour de son nouveau territoire de vente. Comme promis, Cora et son frère Robert ont chacun leur chambre à eux tout seuls. Les petites Zézette et Nini en partagent une troisième. Alors qu'Amédée Rodolphe croyait que sa femme

accueillerait favorablement la nouvelle, il comprend rapidement qu'elle ne s'en réjouit pas outre mesure. En bonne épouse « qui prend mari, prend pays », comme le voulaient les mœurs de l'époque, elle accepte de déménager, mais son tempérament dépressif lui fait voir la vie de façon négative. Sans même l'avoir vue, elle déteste déjà la nouvelle maison qu'elle déclare d'avance trop grande pour leurs besoins.

Amédée Rodolphe avait cru qu'avec son changement de territoire et le déménagement dans une belle et grande maison, sa femme irait mieux, d'autant plus que les revenus familiaux seraient quand même plus intéressants. Il escomptait que les années de tristesse et de misère étaient révolues pour lui, pour sa femme et pour ses enfants. Malheureusement, en dépit de la relative aisance financière de la famille, Paula continua de souffrir d'eczéma de plus belle et de se sentir de plus en plus déprimée.

Pour s'occuper des enfants la semaine, Amédée Rodolphe, qui ne pouvait plus compter sur l'environnement familial accommodant de Saint-Charles-de-Caplan, engageait de temps à autre une gardienne. En plus de voir aux enfants, du moins aux deux plus jeunes qui n'avaient pas encore appris à se débrouiller toutes seules, elle remplissait les tâches ménagères essentielles, à la place de Paula. Celle-ci soignait ses mains et passait de longues heures au lit. Lorsque la situation devenait plus critique, il arriva qu'Amédée Rodolphe demandât à une de ses belles-sœurs de venir lui donner un coup de main ou qu'il envoyât, pour quelques jours, parfois quelques semaines, ses enfants à Saint-Charles-de-Caplan où ils retrouvaient leurs refuges habituels, le temps que la situation se rétablisse.

Au début, la petite Cora s'ennuyait beaucoup de son grand-père Frédéric, à Sainte-Flavie, et c'était toujours une joie pour elle d'aller le rejoindre à l'occasion, même si elle était tristement consciente que c'était parce que sa mère était trop malade pour s'occuper d'elle et de

ses frère et sœurs. Son tempérament jovial et énergique eut néanmoins tôt fait de prendre le dessus. Elle finit par s'adapter à sa nouvelle demeure de Sainte-Flavie et à son école, bien qu'elle s'en absentât souvent à cause de ses séjours forcés chez son grand-père. Comme la nouvelle maison était située au bord de la mer, la grève devint le terrain de jeu naturel des enfants. En plus des dernières goélettes de bois, ces « voitures d'eau » témoins d'une époque qui s'achevait¹, il n'était pas rare que Cora voie passer de grands bateaux blancs au large. Sans doute les majestueux *Empress of England* ou *Empress of Britain* qui venaient d'Angleterre pour transporter des passagers jusqu'au port de Québec.

La Voie maritime du Saint-Laurent

La construction de la Voie maritime du Saint-Laurent, le plus gros projet de canalisation au monde depuis l'inauguration du canal de Panama en 1914, débute en 1954. Le tracé navigable, d'une longueur de 3774 km entre l'île d'Anticosti et la tête du lac Supérieur, est aujourd'hui ouvert à des navires de 222,5 m de long sur 23,8 m de large et de 8,2 m de tirant d'eau. L'Administration de la voie maritime du Saint-Laurent, créée en 1954 par une loi du Parlement, avait pour mandat de construire, exploiter et entretenir la portion canadienne entre Montréal et le lac Ontario, soit cinq des sept écluses situées sur le territoire canadien, ainsi que les huit du canal Welland qui relie le lac Ontario au lac Érié à hauteur des chutes Niagara. Depuis 1998, le contrôle opérationnel est assuré par la Corporation de gestion de la Voie maritime du Saint-Laurent. Du côté américain, la St. Lawrence Seaway Development Corp exploite les deux écluses situées près de Massena, dans l'État de New York. Les quatre autres écluses construites en sol américain dans la rivière St. Mary's, entre le lac Huron et le lac Michigan, sont gérées par la US Corp of Engineers.

Sources: D'Arcy Jenish, *La Voie maritime du Saint-Laurent. Cinquante ans et l'avenir à nos portes*, traduction de Michel Gaulin, Montréal, Corporation de Gestion de la Voie maritime du Saint-Laurent, 2009, 118 pages. Pour la chronologie des événements, voir également <<http://www.thecanadianencyclopedia.com/articles/fr/voie-maritime-du-saintlaurent>> et <<http://seaway.ca/fr/voie-maritime/histoire/index.html>>, consultés le 10 avril 2013.

Au cours de la dernière année où la famille habita Sainte-Flavie, à l'été 1959, les nombreuses barges qui remontaient le fleuve jusqu'aux écluses des Grands Lacs cédèrent leur place à de grands cargos dont le nombre se multiplia à la faveur de l'ouverture de la Voie maritime du Saint-Laurent ■. Ce grand œuvre avait été inauguré en grandes pompes le 26 juin par la reine Élisabeth II, le premier ministre du Canada John G. Diefenbaker et le président des États-Unis, Dwight D. Eisenhower. Il était maintenant possible aux grands cargos transporteurs de minerai et de marchandises en vrac, battant pavillons internationaux, de se rendre jusqu'à Chicago par l'intérieur des terres canadiennes et américaines en passant par les Grands Lacs. À l'inverse, les armateurs canadiens, dont notamment

1 Voir le film documentaire du cinéaste et poète Pierre Perreault réalisé en 1969 pour l'Office national du film, intitulé *Les voitures d'eau*, où il décrit le travail des artisans dont les connaissances et les savoir-faire centenaires tomberont bientôt dans l'oubli.

la Canada Steamship Lines (CSL) et la Paterson Fleet², pouvaient désormais transporter dans leurs bâtiments, maintenant autodéchargeables, de grandes quantités de céréales de l'Ouest canadien destinées aux marchés internationaux.

L'impact économique de ce projet a été majeur pour le Canada, puisqu'il permettait le transport du fer et du charbon à destination des aciéries de l'Ontario et des centrales hydroélectriques, par le canal Welland, et rendait rentables l'ouverture et l'exploitation au Québec et au Labrador de vastes gisements du fer nécessaire à la fabrication de l'acier. Ainsi, il a fait passer le Canada du statut d'importateur à celui d'exportateur de minerai de fer. Il contribua également à rabaisser les tarifs reliés au transport des marchandises en vrac et apporta une aide importante aux industries de base des deux pays.

De la grève derrière la maison, Cora apercevait souvent de ces longs bateaux glissant lentement au loin, dans une direction ou dans l'autre. Elle leur faisait de grands signes de la main en sautant à pieds joints pour attirer l'attention du capitaine et des matelots qu'elle imaginait sur le pont. Lorsque les vagues atteignaient la rive après leur passage, elle s'amusait à tenter d'en attraper l'écume en patinant pieds nus à grandes enjambées sur la glaise glissante et froide, d'où émergeaient, çà et là, des strates rocheuses.

Dans sa chambre, elle se réjouissait de pouvoir écrire le soir dans ses carnets aussi longtemps qu'elle ne tombait pas de sommeil, sans déranger personne. Elle écrivait de longues lettres à son cher grand-père

Par la force des choses, Cora et son frère le plus vieux apprennent à la dure à composer avec le caractère dépressif de leur mère et à se débrouiller par eux-mêmes.

² Voir Gene Onchulenko, *The Ships of the Paterson Fleet*, Cleveland, Riverbank Traders, 1996, p. 99-116. Ouvrage gracieusement prêté par le capitaine du Port de Montréal, Jean-Luc Bédard.

Frédéric. Elle se fit peu à peu des amis dans les alentours et à l'école. Elle était fière de les inviter souvent à la maison pour regarder le petit écran d'un nouvel appareil nommé « télévision », que son père avait rapporté de Québec un vendredi soir.

Espérant ainsi distraire sa femme de ses tristes pensées alors qu'elle était alitée, Amédée Rodolphe lui avait installé dans sa chambre cette nouveauté qui présentait des émissions musicales et les premiers téléromans. Dans le village de Sainte-Flavie, en 1956, peu de familles possédaient le merveilleux appareil, si bien que la maison des Mussely devint le point de ralliement des nombreux nouveaux amis de Cora, et de ses frères et sœurs. En fin d'après-midi, la chambre de sa mère était envahie, jour après jour, par une horde d'enfants installés sagement face au tube cathodique pour regarder les émissions pour la jeunesse comme *Le grenier aux images* et *Tic Tac Toc*. En soirée, la programmation se terminait inmanquablement par le *God Save the Queen* et *l'Ô Canada* avant de ne présenter que la mire de réglage à tête d'Indien, suivie d'un silencieux petit écran de neige scintillante ●.

● La première station de télévision de Radio-Canada, CBFT-Montréal, entra en ondes le 6 septembre 1952. Diffusant d'abord en noir et blanc des émissions bilingues, le réseau se scinda en deux sections anglaise et française seize mois plus tard. Dans les années 1950, la programmation comprenait des émissions musicales, des téléromans (dont les populaires *14 rue de Galais* et *La famille Plouffe* de Roger Lemelin), des téléthéâtres, des émissions pour la jeunesse, quelques émissions de nouvelles et d'affaires publiques, la lutte du mercredi soir, des parties de baseball des Royaux de Montréal, depuis le stade Delorimier, de même que des matchs de hockey du Canadien de Montréal décrits en direct du Forum par l'animateur René Lecavalier. La diffusion de la *Soirée du hockey*, présentant aux entractes *La ligue du vieux poêle* où l'animateur Jean-Maurice Bailly interrogeait à tour de rôle les analystes Jacques Beauchamp, Camille Desroches, Émile Genest et Charles « Trois-étoiles » Mayer, contribua à mousser la vente de téléviseurs dans tout le Québec.

Sources : <<http://servicesfrancais.radio-canada.ca/communication-corporative/notre-histoire/>>, et <<http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/collaborations/677.html>>, consultés le 8 avril 2013.

Malheureusement, malgré tous les efforts de son mari, Paula ne se rétablit pas. Les enfants disaient entre eux que l'eczéma de leur mère s'était aggravé et avait atteint son cerveau. Ils priaient ensemble pour qu'elle guérisse au plus vite. En réalité, en plus de sa maladie de peau, Paula souffrait sans doute d'une dépression profonde qui finira par déteindre sur l'humeur de ses enfants dont la gardienne s'occupait de plus en plus souvent la semaine, en l'absence d'Amédée Rodolphe. Par la force des choses, Cora et son frère le plus vieux apprirent à la dure à composer avec le caractère dépressif de leur mère et à se débrouiller par eux-mêmes, alors que les deux petites sœurs avaient davantage besoin de surveillance.

La famille restera un peu plus de trois ans à Sainte-Flavie, de 1956 à 1959, après quoi Amédée Rodolphe leur annonça qu'ils auraient encore une fois à déménager, car il avait obtenu une importante promotion. Son employeur, la Colgate Palmolive, l'avait nommé gérant de district et l'avait affecté à Sainte-Foy, en banlieue de Québec.

Alors qu'elle commençait à s'habituer à son nouveau milieu, Cora n'avait pas le choix de vivre ce deuxième arrachement. Dans sa nouvelle ville, à 12 ans, il lui restera sa dernière année d'école primaire à faire, car elle a pris du retard à cause de ses nombreuses absences lors de ses séjours forcés chez son grand-père Frédéric, à Saint-Charles-de-Caplan. Puis ce sera l'école secondaire, peut-être le couvent, qui sait ? Bientôt, elle ne serait plus une petite Gaspésienne, mais bien une adolescente vivant à la ville. Une autre étape de sa vie s'annonce. Au lieu de pleurer, Cora décida d'aller de l'avant et d'enfouir dans sa mémoire les splendides paysages maritimes qui avaient été les témoins impuissants de la sombre atmosphère de son enfance, dont la nostalgie lui restera néanmoins longtemps au cœur, elle ne sait toujours pas trop pourquoi.

HORS RANG

« Comment ça s'écrit, Sainte-Foy ? », demande Cora à son père qui vient d'annoncer que dans un mois, la famille devra déménager encore pour quitter, cette fois pour de bon, la péninsule gaspésienne. De simple représentant, Amédée Rodolphe sera désormais « gérant de district » pour son employeur, la société Colgate Palmolive, qui le mute à Québec.

Voilà bientôt quatre ans que la famille habite à Sainte-Flavie et que peu à peu, les enfants se sont intégrés au village situé en bordure du fleuve. Arrivée à l'âge de 9 ans, Cora en a 13. Elle est à l'aube de l'adolescence

et malgré qu'elle doive se séparer de ses amis, elle voit d'un bon œil le déménagement à Québec. Il lui reste une année de primaire à faire et ensuite, ce sera le secondaire. Autant que ce soit à la ville, se dit-elle.

Depuis quelques mois, Paula a pris du mieux. Elle a même sympathisé avec la voisine d'en face, à qui elle n'avait jamais parlé depuis leur arrivée à Sainte-Flavie. Les enfants veulent croire en sa guérison. Ils se réjouissent que leur mère ait un comportement presque normal pendant plusieurs jours d'affilée. Lorsqu'il lui arrive de faire encore des colères pour un oui ou pour un non, ou encore de s'enfermer dans sa chambre pendant plusieurs jours, Cora et ses frères et sœurs angoissent à l'idée de voir leur mère retomber malade. Ils se réunissent alors dans la chambre des deux petites pour prier ensemble à genou devant la statuette de l'Immaculée Conception. Ils imploront fébrilement la Vierge d'empêcher le mal de « revenir s'installer dans le corps de maman¹ ».

Plutôt que d'habiter près du centre-ville de la capitale, Amédée Rodolphe choisit pour sa famille la proche banlieue de Sainte-Foy. Le premier appartement qu'il loue se situe sur la rue Saint-Pascal-de-Nazareth, au troisième étage d'un triplex, mais quelques mois plus tard, la famille emménagera dans leur maison du boulevard Pie-XII, agrémentée d'un petit jardin à l'arrière.

Pour les enfants, ce terrain de jeu n'a rien à voir avec la grève de Sainte-Flavie, mais ils n'ont d'autre choix que de s'en accommoder, et ils le font de bon cœur. Quant à Paula, Amédée Rodolphe est persuadé que la santé de sa femme continuera de s'améliorer, quoique celle-ci ait des difficultés à s'adapter à un environnement urbain. Physiquement, elle va mieux, mais elle souffre du manque d'espace, même

- Le nom de Sainte-Foy vient de Notre-Dame-de-Foy, mission fondée par les Jésuites en 1638. Le terme *foy*, qui signifie hêtraie, vient des dialectes d'oïl issu du bas-latin. La première paroisse canonique de la ville a été mise sous le patronage de Notre-Dame-de-Foy pour commémorer l'envoi par le père de Véroncourt au père Pierre-Joseph-Marie Chaumonot, en 1669, d'une statue reliée au culte de Notre-Dame de Foy, lieu situé près de Dinant en Belgique. Missionnaire chez les Hurons, le père Chaumonot fondera en 1673 la mission de Notre-Dame-de-Lorette. Il publia une grammaire huronne. Il est décédé à Québec en 1693 à l'âge de 82 ans.

Sources : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Hetraie>>, consulté le 10 mai 2013 et Jean Cournoyer, *La mémoire du Québec*, Montréal, Stanké, p. 296 et 1500.

1 Cora Tsouflidou, *Déjeuner avec Cora*, Montréal, Libre Expression, 2001, p. 36.

après le déménagement dans la nouvelle maison. Elle se plaint constamment de la proximité des voisins qui « l'entendent manger », récrimine-t-elle.

En règle générale, son humeur est au beau fixe, mais il lui arrive encore d'avoir des périodes de déprime. Dans ces moments-là, l'atmosphère redevient lourde dans la maison. Une scène habituelle revient à la mémoire de Cora. Petite fille, elle voit son père s'installer dans son vieux fauteuil. Il a déposé sur le tourne-disque son album préféré du chanteur lyrique Mario Lanza. Il écoute les airs religieusement. Cora, qui l'observe en silence, voit des larmes silencieuses couler lentement le long de ses joues. Le spectre des sombres années de Saint-Charles-de-Caplan et de Sainte-Flavie revient le hanter, lui et les enfants qui sont toujours enclins à s'inquiéter.

Lorsque la crise se prolonge, Amédée Rodolphe appelle son beau-père à la rescousse. Celui-ci fait volontiers le long voyage depuis la baie des Chaleurs jusqu'à Sainte-Foy, car il est heureux de revoir sa fille et ses petits-enfants. Il passe alors quelques semaines dans la famille et tente de son mieux de distraire les enfants et de leur apporter l'attention et l'amour dont ils ont un criant besoin.

Selon son habitude, il leur raconte des histoires avec force gestes et détails ou, cerclant sa tête d'un bandeau dans lequel il insère une plume de papier, il joue à l'Indien en incarnant le personnage du grand chef iroquois Donnacona ■. Lorsque le ton des discussions entre sa fille et son gendre s'élève, il amène les enfants au sous-sol qu'il transforme en campement où chaque enfant déguisé et maquillé pour la circonstance tient un rôle dans la tribu iroquoise.

Donnacona

Donnacona était le chef de la tribu iroquoise de Stadaconé (aujourd'hui Québec). Jacques Cartier le rencontra lors de son premier voyage au Canada en 1534 à Gaspé où il dirigeait une expédition de pêche. Lors de son deuxième voyage, Cartier convainquit Donnacona de le laisser amener ses deux fils en France dans le but d'en faire des interprètes. Comme promis, il les ramena à Stadaconé l'année suivante. D'abord cordiaux, les échanges avec Donnacona devinrent hostiles lorsque Cartier, dans sa recherche d'une route vers les Indes, voulut aller jusqu'à Hochelaga dont le chef Agona était son rival. Cartier obtient néanmoins de Donnacona et de ses fils de précieux renseignements sur le territoire. C'est notamment grâce à l'un d'eux, qui lui donna le remède indigène au scorbut, que ses hommes eurent la vie sauve à l'hiver 1536. Cartier préféra finalement s'allier à Agona plutôt qu'à Donnacona qui fut amené de force en France avec dix autres membres de sa tribu, dont deux de ses fils. Il fut présenté à François I^{er} à qui il vanta les richesses, qu'il décrivit comme fabuleuses, du royaume du Saguenay, sans doute dans l'espoir de pouvoir revenir dans son pays. Mais ce fut peine perdue, car aucun des captifs ne revint au Canada. Donnacona est mort en France en 1539, d'une maladie inconnue, à l'âge de 60 ans. Demeuré au Canada, son rival Agona finit par se méfier de Cartier et des Français. Selon certains historiens, cette animosité, qui dégénérera plus tard en guerre franco-iroquoise, serait la suite de la politique de Cartier.

Voir le *Dictionnaire biographique du Canada*, <<http://www.biographi.ca>> et <<http://echo.franco.ca/premieresnations/index>>, consultés le 14 mai 2013.

On fait semblant de fumer le calumet de paix. Il en profite pour leur raconter l'histoire de la découverte de Gaspé par Jacques Cartier et sa rencontre avec les Amérindiens de l'époque. Les trois enfants se souviendront longtemps des passages du grand-père Frédéric à Sainte-Foy.

Cora participe avec enthousiasme à ces jeux. Elle se réjouit de revoir son grand-père bien-aimé et retrouve avec joie l'univers imaginaire auquel il l'avait habituée lorsqu'elle faisait des séjours chez lui, à Saint-Charles-de-Caplan. Mais elle a vieilli. À 13 ans, elle est à l'aube de l'adolescence. Elle est moins crédule et accepte mal que sa mère soit incapable de vivre une vie de mère normale. Elle lui en veut de plus en plus d'avoir privé ses enfants d'attention et d'affection à cause de sa maladie. Passant, selon les jours, de la culpabilité à la révolte, elle continue de tenir son journal auquel elle confie sa tristesse, ses frustrations et ses espoirs. L'écriture devient pour elle à la fois un exutoire et une bouée de sauvetage. Cette soupape hors de la mêlée familiale se transforme imperceptiblement en véritable raison de vivre.

- Au XIX^e siècle, il n'existait qu'une seule cérémonie pour les jeunes catholiques : la première communion. Ce sacrement célébrait la première eucharistie vers 12 ans. En 1910, le pape Pie X décida que la première eucharistie devait être donnée aux enfants dès l'âge de raison, soit vers 7 ans. Ce sacrement fut désigné sous le nom de « communion privée » et l'on continua à célébrer la « communion solennelle » vers 12-13 ans. Dans les années 1960, la communion solennelle devint progressivement la profession de foi liée au renouvellement annuel, à Pâques, par tous les chrétiens des vœux de leur baptême. Les deux cérémonies, communion solennelle et profession de foi, revêtent un sens différent. La première se situait dans le prolongement de l'ancienne première communion alors que la seconde est aujourd'hui rattachée au baptême.

Voir <<http://fetes.festiclic.com/page-10643-origine-profession-foi-eucharistie-communion.html>>, consulté le 14 mai 2013.

À l'école, elle termine sa septième année de primaire. Alors qu'elle peine en mathématiques, elle excelle en composition française. Bien qu'elle fasse beaucoup de fautes d'orthographe, elle écrit si bien que la religieuse qui enseigne le français remarque son talent. Elle l'encourage à augmenter son vocabulaire en lisant, en lisant beaucoup, insiste-t-elle, une habitude que Cora conservera toute sa vie.

À l'époque, à la fin du primaire, les enfants faisaient ce que l'Église appelait la « communion solennelle ● ». La cérémonie, qui réunissait les enfants de la classe de 7^e et les membres de leurs familles, était empreinte de solennité. Souvent, des fêtes étaient ensuite organisées dans les familles en l'honneur des communiants et des communiantes qui faisaient ainsi

l'objet d'une attention spéciale. On incitait les communicantes à se vêtir de blanc en signe de pureté et à porter un voile de tulle immaculé pour l'occasion.

Lors de sa communion solennelle, Cora n'avait pas pu revêtir de robe blanche, car sa mère n'avait pas été en mesure de lui en confectionner une pour la circonstance. Elle portait toutefois un voile blanc, mais sa tenue de cérémonie consistait en une jupe grise, qu'elle avait choisie la plus pâle possible, et un simple chemisier blanc. De plus, comme elle avait accumulé un an de retard par rapport à ses consœurs de classe, elle était sensiblement plus grande que les autres élèves. Lorsque, au son de l'orgue, elle a remonté l'allée centrale de l'église pour se rendre à la balustrade en procession devant les familles réunies, Cora se sentit humiliée de ne pas être comme les autres. Quand donc cessera-t-elle d'être hors rang ? Elle vécut ce moment douloureusement. Son sentiment d'inadéquation fut alors exacerbé. Il perdurera pendant toute son adolescence et même au-delà.

Quand vint le moment de passer au secondaire, la préadolescente demanda à son père de l'inscrire au couvent Sainte-Foy, où les sœurs du Bon-Pasteur donnaient ce qu'on appelait alors le « cours classique ». Elle avait en effet décidé de devenir un jour écrivaine et pour mettre toutes les chances de son côté, elle voulait aller à l'université à tout prix. Or, à l'époque, la seule façon d'y être admise était d'avoir obtenu un baccalauréat ès arts, décerné par les seuls collèges classiques dont la grande majorité étaient privés, donc payants.

Son père ne l'entendait toutefois pas ainsi. Comme beaucoup d'hommes de sa génération, il ne voyait pas pourquoi sa fille tenait tant à aller à l'université et, qui plus est, en littérature. Pour qu'elle puisse un jour bien gagner sa vie en attendant de se marier, il



Archives personnelles

Cora avance dans l'allée vêtue de son voile, de sa jupe grise et de son chemisier blanc.

l'encourageait plutôt à aller à une école de secrétariat après son secondaire et à apprendre l'anglais à la place de la poésie française. Il refusa de l'envoyer au couvent, « une perte de temps », décréta-t-il.

Cora prit son mal en patience, tout en refusant d'abandonner son rêve. Elle continua donc ses études à l'école publique de son quartier. Puis, un jour de printemps, après deux années passées à Sainte-Foy, son père annonça à sa famille qu'il y aurait un autre déménagement. Cette fois, ils iraient tous à Montréal. Son nouvel employeur, la Maple Leaf, l'affectait dans la métropole comme représentant commercial.

Si on compte le déménagement à Sainte-Flavie et les deux de Sainte-Foy, celui de Montréal sera le quatrième que Cora allait connaître durant sa courte vie. Au lieu d'habiter dans la grande ville, Amédée Rodolphe décida, comme à Québec, d'installer sa famille en banlieue. Il choisit le petit village de Saint-Vincent-de-Paul, situé sur la rive nord de la rivière des Prairies, à hauteur de Montréal.

La famille y arrive au début de l'été 1960. Cora vient d'avoir treize ans. Ne perdant pas une minute, elle s'enquiert des couvents ou des collèges des alentours où elle pourrait faire son cours classique. Elle apprend l'existence de l'Institut Cardinal-Léger, un collège pour filles situé dans le quartier Rosemont du nord de Montréal, à peu près vis-à-vis de Saint-Vincent-de-Paul. Tenu par les sœurs de Sainte-Anne, l'établissement fait exceptionnellement partie du secteur public, donc les frais de scolarité sont à toutes fins utiles nuls, sauf pour l'uniforme, les livres et d'autres petites dépenses variées. Cora se dit que son rêve sera possible si elle trouve le bon stratagème pour convaincre son père.

L'écriture devient pour Cora
à la fois un exutoire
et une bouée de sauvetage.



Archives personnelles

Cora s'installe pour lire confortablement dans le jardin de la maison de Saint-Vincent-de-Paul.

Elle a bien vu que près de la maison où la famille vient d'aménager, il y a des parcs pour enfants. Elle apprend que la Ville de Saint-Vincent-de-Paul cherche des moniteurs et des monitrices pour l'été. Elle fait vite des démarches et obtient facilement un poste qui lui permettra d'amasser environ 200 \$ pour son été. Elle est alors convaincue qu'elle détient l'argument massue à présenter à son père pour qu'elle puisse s'inscrire à l'Institut Cardinal-Léger à la rentrée de septembre : elle lui offre de payer elle-même la première tranche des mensualités et des factures à même ses économies.

Attendri par tant de persévérance et de conviction, Amédée Rodolphe cédera finalement. En septembre 1960, à l'âge de 13 ans, Cora entre fièrement à l'Institut Cardinal-Léger. Elle fera finalement son cours classique tant désiré, se réjouit-elle. Son rêve de devenir écrivaine est à portée de main. Quant à sa mère, qui est plongée à nouveau dans une dépression profonde, elle s'en désintéresse, mais Cora ne se laisse pas atteindre. Elle poursuit son rêve en dépit de sa mère, forte de

l'assentiment qu'elle a réussi à arracher à son père. En son for intérieur, elle en est apaisée. Peut-être que finalement elle est vraiment à part, se dit-elle, mais dans le bon sens du terme.

Chaque matin, son père la conduit en auto et la dépose à l'Institut. Lorsqu'il doit s'éloigner de Montréal pour son travail, Cora traverse alors le pont Pie-IX à pied. Elle emprunte ensuite les transports en commun qui la mèneront à la porte de l'Institut. Sa mère a accepté *in extremis* de lui confectionner son uniforme en retaillant à ses mesures un vieux costume bleu marine de son mari.

À l'Institut, c'est une étudiante appliquée. Elle se plonge avidement dans l'étude du latin et de la littérature française. Elle découvre avec fascination Rimbaud et les poètes maudits. L'histoire l'intéresse plus que les mathématiques ou la chimie, mais c'est surtout la civilisation et la mythologie latines et grecques qui captent son imaginaire. Pendant cinq ans, son rêve de devenir écrivaine ne se démentira pas. En plus de tenir quotidiennement son journal intime, elle écrit des poèmes.

L'adolescence de Cora se poursuit. Elle fait la connaissance de jeunes garçons que lui présente sa nouvelle amie et consœur de classe Yolande Vinet, mais elle ne se laissera charmer par aucun. Le cœur n'y est pas. Ce qui compte le plus pour elle, ce sont ses poètes, ses grands auteurs et son journal, qu'elle continue de remplir de ses confidences intimes.

Sans que Cora ne s'en doute, pendant ces années charnières, la société québécoise est en train de vivre une véritable révolution qui avait été déclenchée quelques années plus tôt par le décès, le 7 septembre 1959, de celui qui avait régné sans partage sur le Québec comme premier ministre pendant près de vingt ans, Maurice Le Noblet Duplessis². Le 11 septembre suivant,

2 La partie qui suit sur la Révolution tranquille et le rapport Parent s'inspire des pages 188-190 de l'ouvrage suivant: Jacqueline Cardinal et Laurent Lapierre, *Pierre Jeannot – Aux commandes du*

son successeur désigné, Paul Sauvé, entrait en fonction. Dans son discours d'assermentation, il lança son mot célèbre « Désormais ! », signifiant ainsi sans équivoque que bien qu'il se réclamât du Parti de l'Union nationale, il voulait rompre avec le régime qui l'avait précédé. Décédé prématurément le 2 janvier 1960, il n'eut pas le temps de mettre en œuvre les réformes qu'il entrevoyait.

La population, qui voulait entrer de plain-pied dans la modernité et s'affranchir de la mainmise de l'Église sur l'État, élu, le 22 juin 1960, le Parti libéral du Québec avec, à sa tête, le flamboyant Jean Lesage pour lui succéder. Le slogan « Maîtres chez nous » avait tonné dans les chaumières québécoises comme le cri de ralliement de tout un peuple émergeant de la Grande Noirceur. Dès le début de son mandat, Jean Lesage voulut donner un coup de barre radical avec son « équipe du tonnerre ». Il entreprit la modernisation de la société québécoise et mit en branle les réformes tant attendues. Considéré comme le père de la Révolution tranquille, il créa de grandes institutions financières comme la Caisse de dépôt et placement du Québec (CDPQ), la Société générale de financement (SGF) et le Régime des rentes du Québec (RRQ). Avec l'appui de son ministre des Affaires naturelles, René Lévesque, il nationalisa l'électricité et fonda la société Hydro-Québec. C'est également lui qui accorda le droit de grève et d'association aux employés des secteurs public et parapublic.

Lesage s'attaqua également, dès 1961, au secteur de l'éducation, chasse gardée depuis toujours de l'Église catholique sauf, évidemment, pour ce qui était de la communauté angloprotestante qui avait ses propres institutions indépendantes. Il proposa sa Grande Charte de l'éducation qui comportait une série de mesures législatives visant à augmenter la fréquentation scolaire, à soutenir financièrement

les étudiants et à obliger les commissions scolaires à garantir l'enseignement secondaire gratuit jusqu'en 11^e année.

Parallèlement à ces actions prenant effet à court terme, il demanda au vice-recteur de l'Université Laval, M^{gr} Alphonse-Marie Parent, de présider la Commission royale d'enquête sur l'enseignement dans la province de Québec qui siégera pendant cinq ans. Les membres de la commission Parent, outre Alphonse-Marie Parent qui en était le président, étaient Ghislaine Roquet, religieuse, Jeanne Lapointe, professeure de littérature à l'Université Laval, Guy Rocher, directeur du département de sociologie de l'Université de Montréal, et Gérard Filion, directeur du journal d'opinion *Le Devoir*, qui sera nommé vice-président de la Commission. Les premiers volumes du rapport, publiés en 1963, proposent la création d'« un système scolaire unifié, intégré et public depuis la maternelle jusqu'à l'université et placé sous l'autorité d'un véritable ministère de l'Éducation », qu'on veut soutenu par le Conseil supérieur de l'éducation, un nouvel organisme consultatif.

La commission Parent³ s'était donné un objectif global : donner au Québec un système d'enseignement de masse qui soit de qualité et adapté aux besoins diversifiés de tout un chacun. Ce vaste programme supposait une restructuration complète du système québécois, qui devait être mise en branle le plus tôt possible.

C'était à une véritable révolution collective que conviait le rapport Parent, publié par tranches jusqu'en 1966. Il s'agissait de rendre l'éducation accessible à

3 Le lecteur intéressé à approfondir le contexte entourant la création de la commission Parent et l'impact majeur qu'a eu son rapport sur la société québécoise peut se référer à l'ouvrage suivant : Claude Corbo, *L'éducation pour tous. Une anthologie du rapport Parent*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2002, 440 pages. Claude Corbo a été professeur de science politique à l'Université du Québec à Montréal (UQAM) avant d'en devenir le recteur, de 1986 à 1996, poste qu'il occupera à nouveau de 2008 à 2011.

tous, non seulement dans les ordres d'enseignement primaire et secondaire, en rendant l'instruction obligatoire jusqu'à l'âge de 16 ans, mais aussi jusqu'à l'université, sans discrimination, pour ceux et celles qui en avaient le désir et le talent, quels que soient leurs moyens financiers. Les commissaires voulaient que l'enseignement supérieur ne soit plus réservé à une élite enfermée dans des structures immuables et infranchissables à quiconque n'en faisait pas partie, mais qu'il rejoigne les meilleurs éléments des classes populaires et moyennes en démocratisant les structures universitaires. Les carrières professionnelles prestigieuses et l'acquisition de hauts savoirs devaient être accessibles à tous et à toutes.

Les commissaires ne craignirent pas d'innover en s'écartant du modèle français d'enseignement qui avait inspiré les anciennes structures québécoises. La France, comme d'autres pays européens, connaissait d'ailleurs à l'époque les premières contestations étudiantes qui devaient culminer aux événements de Mai 1968. Au Québec, en 1961, la commission Parent alla au-devant des coups et fit preuve de vision et d'ouverture en allant voir en Europe et aux États-Unis, tout en innovant dans la conception que ses membres se faisaient d'une pédagogie moderne, adaptée aux nouvelles façons de vivre qui s'annonçaient.

En quelques années, les écoles secondaires furent regroupées dans des polyvalentes, auxquelles on greffa les écoles techniques, commerciales et scientifiques et qui devenaient des milieux de vie pour les nombreux baby-boomers adolescents des villes et des régions. Des collèges d'enseignement général et professionnel, communément appelés cégeps, remplacèrent progressivement les collèges privés classiques. Quant à l'enseignement universitaire, auquel on rattacha les écoles normales, il fit l'objet d'une réflexion particulièrement approfondie qui bouleversait les idées reçues sur les études supérieures. On peut affirmer en

rétrospective que, malgré les ratés survenus dans le sentiment d'urgence d'agir et l'empressement à implanter des recommandations non testées au préalable, le rapport Parent constitua l'acte fondateur de la révolution pédagogique qui accompagna le Québec vers la modernité.

Conformément aux visées du rapport Parent, les communautés religieuses qui œuvrent dans le domaine de l'éducation doivent s'adapter au nouvel environnement pédagogique imposé par le gouvernement. Certaines garderont leurs portes ouvertes et modifieront progressivement leurs programmes d'enseignement en fonction des impératifs du nouveau ministère de l'Éducation. D'autres choisiront plutôt de se départir de leurs établissements d'enseignement, que le gouvernement québécois transformera en écoles secondaires subventionnées, accessibles à tous, et en collèges généraux et professionnels menant, comme leur nom l'indique, soit à des études universitaires, soit à des formations professionnelles. Les polyvalentes et les cégeps sont à la veille de remplacer pour toujours nombre de couvents, écoles secondaires, collèges classiques et écoles supérieures d'antan.

Au terme d'une réflexion qui devait durer deux ans, les sœurs de Sainte-Anne décident à contrecœur de mettre fin au cours classique pour filles offert à l'Institut Cardinal-Léger, que Cora fréquentait. Après de longues négociations, les sœurs se résigneront en effet, en 1969, à le vendre à perte au gouvernement, qui en fera la base du Cégep de Rosemont⁴. Pour ce faire, elles durent prendre des mesures de transition afin d'orienter leurs étudiantes du cours classique vers d'autres établissements où elles pourraient le terminer.

4 Voir Micheline Dumont, *Les religieuses sont-elles féministes?*, Montréal, Éditions Bellarmin, 1995, p. 104-105 et L. Roy, *Institut et école Cardinal-Léger*, p. 23-35 et p. 160-165 (cité par M. Dumont, *op. cit.*). Voir également le site du Collège Rosemont: <<http://www.crosemont.qc.ca/le-college>>, consulté le 14 décembre 2012.

C'est ainsi qu'au printemps 1966, Cora Mussely, happée par la déferlante qui touchait le Québec, doit faire sa Philo I au Collège Sainte-Croix, un établissement pour garçons qui accepte pour la première fois des filles afin d'accommoder les sœurs de Sainte-Anne. L'environnement d'étude est complètement différent de celui de l'Institut, puisque d'exclusivement constituées de filles ou de garçons, les classes sont mixtes. Cora côtoie désormais tous les jours des garçons avec qui elle assiste aux mêmes cours, une situation encore inimaginable quelques années plus tôt.

.....
 Cora côtoie désormais tous les jours
 des garçons avec qui elle assiste
 aux mêmes cours, une situation encore
 inimaginable quelques années plus tôt.

Au printemps 1967, elle termine sa Philo I et elle se réjouit d'avance de n'avoir qu'un an à faire avant d'obtenir son diplôme tant désiré de baccalauréat ès arts. À cause des changements annoncés par le rapport Parent, elle sait qu'elle sera parmi les dernières à s'en prévaloir. C'est une chance qui ne reviendra pas, car dans deux ans, le cours classique n'existera plus, mais même si elle était la dernière à l'avoir, elle tient *mordicus* à tenir entre ses mains le précieux parchemin devenu le symbole de son autonomie future, de sa valeur en tant que personne et de son affranchissement du sombre milieu familial dont elle veut à tout prix se distancier. C'était sa façon à elle de sortir de sa propre « grande noirceur ».

Comme les uniformes sont abolis et qu'elle est responsable de ses dépenses personnelles, elle a besoin d'un plus grand budget pour ses vêtements et ses achats de livres de lecture personnelle. Elle se met en frais de se trouver un emploi d'été plus lucratif que celui de monitrice de parc. Elle souhaite toujours entrer à la faculté des lettres de l'Université de Montréal, un an plus tard.

Ce qu'elle ignore, dans son expectative enthousiaste, c'est qu'en écho à la société québécoise, elle connaîtra bientôt, elle aussi, un bouleversement majeur qu'elle n'avait ni voulu ni prévu. Non seulement elle ne retournera pas au Collège Sainte-Croix en septembre 1967, et ira encore moins à l'université l'année suivante, mais dans quelques semaines, elle sera brusquement placée, abasourdie, devant un choix déchirant qui changera pour toujours le cours de sa vie et qui la marquera au fer rouge, dans sa chair et dans son cœur, et ce, pour le meilleur et pour le pire du reste de ses jours. Contrairement au Québec, sa période de « grande noirceur » est loin d'être terminée.

UN DIEU GREC

Fébrile, Cora entre timidement dans le vestibule de l'église au bras de son père. Elle est toute de blanc vêtue, de pied en cap. Elle porte une longue robe blanche, de coupe légèrement évasée, dépourvue de toute ornementation. Sur sa tête, un voile de tulle blanc, orné de trois roses blanches, se gonfle au-dessus de ses épaules. De sa main libre, gantée de blanc, elle tient un bouquet d'œillets blancs, tombant en cascade, qu'un large nœud de ruban blanc retient. Elle porte de fines chaussures blanches qui dépassent à peine, en alternance, de l'ourlet de sa robe, au rythme de ses pas. L'église est remplie

des membres des familles immédiates, invités pour la circonstance. La cérémonie grecque orthodoxe de mariage est sur le point de commencer selon un rite immuable, fixé depuis des siècles.

Cora aperçoit son fiancé, John¹ Tsouflidis qui l'attend dans le vestibule, entre le pope, son futur beau-frère, et un proche collègue de ce dernier, qui agira pendant la cérémonie en tant que *Koumbaro*². C'est un Turc que Cora ne connaît pas. Après les incantations d'usage, le pope, vêtu de ses habits sacerdotaux, amorce la première partie du rite, appelée l'Office des fiançailles. Il offre d'abord un cierge allumé aux futurs mariés puis il les signe au-dessus de leur tête en tenant dans sa main droite leurs deux anneaux qu'il enfle ensuite lui-même dans l'annulaire de chacun des futurs mariés. Puis, le *Koumbaro* leur échange les anneaux trois fois. Le chiffre trois symbolise ici la Sainte-Trinité, figure tutélaire du mariage dans l'Église grecque orthodoxe.

Ensuite, le pope demande à Dieu de bénir les fiançailles officielles des futurs époux, après quoi, il joint leurs mains, qui le resteront jusqu'à la fin de la cérémonie. Les fiancés franchissent alors la « porte royale », par laquelle ils entrent dans l'église proprement dite. Le pope prend la tête du cortège qui remonte l'allée centrale en procession vers l'avant de l'église. Derrière lui, Cora et John se tiennent toujours les mains.

De chaque côté de l'église, des icônes dorées, représentant des scènes bibliques, le Christ Pantocrator, saint Jean-Baptiste ou la Vierge à l'Enfant, ornent le haut des murs, mais Cora ne les voit pas. Elle se concentre sur sa démarche lente et solennelle. Elle sent néanmoins une odeur de cire fondue qui flotte dans

1 John se dit « Ioannis » en grec.

2 Le *Koumbaro* ou la *Koumbara* joue un rôle plus actif dans la cérémonie de mariage grecque que le garçon ou la dame d'honneur des autres mariages chrétiens ou juifs. Choisi d'un commun accord par les futurs mariés, il agit comme une sorte de « commanditaire religieux » du couple.

l'air et entend le léger crépitement de fines bougies qui se consomment devant un autel latéral. Elle aperçoit au fond l'iconostase ■, richement décoré lui aussi d'icônes dorées et chatoyantes. Il cache l'autel que laissent voir les « portes divines » grandes ouvertes pour l'occasion.

Cora ne peut s'empêcher de penser à sa communion solennelle. Le contraste est frappant. Cette fois, sa tenue de jeune mariée se conforme au rituel religieux attendu et les regards qui se posent sur elle, lorsqu'elle se dirige en procession vers l'avant de l'église dans sa belle robe blanche, au bras de son futur époux, se remplissent d'admiration sur son passage.

Le pape peut ensuite passer à la deuxième partie de la cérémonie, appelée l'Office du couronnement. Dos à l'iconostase, il pose sur la tête de Cora et de John des couronnes de fleurs reliées entre elles par un long ruban blanc. Le *Koumbaro* échangera alors trois fois les couronnes d'une tête à l'autre, toujours en évocation de la Sainte-Trinité. Ce rite du couronnement sera suivi de la lecture de l'Épître et de l'Évangile, lequel décrit les noces de Cana où Jésus changea l'eau en vin. En mémoire de ce premier miracle de sa vie publique que Jésus avait voulu festif, le pape donne du vin à Cora et à John dans une coupe commune, comme quoi dorénavant, ils devront tout partager. Les couronnes montrent que les époux sont roi et reine de leur futur foyer, mais elles évoquent également les couronnes des martyrs, puisque chaque mariage, pour être réussi, comporte son lot d'abnégation de la part des deux parties.

L'iconostase

Une iconostase est une cloison qui, dans les églises de rite byzantin et orthodoxe, sépare les lieux où se tient le clergé célébrant, appelé le sanctuaire, du reste de l'église où s'assemblent les fidèles. Elle cache les célébrants aux regards de l'assemblée pour présenter à leur place des icônes, selon un programme bien précis. Une iconostase est en général considérée comme une porte vers le monde divin. Elle est percée de trois entrées. Celle du centre est fermée par une porte à deux battants qu'on appelle « portes divines ». Elles donnent accès à l'autel et présentent l'image de l'Annonciation avec celles des quatre évangélistes. Sur les deux portes latérales figurent les archanges Michel et Gabriel. Dans l'Antiquité tardive, une simple balustrade séparait le sanctuaire de l'assemblée des fidèles. À partir de 843, la restauration du culte des images incita le clergé à placer des icônes sur cette balustrade. L'iconostase s'est ensuite développée avec la construction, en Scandinavie et en Russie, d'églises entièrement en bois. Ces églises ne pouvaient recevoir sur leurs murs intérieurs les fresques et les mosaïques que l'art et la théologie de Byzance avaient élaborées pour des murs de briques et de pierres. On chercha donc à rassembler l'essentiel de ce programme sur l'iconostase. Du XIV^e au XIX^e siècle, les iconostases ne cessèrent de se développer. Elles finirent par comporter jusqu'à dix et même quinze registres superposés d'icônes. Certaines d'entre elles constituent de véritables chefs-d'œuvre de l'art religieux mondial.

Source: <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Iconostase>>, consulté le 2 avril 2013.

C'est alors que Cora et John sont invités à s'avancer ensemble, mains toujours jointes, pour entreprendre la prochaine étape de la cérémonie, appelée la « Danse d'Isaïe ». À trois reprises, ils devront marcher ensemble autour de la table cérémoniale où sont posés l'Évangile et une Croix. Le *Koumbaro* suit les fiancés de près en tenant les couronnes des mariés au-dessus de

leurs têtes. Le couple effectue ainsi leurs premiers pas en tant que mariés, tandis que des participants leur lancent des grains de riz, symbole de prospérité. Autre symbole : l'Église, représentée par le pope, les mène dans la bonne direction. Comme dans le cas des anneaux, le cercle tracé par la triple marche des époux autour de la table est un symbole d'éternité, tout en évoquant la Sainte-Trinité qui veillera sur eux.

Pour clore la cérémonie, le pope enlève les couronnes de la tête de Cora et de John, et il demande à Dieu de leur accorder une longue, heureuse et fructueuse vie commune. Il soulève l'Évangile et sépare leurs mains jointes, signifiant ainsi que seul Dieu peut séparer le couple l'un de l'autre. En conclusion, Cora et John se recueillent devant l'icône choisie pour eux par leurs familles en souvenir de ce grand jour, puis, après avoir signé les livres officiels, ils sortent ensemble

de l'église en procession. Des bonbonnières, qui avaient été auparavant déposées sur le même plateau que les couronnes, sont distribuées à la porte aux invités. Elles contiennent des amandes enrobées de sucre en nombre impair, symbole à la fois de la douceur et de l'indivisibilité du mariage.

C'est ainsi que le 24 septembre 1967, Cora Mussely devint, selon l'usage grec séculaire, Cora Tsouflidou, patronyme signifiant « femme de Tsouflidis », du nom de son nouvel époux. Ce jour-là, elle pénétrait



Archives personnelles

Le pope invite John et Cora à s'avancer vers l'iconostase.

dans un univers étanche dont elle ne soupçonnait même pas l'existence à Montréal à peine quatre mois plus tôt. Une rencontre inopinée, survenue au mois d'avril précédent, devait en effet changer pour toujours le cours de sa vie.

Par une soirée chaude du printemps naissant de 1967, Cora est invitée par son amie Yolande Vinet à aller danser « dans un endroit sympathique » situé dans le centre-ville de Montréal, le Hofbräu³. Alors qu'elle ne s'est jamais intéressée aux garçons et aux « frivolités » qui la distrairaient de ses études, l'étudiante consciencieuse se laisse convaincre. Elle vient d'obtenir son permis de conduire et son père Amédée Rodolphe l'autorise à emprunter la voiture familiale pour aller chercher son amie à l'île Perrot où elle habite, et à se rendre ensemble dans le centre-ville. Lorsqu'elle pénètre dans la salle sombre où trône un plafonnier stroboscopique, elle est intriguée. Une musique forte, qu'elle n'a jamais entendue, rythme la danse des faisceaux lumineux qui tombent en saccade sur son visage. Déconcertée par l'ambiance trouble, elle a presque décidé de quitter les lieux lorsqu'elle aperçoit au fond de la salle un jeune homme qui paraît plus vieux que les autres. Il se tient à l'écart. Silencieux et grave, il est négligemment appuyé sur un mur, la jambe croisée, un verre à la main.

Cora remarque sa posture, son élégance et son savant négligé. Leurs regards se croisent. Quittant son poste d'observation, il s'approche des deux jeunes filles. Il a l'intention d'inviter Yolande à danser, avouera-t-il plus tard à Cora, mais, Dieu sait pourquoi, il s'adresse plutôt à Cora à la dernière seconde. Il parle anglais avec un léger accent méditerranéen. Il se présente : John Tsouflidis. Cora comprend qu'il est d'origine grecque.

3 Comme son nom l'indique, il s'agissait d'une brasserie bavaroise très populaire, sise à l'angle de la rue Saint-Denis et du boulevard Dorchester (aujourd'hui René-Lévesque).



Cora âgée de 20 ans, alors qu'elle termine sa Philo I au Collège Sainte-Croix.

Déjà intriguée par son allure, elle accepte de faire un premier tour de piste. De quoi va-t-elle lui parler ? Ses cours de civilisation grecque lui reviennent en mémoire. La prestance, la vigueur et la beauté de son danseur lui rappellent les silhouettes noires des dieux grecs peints sur les tessons d'amphores reproduits dans ses manuels d'histoire. Cora est troublée par son cavalier, qui s'en aperçoit. C'est la première fois qu'elle vit un tel moment d'intimité. La musique langoureuse, l'éclairage tamisé, la proximité des corps, l'habileté du danseur... À la fin de la soirée, le dieu grec lui remet sa carte professionnelle. Il vient d'ouvrir un restaurant sur la rive sud de Montréal. Si jamais elle cherche du travail, elle n'a qu'à l'appeler. La rencontre est providentielle, se réjouit Cora qui cherchait justement un emploi d'été plus rémunérateur que celui de monitrice de parc. Une semaine plus tard, elle entre comme serveuse à ce restaurant.

L'été 1967 est à marquer d'une pierre blanche dans l'histoire de Montréal. C'est l'année de l'Expo⁴. « Terre des hommes », inspiré du roman du même nom de l'écrivain français Antoine de Saint-Exupéry, avait été choisi comme thème général de l'Expo 67 par un groupe d'intellectuels. Lors d'une réunion tenue en 1963 au Château Montebello, il avait été décidé qu'en plus des pavillons nationaux, des pavillons thématiques déclinaient divers aspects de l'activité humaine. Par exemple, sous l'appellation le « Le génie créateur de l'homme », des commanditaires proposaient, dans autant de pavillons répartis sur les quatre îles du site, des expériences artistiques uniques avec des sous-thèmes comme l'Exposition internationale des beaux-arts, l'Exposition internationale de sculpture, l'Exposition internationale de photographie d'art et l'Exposition internationale

4 Pour plus de détails sur l'Exposition universelle de 1967, voir Jacqueline Cardinal et Laurent Lapierre, *Noblesse oblige. Philippe de Gaspé Beaubien et Nan-b de Gaspé Beaubien. L'histoire d'un couple en affaires*, Montréal, Éditions Logiques, 2006, p. 95-123.

d'esthétique industrielle. D'autres grands sujets, comme « L'homme dans la cité », « L'homme interroge l'univers », « L'homme à l'œuvre » et « L'homme et l'agriculture », étaient illustrés de la même façon dans des pavillons thématiques qui côtoyaient quelques pavillons administratifs ainsi que les pavillons de pays (62), de villes (6), d'États américains (3), d'organisations intergouvernementales (2), de provinces et territoires canadiens (5) et d'organismes privés (24). Les pavillons thématiques étaient financés par les 138 commanditaires privés⁵. La plupart des têtes couronnées et des dirigeants d'États se firent un point d'honneur d'y venir.

Parallèlement aux activités qui se déroulaient dans tous ces pavillons, on avait prévu un Festival mondial qui occupait, à temps plein, non seulement les quatre salles de la nouvelle Place des Arts, où se produisaient les plus grands noms de l'opéra, du jazz, du ballet et du théâtre, mais également l'Expo Théâtre, l'Autostade, des pavillons nationaux et thématiques, notamment celui de « L'homme et la musique », des places publiques de La Ronde ou de l'Expo, comme la Place des Nations, où des spectacles de tous genres attiraient quotidiennement des foules émerveillées de plus de 50 000 personnes.

Vu l'incroyable affluence de visiteurs, la restauration constituait un volet très important de l'organisation de l'Expo. De nombreux établissements de toutes catégories, allant du casse-croûte à la salle à manger cinq étoiles, permettaient aux visiteurs de s'initier aux cuisines nouvelles, plus ou moins exotiques, qu'un rassemblement international de ce type permettait. Le restaurant-brasserie La Bavière rivalisait de popularité avec le Pavillon de l'Atlantique, qui offrait des

5 Les données décrites ici ont été puisées dans le *Manuel d'information – Expo 67*, publié par les Services d'information de l'Expo 67. On y trouve tous les détails historiques concernant la construction du site et l'organisation administrative de l'événement.

fruits de mer, le Château de la Tchécoslovaquie ou les Belges, où les visiteurs se régalaient de moules-frites et de gaufres.

Non seulement les Montréalais avaient-ils l'occasion de voir des œuvres d'art d'une valeur inestimable, d'entendre les meilleurs orchestres, de voir les meilleures maisons d'opéra, de danse et de théâtre, et de goûter à toutes les cuisines du monde, mais pour la grande majorité d'entre eux, pour la première fois, ils étaient exposés à des manières différentes de vivre. Au Carrefour international, ils pouvaient se procurer des produits d'artisanat ou des objets souvenirs en provenance du monde entier. Tout d'un coup, le temps d'un été, le monde venait à leur rencontre sous son plus beau jour. Cet événement historique, Expo 67, qui couronnait le déblocage politique et social aussi intense que soudain, amorcé par la Révolution tranquille, ne pouvait survenir en un meilleur temps. Qui sait ? C'est peut-être à ce moment-là que Montréal a pris goût aux festivals de toutes sortes qui font maintenant sa renommée.

Les Montréalais n'étaient pas les seuls à vouloir profiter de la fête. Une offensive publicitaire avait été lancée avec succès aux États-Unis pendant l'hiver et au printemps pour attirer les Américains, particulièrement ceux de la Nouvelle-Angleterre. Profitant de la manne touristique tombée grâce à la tenue de l'Expo 67, John Tsouflidis, appuyé financièrement par ses deux frères, avait mis la main sur un grand restaurant du boulevard Taschereau, passage alors obligé vers Montréal pour de nombreux touristes américains qui avaient succombé à cet appel venu de l'autre côté de leur frontière Nord.

Lorsqu'il rencontre Cora au Hofbräu, John Tsouflidis a déjà recruté trois serveuses qu'il loge dans les environs de son restaurant. Il offre à sa dernière « prospecte », qui demeure toujours chez ses parents à Saint-Vincent-de-Paul, d'habiter avec les autres filles dans cet appartement qu'il met gratuitement à leur disposition. Elle n'aura pas de loyer à payer, lui fait-il valoir.

Pour Cora, c'est l'emploi idéal, car en plus de toucher son salaire et ses pourboires, elle pourra économiser sur ses dépenses pour financer sa dernière année de collège. Elle accepte avec d'autant plus d'enthousiasme que le propriétaire est beau, grand et charmant. Il a 31 ans. Elle vient d'en avoir 20. Elle est pétillante, blonde et jolie. Elle quitte, temporairement croit-elle, la maison familiale de Saint-Vincent-de-Paul où elle prévoit revenir à l'automne suivant, juste à temps pour la rentrée scolaire.

Or, les choses ne se déroulent pas comme Cora l'a prévu. Sans trop comprendre ce qui lui arrive, Cora se laisse séduire et cède aux avances de son nouveau patron. Elle raconte que la scène n'eut rien de tendre. Honteuse de s'être laissée entraîner dans un geste qu'elle considère comme impur, aussitôt après, elle se sent souillée dans son corps et amèrement coupable d'avoir péché. Quelques semaines plus tard, elle s'aperçoit qu'elle est enceinte. Elle est désemparée. La fin du fabuleux été 1967 approche. À la veille de retourner au collège, prenant son courage à deux mains, elle annonce la nouvelle à son amant-patron.

Celui-ci ne semble pas déstabilisé outre mesure par cette révélation qui le contrarie, mais sans plus. Il se met en frais de la rassurer. Elle n'a pas à s'inquiéter, il s'occupera de tout. Cora comprend rapidement que ses propos n'ont pas la signification qu'elle espérait. John Tsouflidis lui offre froidement qu'elle se fasse avorter. Il lui facilitera les choses pour que cette procédure qui, bien qu'illégale ■, ne lui pose aucun problème. Il connaît des adresses où l'on procède à ce genre de service en toute confidentialité, rapidité et sécurité.

Il ne lui reste que ses carnets intimes
qui recueillent ses hésitations,
ses doutes et ses remords anticipés.

Légalisation de l'avortement

L'avortement a été illégal au Canada jusqu'en 1969, lorsque le Parlement du Canada a adopté une loi permettant l'avortement dans certaines circonstances pour protéger la santé de la mère. Le ministre de la Justice de l'époque, Pierre Elliott Trudeau, a déposé un projet de loi modifiant l'article 251 du *Code criminel* du Canada de façon à autoriser l'avortement lorsque la santé de la femme était en danger par un comité de l'avortement thérapeutique formé de trois médecins. En janvier 1988, la Cour suprême du Canada, à la suite d'une poursuite intentée par le D^r Henry Morgentaler (1923-2013) pour contester la loi, a aboli l'article 251 du *Code criminel* pour des motifs de procédure. Elle a conclu que la loi n'était pas appliquée de façon égale dans l'ensemble du pays, ce qui allait à l'encontre de la garantie de sécurité de la personne prévue à l'article 7 de la *Charte canadienne des droits et libertés*. Le gouvernement Mulroney a déposé en 1989 un projet de loi visant à restreindre l'avortement aux cas où il est nécessaire pour des raisons de santé, et imposant une peine d'emprisonnement maximale de deux ans pour les médecins qui enfreignent la loi. Le projet de loi a été adopté à la Chambre des communes, mais a été bloqué au Sénat par suite d'une égalité des voix de 43 à 43, ce qui est considéré comme une défaite à la Chambre haute. Depuis ce temps, au Canada, il n'y a aucune restriction à l'avortement, qui est légal pendant les neuf mois de la grossesse jusqu'à la naissance. La plupart des avortements sont financés par les contribuables par l'entremise du système public de santé.

Sources : Hélène Buzzetti, « Que fait le Sénat, demandez-vous ? Voici quelques faits d'armes », *Le Devoir*, 31 août 2013, p. B1 et <http://avortementauCanada.ca/Historique/L_avortement_legal_au_Canada.html>, consulté le 14 mai 2013.

Bouleversée par cette proposition inattendue, Cora se désespère. Elle n'ose pas parler de sa situation à ses parents. Par pudeur ? Par honte ? Par peur de se voir reprocher son comportement ? Par ailleurs, elle n'a aucune confidente, car elle ne veut pas non plus en parler à sa meilleure amie, Yolande, qu'elle voit plus rarement depuis qu'elle travaille sur la Rive-Sud. Il ne lui reste que ses carnets intimes qui recueillent ses hésitations, ses doutes et ses remords anticipés. Elle ne sait où se tourner pour trouver du réconfort.

Après quelques jours de silence de sa part, son patron se fait insistant. Devinant qu'elle songe à garder l'enfant, il lui signifie sans équivoque qu'il ne l'aidera à se débrouiller d'aucune façon, ni financière, ni médicale,

ni autre. Ébranlée et seule, dépourvue d'appui, malheureuse comme les pierres, Cora accepte de se présenter à la clinique clandestine pour une « interruption de grossesse ». Le rendez-vous est fixé au surlendemain après-midi. Il est prêt à l'accompagner.

La clinique, qui n'affiche aucune enseigne extérieure, est située au deuxième étage d'un centre commercial dans un quartier de l'ouest de Montréal. Dans la salle d'attente, deux jeunes filles accompagnées de femmes plus âgées, probablement leurs mères, se tiennent la tête penchée. L'une d'elles serre et desserre constamment ses deux mains posées sur ses genoux. Un homme aux cheveux poivre et sel lit un

magazine pendant que sa compagne, vêtue élégamment, regarde vaguement par la fenêtre en croisant et décroisant les jambes.

En entrant, John et Cora se dirigent vers la préposée qui semble le reconnaître – Cora apprendra plus tard qu'il en était à sa troisième visite avec des femmes différentes. En consultant son carnet de rendez-vous, la jeune fille l'avise qu'ils devront patienter environ une heure avant de voir le médecin. Une demi-heure plus tard, Cora est à bout. Elle ne peut plus contrôler ses émotions. Elle ne fait que penser qu'elle a péché en ayant eu des relations sexuelles hors mariage et qu'elle s'apprête à pécher encore davantage en se faisant avorter. Elle se prend alors de haine pour l'homme assis à ses côtés, dans la salle d'attente. Cet homme qui a abusé de sa naïveté et qu'il l'a entraînée dans le mal. La poitrine secouée de sanglots, la tête penchée vers le sol, elle ne voit plus les gens qui l'entourent.

Elle se prend alors de haine
pour l'homme assis à ses côtés,
dans la salle d'attente.

John Tsouflidis est très surpris de la réaction de sa serveuse. Il ne s'attendait pas à un tel esclandre. À son âge, se dit-il, il est peut-être temps pour lui de se caser et de se marier, comme son frère aîné le lui a souvent conseillé. Pourquoi pas, se dit-il sans doute, avec cette jeune et jolie fille qui a, de toute évidence, des convictions religieuses solides, et qui lui ferait sans doute une femme fidèle et une mère dévouée pour ses enfants ? D'abord, il tente de la calmer, mais c'est en vain. Cora continue de pleurer sans arrêt. De guerre lasse, embarrassé de la voir faire une telle scène en public, il l'empoigne par le bras et décide de quitter la clinique sur-le-champ. « Partons immédiatement d'ici », lui assène-t-il d'un ton ferme.

Dans la voiture, Cora continue de pleurer comme une Madeleine inconsolable. De son côté, John demeure silencieux tout en conduisant en direction de Saint-Vincent-de-Paul où habitent les parents de Cora.

Lorsqu'il lui demande l'adresse exacte, elle a le pressentiment qu'il va demander sa main à son père. L'intuition était bonne.

Le lendemain, Amédée Rodolphe prend sa fille à part. Il vient d'apprendre qu'elle est enceinte de son patron. Il lui demande d'abord si elle aime vraiment cet homme et si c'est une bonne chose qu'elle l'épouse dans une telle précipitation. Il ajoute que si elle choisit de rester célibataire, elle n'aura aucun problème avec l'enfant. Elle pourra compter sur son appui entier et aimant. Cora proteste qu'elle est amoureuse de son patron, qu'elle est heureuse de l'épouser et de fonder une famille avec lui. Si elle ment de la sorte à son père sur ses véritables sentiments, c'est qu'elle n'ose lui avouer la véritable raison : elle est prête à épouser un homme qu'elle n'aime pas afin d'expier sa faute d'avoir eu des relations sexuelles hors mariage et d'en éviter une plus grave en se faisant avorter. Est-elle consciente qu'elle reproduit à sa façon le comportement de sa mère qui, de dépit parce qu'elle n'avait pas le choix, avait épousé un homme qu'elle n'aimait pas ?

De son côté, John avise sa famille qu'il va bientôt se marier avec une Québécoise. Son frère aîné et surtout sa mère tentent de le dissuader. Ils s'attendaient à ce qu'il épouse une vraie Grecque, mais il ne veut pas en discuter. Sa décision est prise.

Les arrangements sont faits rapidement : les réservations à l'église, la location de la robe de mariée et de tous les accessoires, les invitations, les préparatifs pour la noce, la confection des bonbonnières, le choix de l'icône souvenir, la réservation de la salle et du traiteur, gâteau compris. Cora se laisse emporter dans le tourbillon des préparatifs. Pour elle, c'est une première initiation aux us et coutumes des Grecs de Montréal. Sur l'insistance de son beau-frère, elle se renseigne sur les détails entourant la cérémonie régissant le mariage grec dans lequel elle veut faire belle figure auprès de sa belle-famille. Elle appréhende cette journée qu'elle

a voulue, certes, mais elle ne comprend ni ne parle un seul mot de grec. Elle connaît l'alphabet, qu'elle a appris chez les sœurs à l'Institut Cardinal-Léger, mais sa connaissance du grec moderne et parlé est nulle. Comment va-t-elle s'en tirer devant sa belle-famille le jour du mariage ?

Et après la cérémonie, où John et elle vont-ils vivre en attendant l'enfant ? Pour cet aspect, elle laisse John s'en occuper, mais ce à quoi elle tient, malgré tous ces événements, c'est de poursuivre ses études en septembre. Elle veut faire sa Philo II. Elle sait qu'à cause de la réforme scolaire⁶, c'est cette année-là où jamais qu'elle pourra obtenir son baccalauréat ès arts, car après, le programme n'existera plus. Le parchemin tant désiré, symbole de ses aspirations d'adolescente rêveuse, ne sera plus qu'une vaine chimère à jamais disparue.

Comme l'accouchement est prévu pour mars 1968, rien de l'empêche de poursuivre ses études et d'entrer au Collège Sainte-Croix en septembre suivant. Avec la collaboration des religieuses et des pères de Sainte-Croix qu'elle se fait fort de convaincre éventuellement, elle ne voit pas pourquoi elle ne pourrait pas s'arranger pour obtenir, de quelque façon, son baccalauréat ès arts, afin d'être prête, lorsque son enfant sera plus grand, à s'inscrire à l'université en lettres.

Cora Tsouflidou devra vite déchanter. Son mari ne l'entend pas ainsi. Cette fois, elle ne gagnera pas. Pour cet homme fortement attaché aux us et coutumes qui ont nourri son enfance dans son petit village natal de Kriavrisi, en Macédoine profonde ●, où rien n'a changé depuis des siècles, il est hors de question que sa femme passe ses journées à étudier, même si elle n'a pas encore d'enfant à s'occuper. Dorénavant, Cora Tsouflidou, puisque c'est ainsi qu'elle s'appelle

- La Macédoine, la plus grande des dix régions de la Grèce, avoisine au sud la mer Égée et la Thessalie, à l'est la Thrace occidentale, à l'ouest l'Épire et au nord la Bulgarie, l'Albanie et la République de Macédoine. Elle a été rattachée à la Grèce en 1913. À ne pas confondre avec l'autre Macédoine qui a fait partie de la République fédérative socialiste de Yougoslavie de 1945 à 1991, année où elle a proclamé son indépendance. À la suite d'un différend avec la Grèce qui refusa à des Slaves de se parer d'un nom issu de l'Antiquité, elle a été officiellement admise aux Nations Unies en 1993 sous le nom provisoire de Former Yugoslav Republic of Macedonia (FYROM) en anglais ou d'Ancienne République yougoslave de Macédoine (ARYM) en français, ce qui en fait le dernier État où figure encore le mot « Yougoslave », qui signifie en serbo-croate « pays des Slaves du Sud ».

Source : Alain Rey (dir.), *Le Robert encyclopédique des noms propres*, 2007, p. 1386.

6 Voir le chapitre 3.

désormais, sera une femme au foyer dont le rôle consistera strictement à s'occuper de la maisonnée et de se préparer à donner naissance à leur enfant dans quelques mois pendant que son mari sera le maître incontesté du ménage. Éventuellement, il accepterait que sa femme travaille dans des manufactures de fourrures, comme ses belles-sœurs, afin d'apporter des revenus au ménage. En aucun cas cependant, elle ne devait poursuivre des études ou s'engager dans un domaine qu'il ne contrôlait pas. Il devait avoir la mainmise sur tout.

Cora tombe des nues, mais dans sa situation, elle se rend compte, la mort dans l'âme, qu'elle n'a d'autre choix que de se conformer. Elle doit obéir. Peu à peu, elle accepte son sort. Elle doit faire le deuil de son rêve et de ses illusions sur l'amour, sur le mariage et sur le père de son enfant à naître. Elle n'est plus la fille d'Amédée Rodolphe et de Paula Mussely. Elle n'est plus la petite-fille de Frédéric Bernard. Elle n'est plus une Gaspésienne. Elle n'est plus une adolescente. Elle n'est plus une jolie jeune fille. Elle n'est plus une collégienne, et elle ne sera jamais bachelière. Elle est désormais, et pour toujours, Cora Tsouflidou, pour le meilleur et pour le pire.

SERVITUDE ET GRANDEUR GRECQUES¹

« Ce n'est pas du tout comme cela que ça s'est passé. »
La femme qui vient de prononcer ces mots se tient debout avec Cora près de l'évier de la cuisine. Toutes deux y déposent à tour de rôle les verres, les couverts et les assiettes sales après avoir débarrassé la table où sont assis John et son ami². Ce dernier se lève d'un coup.

-
- 1 Titre inspiré de l'ouvrage d'Alfred de Vigny intitulé *Servitude et Grandeur militaires* (1835) dans lequel il rapporte ses souvenirs et sa pensée sur la condition de soldat, « paria » de la société moderne. Il y exalte la seule religion encore possible à ses yeux, soit celle de l'honneur. Source: Alain Rey (dir.), *Le Robert encyclopédique des noms propres*, 2007, p. 2089.
 - 2 Pour des raisons de confidentialité, les noms du couple d'amis seront tus.

Les pattes de sa chaise crissent sur le plancher, sous le brusque mouvement de recul qu'il lui imprime. Il se dirige vers la femme et lui assène une solide gifle au visage. « Ne t'avise plus jamais de me contredire », crache-t-il entre ses dents serrées. Sans broncher d'un iota, la femme se retourne vers l'évier. Elle y dépose lentement, avec précaution, l'assiette sale qu'elle tenait dans sa main, comme s'il s'agissait de l'objet le plus précieux au monde. L'homme retourne s'asseoir à la table. La conversation reprend entre lui et John, comme si de rien n'était.

Voilà maintenant quatre mois que Cora et John habitent chez ce couple ami, avenue du Parc, à Montréal. Après le mariage, il fut décidé que Cora avait besoin d'une immersion totale afin qu'elle apprenne, non seulement à parler et à écrire le grec, mais qu'elle s'initie à la cuisine et aux coutumes du pays en attendant la naissance de l'enfant. John voulait que Cora devienne une vraie épouse grecque. La solution de cohabiter dans une famille amie se présenta comme une évidence, d'autant plus que John n'avait plus les revenus dont il disposait auparavant. Le partage du loyer et des dépenses communes faisait l'affaire de tous. John avait cessé d'exploiter son restaurant du boulevard Taschereau. L'affluence reliée à l'Expo, qui avait fermé ses portes le 27 octobre, avait baissé avec les temps froids. Il s'était tourné vers d'autres sources de revenus, dont Cora ignorait tout encore.

.....
John voulait que Cora
devienne une vraie épouse grecque.
.....

Dans l'appartement du troisième étage de cet immeuble situé dans le quartier que Cora appellera « Planète Athènes », logent également la mère du mari et l'enfant du couple, qui viennent de rentrer du village natal du mari où ils avaient passé les cinq dernières années. En effet, après son accouchement cinq ans plus tôt, et une fois passée la période de quarantaine de *post-partum* obligée, la femme avait dû se séparer de son nouveau-né.

La coutume était courante à l'époque dans les familles grecques de Montréal : pour permettre aux femmes d'aller travailler en usine ou dans un atelier de couture, les nouveau-nés étaient confiés à la grand-mère, venue de Grèce pour l'occasion. Dès que la femme était en mesure de travailler, la grand-mère retournait dans le village natal du mari avec l'enfant, qu'elle élevait là pendant ses premières années de vie. Lorsque l'enfant venait en âge d'aller à l'école, vers cinq ou six ans, la grand-mère le ramenait chez ses parents au Canada.

Il arrivait parfois que la grand-mère ne retourne pas en Grèce et qu'elle demeure au Canada dans la famille de son fils, surtout lorsqu'elle était veuve. Pendant que la mère travaillait et que l'enfant passait une partie de sa journée à l'école, la grand-mère s'occupait de l'ordinaire de la maisonnée, du ménage et du lavage ; elle voyait aux courses, à la préparation des repas et elle veillait sur l'enfant à son retour de l'école. Dans cette famille amie de John, la grand-mère n'était pas grecque, mais turque, et elle ne parlait ni grec ni anglais.

Parce que John ne voulait pas que sa femme enceinte travaille, et encore moins qu'elle poursuive ses études au collège Sainte-Croix en attendant la naissance de l'enfant³, Cora se mit sérieusement à l'étude du grec. Elle se débrouillera toute seule en utilisant des manuels scolaires. Elle parlait toujours anglais avec John et ses amis. Naturellement douée pour les langues, elle ne mit donc pas de temps à parler couramment le grec et à l'écrire, car elle en connaissait déjà l'alphabet qu'elle avait appris dans ses cours de grec ancien à l'Institut Cardinal-Léger. Grâce à

.....
 Naturellement douée pour les langues,
 elle ne mit donc pas de temps à parler
 couramment le grec et à l'écrire.

.....
 3 Voir le chapitre 4.

la grand-mère, qui se faisait une gloire de l'initier à ses façons de faire, elle apprit également à cuisiner à la grecque.

Elle découvrait un univers gustatif et olfactif fascinant. Elle apprenait les vertus de l'huile d'olive, des fromages crus, du yaourt fait maison, du miel, des noix et de... l'ail. Les *moussakas*, les *baklavas*, les *souvlakis* et les feuilles de vigne farcies de riz n'eurent bientôt

Cora se réjouit d'avoir ainsi acquis un bagage alimentaire et culinaire inestimable à la faveur de ces journées passées en compagnie de la grand-mère immigrante.

plus de secret pour elle. Elle humait des épices et des fines herbes aux parfums inusités, notamment l'origan, l'aneth, le thym, la menthe, les graines de sésame, le safran et le fenouil. Elle apprivoisait les saveurs de légumes dont elle ignorait jusque-là l'existence sur terre

comme les aubergines, les courgettes, les artichauts, les gombos et les différentes variétés de poivrons, d'olives de toutes les couleurs et de variétés de tomates de formes étonnantes. L'atmosphère à la maison n'était pas festive, mais elle finit par apprendre à faire de la cuisine typiquement grecque.

Elle maîtrisa en un tournemain la pâte sans levain, feuilletée ou *filó*, base de nombreux plats typiquement grecs comme le *pita*, le *tirópita* et le *spanakópita*. La soupe *fasólada* (faite de haricots) ou *patsás* (à base de tripes), le poisson grillé entier, les calmars ou les seiches à encre noire faisaient maintenant partie de son répertoire de cuisinière. Les recettes de chèvre marinée au citron, de lapin aux pruneaux ou de poulet en croûte ou à l'orange amère firent partie de ses spécialités. Cora se réjouit d'avoir ainsi acquis un bagage alimentaire et culinaire inestimable à la faveur de ces journées passées en compagnie de la grand-mère immigrante. Aujourd'hui encore, elle se vante de faire les meilleurs *loukoumades* et *baklavas* en ville.

Cora se souvient aussi des fêtes grecques, réunissant de nombreux parents et amis pour des réjouissances de toutes sortes : noces, baptêmes, funérailles, fêtes nationales, anniversaires ou quelque autre raison de célébrer en groupe. Chaque fois, elle y participait sans trop d'enthousiasme, forcée par les circonstances d'y assister. Aussitôt que le repas, bien arrosé, se terminait, la musique se faisait plus insistante et rythmait les *hasápihos* et les *syrtáki* ● qui se formaient spontanément autour du salon ou de la salle du restaurant monopolisé pour l'occasion. Les hommes en pantalons noirs et chemises blanches aux cols entrouverts, accompagnés, en de rares occasions, de quelques femmes audacieuses, formaient une chaîne en joignant leurs mains à hauteur de leurs têtes ou en les mettant sur les épaules de leurs voisins, et amorçaient une farandole typique des villages grecs. Cora se joignait rarement à elles. Tristement campée sur son quant-à-soi, elle se tenait à l'écart, car elle savait que son mari n'aimait pas qu'elle se mêle à ses compatriotes qui, de leur côté, voyaient en elle plus une étrangère à tolérer qu'une des leurs. Parfois, sous les applaudissements et les encouragements soutenus, deux danseurs jeunes et athlétiques se relançaient à tour de rôle dans un duel amical de figures plus difficiles les unes que les autres. Les convives accompagnaient leurs ébats d'applaudissements nourris. Il n'était pas rare que ces fêtes se prolongent jusqu'à tard dans la nuit, Cora était déjà rentrée depuis longtemps.

Cora apprenait en même temps à connaître la famille de John, sa mère, ses frères, ses sœurs, ses beaux-frères, ses belles-sœurs, ses neveux et ses nièces. Elle faisait maintenant partie d'un clan dont les membres parlaient grec entre eux. Elle comprit rapidement que le personnage principal était l'aîné, Spyros⁴,

- Le *hasápihos* est une danse traditionnelle au rythme constant alors que le *syrtáki* en est une version qui va en s'accélération. Le *syrtáki* a été créé pour le film oscarisé *Zorba le Grec*, mettant en vedette Anthony Quinn et Irène Papas. Réalisé en 1964 par Michael Cacoyannis, il a eu une vaste distribution et a contribué à populariser la danse et la musique composée pour l'occasion par Mikis Theodorakis. Le *hasápihos* et le *syrtáki* se dansent traditionnellement en cercle ouvert, les mains sur les épaules des voisins. Source : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Sirtaki>>, consulté le 16 mai 2013.

4 Prénom fictif. À la demande de Cora Tsooufidou et pour des raisons de confidentialité, les noms donnés à certaines personnes réelles, mentionnées ici, sont fictifs. Pour la plupart, ils correspondent aux

le demi-frère de John, qui était devenu le *paterfamilias* de la famille élargie. Il voyait aux bonnes relations entre les membres de la famille, y compris les beaux-frères et les belles-sœurs. Chacun le consultait dans les moments charnières et pour les décisions importantes concernant les changements de carrière, les mariages, les ruptures ou les déménagements. Surtout, c'est lui qui arbitrait les différends et les conflits, qui donnait discrètement un coup de main financier ou autre, en cas de besoin, ou qui négociait de l'aide auprès de notables de la communauté grecque de Montréal. Peu à peu, imperceptiblement, Cora devenait une vraie Tsouflidou, femme de Tsouflidis. Enclavée dans ce cocon à la fois rassurant et inquiétant, elle se surprenait à adopter une nouvelle façon de vivre, de penser et de se comporter qui lui venait maintenant naturellement.

Pour se distraire, elle tenta quelquefois de se plonger dans la lecture et l'écriture, deux passe-temps auxquels elle tenait tant dans sa vie antérieure. Très vite, elle comprit toutefois que ce n'était plus possible. Lorsque John la surprenait un livre ou un stylo à la main, il faisait une colère terrible. Pour lui, c'était comme si Cora entraînait dans un univers qui lui était étranger. C'était la vague menace d'un danger qu'il ne pouvait pas nommer. Ou plutôt si ! Sa femme québécoise, qui portait son enfant, refuserait-elle de se consacrer à sa nouvelle vie de femme grecque ? Il y avait peut-être plus : Cora avait l'impression qu'il n'était pas question pour lui qu'elle s'intéresse à des sujets qu'il ne comprenait pas ou qu'elle se laisse absorber par une activité qu'il ne contrôlait pas.

Cora n'avait d'autre choix que d'accepter la situation. Elle cessa non seulement de lire, mais aussi d'écrire. Après le mariage, elle avait apporté des choses personnelles, mais elle avait laissé ses précieux carnets

noms qu'elle a elle-même utilisés dans son autobiographie citée plus haut (*Déjeuner avec Cora*). Sauf indication en ce sens, les noms des autres personnes citées sont authentiques.

chez ses parents. Envahie par la tristesse, elle ne voyait pas le jour où elle pourrait reprendre l'habitude de coucher ses réflexions sur papier. Après quelque temps, elle se résigna : le temps de la lecture et de l'écriture était définitivement révolu pour elle. De toute façon, se dit-elle, elle n'aurait pas le temps entre ses « cours » de cuisine, ses études du grec et ses préparatifs en vue de la venue du bébé.

À la fin de mars 1968, le temps de sa délivrance approcha. Le 28 mars, au grand plaisir de son mari et de sa famille, Cora accoucha d'un fils, prénommé Théoharis. Cora n'avait pas son mot à dire sur le choix du prénom, car selon la coutume familiale, le premier fils de la famille doit toujours porter le nom du grand-père. Cora le surnommera son petit Titan.

Deux mois avant l'arrivée de l'enfant, il devenait difficile d'habiter chez le couple ami. John, après consultation auprès de son frère aîné Spyros, décida d'installer femme et enfant dans leur propre appartement. Il choisit un logis situé sur la rue Jeanne-Mance, toujours dans le quartier grec de Montréal. Il invita sa mère à venir vivre avec eux.

Chaque semaine, John apportait de l'argent à Cora pour qu'elle achète de quoi nourrir la famille. Le montant variait. C'était parfois l'abondance, alors que la fois suivante, elle devait se débrouiller avec peu. Cora ne savait pas ce que John faisait comme travail. Il ne la tenait pas non plus au courant de ses va-et-vient. Il quittait la maison le matin pour ne rentrer que tard le soir, et lorsqu'elle lui posait des questions, il n'avait pas de compte à lui rendre, bougonnait-il, contrarié.

Quatre mois après la naissance de Titan, Cora s'aperçut qu'elle était à nouveau enceinte. Le 19 juillet 1969, elle mit au monde une fille, qui se prénommera Gesthimani. Là encore, elle n'avait pas son

mot à dire, car la première fille de cette famille devait toujours porter le prénom de la grand-mère. Cora sur-nommera sa fille Gigi.

Pour Cora, ses deux enfants et sa belle-mère, les jours et les semaines se suivaient et se ressemblaient sur la rue Jeanne-Mance. À entendre les autres femmes de la famille et à constater les multiples nuits d'absence de son mari, elle comprit finalement que son mari était un joueur, ce qui expliquait les fluctuations des montants qu'il lui remettait chaque semaine comme allocation alimentaire. Le Casino de Montréal n'existait pas encore (il ne sera ouvert qu'en 1993), mais il semble qu'à l'époque, beaucoup de restaurants grecs se transformaient en maisons de jeu après les heures de fermeture. C'étaient des endroits clandestins, dont personne ne pouvait soupçonner l'existence, où les hommes aimaient se rencontrer, discuter, manger, boire de l'ouzo, du vin *retsina* ■ ou de la bière, et jouer aux cartes entre eux, entre Grecs.

Alcool grec

L'*ouzo* est un alcool de marc de raisin aromatisé à l'anis. C'est un apéritif typiquement grec. Il est incolore et devient blanc au contact de l'eau qu'on y ajoute. Le mot serait dérivé de l'expression italienne « *uso Marsilia* » écrite sur les cartons d'expédition des distilleries grecques, et signifiant « à l'usage de Marseille » où la boisson était particulièrement populaire.

Le (ou plutôt la) *retsina* (en grec *ρετσίνα*), ou vin résiné (*ρητινίτης οίνος*), est un vin produit en Grèce, spécialité typique du pays. C'est un vin blanc ou rosé léger à base de cépage savatiano auquel on ajoute de la résine de pin au cours de la fermentation. La résine stabilise le vin, lui permettant de mieux résister à la chaleur. Elle lui donne un goût particulier, âpre et franc, qui au premier contact désoriente le consommateur non averti. Le *retsina* doit être bu très frais. L'origine de cette recette viendrait des temps antiques lorsque l'étanchéité des amphores à vin était assurée par un badigeonnage interne de résine. Le goût donné au vin aurait été ensuite reproduit par habitude gustative. On notera qu'à l'époque antique, le vin était pratiquement toujours additionné d'épices et d'herbes diverses destinées à l'aromatiser.

Sources : <http://comptoir.messenie.free.fr/Le_Comptoir_de_Messenie/spip.php?article214> et <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Retsina>>, consultés le 27 mai 2013.

En 1972, John annonça à Cora qu'ils allaient déménager pour toujours en Grèce. Il avait décidé de retourner dans son village natal de Kriavrissi, situé dans la région de Macédoine, à 70 kilomètres au nord de la ville de Thessalonique. Son père Théoharis était décédé alors qu'il avait cinq ans, mais sa mère, qui voulait sans doute revoir ses autres enfants restés au pays, l'encourageait à retourner dans leur village natal. Cora ne sut jamais quelles étaient les véritables raisons de cette décision brusque de son mari, mais comme elle était enceinte de son troisième enfant, elle se dit qu'elle n'avait pas le choix et qu'elle devait le suivre.

Les préparatifs et le voyage de Montréal à Athènes furent laborieux, car les deux enfants n'avaient que trois et deux ans. De plus, à six mois de grossesse, Cora ne pouvait plus porter d'objet lourd, ni carton, ni bagage. Mais John n'en démordait pas. Il fallait partir immédiatement pour la Grèce.

Après la longue traversée en avion et le périple en autocar depuis Athènes, la famille arriva au village niché à flanc de colline. Le paysage était bucolique, mais Cora, qui avait pourtant connu la pauvreté enfant, à Caplan en Gaspésie, n'était pas au bout de ses surprises. C'était pire que ce qu'elle avait pu imaginer, car ce qu'elle ignorait encore, c'est qu'elle débarquait dans un milieu aux us et coutumes d'une autre époque et qui lui étaient totalement étrangers, même si elle en avait eu un avant-goût sur la « Planète Athènes » de Montréal.

La maison que son mari lui indiqua du doigt au loin, semblait avoir été érigée depuis des siècles. Carrée, petite, décrépie et grise, elle n'était percée que de quelques étroites fenêtres et d'une porte centrale exiguë et basse. Sur son toit plat, on voyait des vêtements ballottés par le vent sur des cordes à linge brimbalantes. À l'intérieur, il n'y avait pas d'eau courante. Seul un réservoir à robinet rouillé surplombait l'évier de pierre grise. Lorsque la mère de John avait rejoint ses enfants installés au Canada, la maison avait été donnée à sa fille, qui était veuve et qui l'habitait avec sa fille, le mari de celle-ci et leur petit garçon.

Les habitudes de vie étaient restées inchangées depuis des siècles. Chaque matin, la mère apportait une cruche au puits du village pour la remplir de l'eau dont la famille aurait besoin pour la journée. Pour cuire les aliments, il n'y avait pas de foyer. Les plats étaient préparés dans une terrine que la mère apportait au four commun où elle rencontrait les autres villageoises qui

faisaient de même. Le rituel se répétait deux fois par jour. Le lavage se faisait le lundi à la fontaine de la Grand-Place.

John, Cora et les enfants s'installèrent étroitement dans une chambre. Arrivée en plein été et enceinte, Cora souffrait de la chaleur étouffante et de la lourde humidité ambiante. Ses jambes enflèrent à vue d'œil. Tandis qu'elle se sentait comme une intruse en pays inhospitalier, Titan et Gigi ne mirent pas de temps à s'acclimater. Ils couraient en toute insouciance dans la maison et le jardin, sous le regard affectueux de leur grand-mère.

John était connu dans la région. Il sortait souvent. Il renouait avec ses anciens amis qui se réunissaient chaque jour à la terrasse du *kafenio* (café en français). Laissant sa femme et ses enfants à la maison avec sa mère et sa sœur, il s'organisait, Cora ne savait trop comment, pour apporter de quoi faire vivre la famille. Sa mère, qui l'adulait, était euphorique de leur retour en Grèce.

Le 20 juin 1972, Cora éprouva les premiers signes que sa délivrance approchait. À sa demande insistante, John accepta de l'accompagner dans une clinique de Thessalonique, à 70 kilomètres au sud, où elle voulait accoucher. Vingt-quatre heures de travail plus tard, Cora donna naissance à son troisième enfant et deuxième fils, Nicholas. Pour la troisième fois, elle n'eut pas son mot à dire sur le choix du prénom, puisque dans cette famille, le deuxième fils porte toujours le nom du premier oncle.

Cora rentra de la clinique deux jours plus tard pour commencer sa période de quarantaine, que l'on appelle en Grèce le *sarandicé*. Pendant quarante jours, Cora a dû demeurer à l'intérieur. Il lui était interdit de sortir de la maison. Elle se souvient de la chaleur torride des mois de juillet et août 1972, des mouches collantes qui envahissaient sa chambre et de la soif

qu'elle assouvissait tant bien que mal avec de la citronnelle tiède. Des femmes tout habillées de noir comme sa belle-mère venaient à la ronde prendre des nouvelles d'elle et de l'enfant. À l'instar des anciens chœurs des tragédies grecques, elles passaient toute la journée à parler de choses et d'autres, regroupées ensemble dans la cuisine. En fait, elles étaient curieuses d'entendre parler cette étrangère ou de goûter à un plat traditionnel qu'elle avait fait. Cora se sentait comme une curiosité qu'on exhibe.

Pendant le *sarandicé*, sa belle-mère montra à Cora comment prendre soin de son bébé. Elle lui apprit à l'emballoter serré afin qu'il grandisse les jambes droites. Après l'allaitement, la veille femme en noir prenait le nouveau-né dans ses bras et le déposait sur des langes disposés sur la table de la cuisine et l'enrubannait soigneusement de façon à ce qu'il ne puisse bouger. C'était la façon millénaire de faire avec les nourrissons grecs. Cora, qui se souvenait avoir accueilli avec scepticisme des conseils semblables que sa belle-sœur lui avait prodigués lors de la naissance à Montréal de Titan et de Gigi, la laissait faire cette fois. Une léthargie insidieuse s'était emparée d'elle.

Une fois la quarantaine passée, Cora n'était plus forcée de rester à l'intérieur de la maison. Sa première sortie fut d'aller à l'église du village, par un chaud matin du mois d'août, pour assister à la cérémonie des relevailles qui consiste pour le pope à bénir la nouvelle maman et à présenter l'enfant à Dieu, en souvenir de la présentation de Jésus au temple, décrite dans l'Évangile. Il ne s'agit pas du baptême, un sacrement habituellement administré avec pompes et plus tard dans l'Église orthodoxe grecque lorsque l'enfant atteint l'âge d'environ deux ans et demi.

La vie de Cora consistait maintenant à allaiter son enfant et à aider sa belle-mère dans l'ordinaire de la maisonnée. Elle se promenait parfois dans le jardin ou allait au village, croisant des hommes qui égrainaient

- Le mot *komboloi* vient de *kombo*, qui signifie « nœud » et de *loi*, qui signifie parole. C'est un petit objet ressemblant à un chapelet, mais qui n'a aucune connotation religieuse. Il est utilisé essentiellement en Grèce et à Chypre par des hommes pour se relaxer ou passer le temps. Traditionnellement, le porteur de *komboloi* le fait tourner sur ses doigts dans un sens ou dans l'autre de manière à ramener les boules au creux de la main. La sensation de toucher ces petites boules, l'une après l'autre, est réputée détendre le corps et calmer l'esprit. Le nombre de perles varie, mais il est toujours impair. La couleur, la matière et le son qu'elles produisent sont les critères de choix des acheteurs. Ils peuvent être faits de composantes plastiques bon marché, mais aussi d'ambre, d'argent, de corail, d'ivoire, d'ébène ou d'autres matières précieuses. Il existe un Musée du *komboloi* à Nauplie, dans la région du Péloponnèse. On y trouve des exemplaires de toutes sortes, datant de 1700 à 1950.

Sources : <<http://mesescapadesengrece.blogspot.ca/2011/04/nauplie-le-musee-du-komboloi.html>> et <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Komboloi>>, consultés le 28 mai 2013.

machinalement leur *komboloi* •. Le repas du midi se prenait vers treize heures, puis c'était la sieste de quatorze heures à seize heures de l'après-midi. En fait, tout le village arrêta à ce moment-là de la journée à cause de la chaleur torride. Les volets de bois se fermaient et tous les villageois sans exception allaient au lit.

Trois mois après leur arrivée à Kriavrissi, un incident imprévu se produisit. La belle-sœur de Cora remarqua un midi que le petit Titan semblait amorphe, alors que d'habitude, il courait partout dans la maison ou dans le jardin. Il était assis à table, son visage caché dans son coude. Elle le réveilla doucement et le toucha au front pour constater, d'après elle, qu'il faisait une importante poussée de fièvre. Son visage était rouge et ses paupières tombantes. Elle en avisa son frère. D'après elle, Titan était très malade.

John se leva d'un coup. Il empoigna son fils par les bras et le souleva de sa chaise. En voyant son visage, il paniqua. Lui, qui normalement n'avait jamais manifesté quelque signe d'affection à son égard, suivant en cela les habitudes d'un pays où les pères n'embrassent jamais leurs enfants, il se mit en frais d'aller chercher de l'aide au village. Or, à cette heure-là de la journée, c'est la sieste sacrée et tout est fermé. Il frappa en vain de toutes ses forces à plusieurs portes, mais personne ne répondait. Pendant ce temps, à la maison, la mère et la sœur de John s'étaient procuré des herbes provenant d'un monastère éloigné, qui avaient la capacité, croyait-on, de guérir de la fièvre. Elles en administrèrent à l'enfant sans tarder. Lorsqu'il rentra bredouille à la maison, John promit devant sa mère que si l'enfant s'en remettait, il quitterait le pays.

Trois jours plus tard, l'enfant courait à nouveau dans la maison et au jardin, mais le mal était fait pour John. Plus jamais il ne voulait revivre une telle inquiétude concernant son fils aîné. Il décida sur-le-champ de rentrer au Canada, comme il l'avait promis. C'en était fini de vivre dans un village éloigné où l'accès à

une clinique ou à un médecin était impossible à l'heure de la sieste. Cora écouta ses paroles, n'osant espérer qu'il soit vraiment sérieux. Mais oui ! Qu'elle fasse immédiatement les valises ! Folle de joie, Cora s'attacha immédiatement à faire les préparatifs de retour. Une semaine plus tard, la famille était dans l'avion à destination de Montréal.

La fièvre de Titan avait été bénigne, et il n'en garda aucune séquelle. En rétrospective, Cora interprétera plus tard l'incident comme un signe providentiel dans sa vie. Dieu aurait fait en sorte qu'elle et ses enfants sortent de ce bled perdu où elle ne pouvait concevoir de passer le reste de ses jours. C'eût été une fièvre bénie, un signe que Dieu ne l'avait pas abandonnée au milieu de nulle part. Pour l'instant, elle n'avait pas le recul nécessaire pour porter un tel jugement. Elle se demandait seulement ce qui leur arriverait à leur retour à Montréal. Au moins, remercia-t-elle simplement le Ciel, elle et ses enfants seraient de retour dans son pays, un pays normal, bien du XX^e siècle.

Depuis quatre ans qu'elle était mariée, elle était passée par beaucoup de découvertes et de bouleversements. Elle s'était familiarisée avec le quotidien de ce qui restait d'une grande civilisation qui l'avait tant impressionnée durant ses études classiques. Elle avait, par contre, appris à la dure qu'il lui fallait obéir à des règles immuables : en tant qu'épouse grecque, elle devait se plier entièrement aux volontés de son mari.

Quelle sera sa vie à Montréal après ce triste épisode forcé à Kriavrisi ? Les choses changeraient-elles ? Son mari s'ouvrira-t-il davantage à ses *desiderata* de femme moderne, d'origine québécoise, après tout ? Ou décidera-t-il de revenir sur la « Planète grecque » de l'avenue du Parc et de reprendre leur vie d'avant,

.....
 Dieu aurait fait en sorte qu'elle
 et ses enfants sortent de ce bled perdu
 où elle ne pouvait concevoir de passer
 le reste de ses jours.

comme si de rien n'était ? Et si cela arrivait, au moins, se dit-elle pour se rassurer, cette planète était enclavée dans un pays moderne, où ses parents, son père Amédée Rodolphe, sa mère Paula, son frère Robert et ses sœurs Nini et Zézette avaient des vies normales de Canadiennes et de Canadiens vivant de plain-pied dans le XX^e siècle.

Mais oui ? Où étaient-ils, ces êtres qu'elle avait côtoyés dans sa vie antérieure ? Que faisaient-ils aujourd'hui ? Des images d'un passé pourtant pas si lointain se bouscuaient dans sa tête lorsque son regard se perdait au-delà des nuages blancs qu'elle apercevait par le hublot de l'avion. Il lui semblait qu'une éternité s'était écoulée depuis son mariage en blanc à l'Église grecque orthodoxe. Où étaient rendus ses rêves ? En fait, vivait-elle dans un rêve ? Était-ce plutôt un cauchemar ? Se réveillerait-elle un jour ailleurs ? Cet ailleurs serait-il la ville de Montréal qu'elle retrouverait à sa descente d'avion ? Quel serait l'avenir pour elle ? Quel serait l'avenir pour ses enfants ? Qui était vraiment ce Grec qu'elle avait épousé quatre ans plus tôt ?

LE BÛCHER DES VANITÉS

« Le Seigneur t'exorcise, Satan, car Il est venu dans ce monde et fixa sa demeure parmi les hommes pour abolir ta tyrannie et délivrer le genre humain. Sur la croix, Il triompha des puissances ennemies, quand le soleil s'est obscurci, que la terre a chancelé, que les tombeaux se sont ouverts et que de nombreux saints ressuscitèrent en leur corps. Par sa mort, Il a détruit la mort, c'est-à-dire toi-même, le Diable¹. »

¹ Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Baptême_orthodoxe>, consulté le 2 avril 2013.

Le temple orthodoxe dans lequel Cora s'est mariée quatre ans auparavant est encore une fois rempli de membres de la famille Tsouflidis. Cora entend ces paroles d'exorcisme, prononcées d'un ton solennel par le pape, le même qui avait célébré son mariage le 24 septembre 1967. Placée à côté de son mari, comme lui, elle tient un cierge allumé dans sa main. La cérémonie du baptême de Titan, son fils aîné, et de Gigi, sa fille, commence, selon un rite immuable, fixé depuis des siècles.

- Il reste une référence à ce désir de délivrance de la présence de Satan dans l'âme humaine dans la dernière invocation du Notre Père, qui va comme suit : « Délivre-nous du mal », tel qu'énoncé dans la traduction française du *Pater Noster* utilisée chez les catholiques. La version française utilisée dans l'Église orthodoxe se lit plutôt comme suit : « Délivre-nous du Malin. »

Sources : <<http://viechretienne.catholique.org/cec/6829-vii-mais-delivre-nous-du-mal>> et <http://fr.wikipedia.org/wiki/Notre_Père#La_d.C3.A9livrance>, consultés le 28 mai 2013.

Trois fois de suite, le pape répétera la formule d'exorcisme afin de libérer les deux enfants de l'esclavage des forces du mal qui les habitent ●. Il souffle trois fois sur la tête de Titan et trois fois sur celle de Gigi. Il les signe sur le front, la bouche et la poitrine, « au nom du Père, du Fils et du Saint-Esprit ». Une fois Satan chassé des corps de Titan, 3 ans, et de Gigi, 2 ans, la « conversion » peut se produire.

Le pape demande trois fois, séparément, aux deux enfants s'ils renoncent à Satan, s'ils veulent se joindre au Christ et s'ils croient en Dieu. Les parrains répondent à leur place. Les enfants sont placés face à l'Occident (où « meurt » le soleil), puis sont incités par le pape à se tourner (d'où le terme de « conversion ») vers l'Orient (où « naît » le soleil). À la demande du pape, tous récitent le *Je crois en Dieu*. C'est alors qu'une fois exorcisés de la sorte, Titan et Gigi pourront être baptisés.

Cora aperçoit, dans le baptistère de l'église, le bassin sacramental rempli d'eau. Le pape procède d'abord à la bénédiction, plus précisément à la « sanctification », de l'eau. Cora sait comment la cérémonie se déroulera ●.

- L'Église catholique, l'Église orthodoxe et les églises protestantes reconnaissent qu'il n'existe qu'un seul baptême chrétien, comme il est dit dans le *Credo*, à condition qu'il ait été fait avec de l'eau (par immersion ou par aspersion) et « au nom du Père, du Fils et du Saint-Esprit ». En tant que baptisée dans l'Église catholique, Cora n'a donc pas eu à être baptisée à nouveau pour être admise dans la communauté orthodoxe grecque.

Conformément aux directives du pape, les parrains des deux enfants les dépouillent de leurs vêtements. Avant la cérémonie, Cora avait averti Titan qu'il devrait se déshabiller et qu'il serait plongé dans un bassin



Archives personnelles

Cora assiste au baptême de Titan et de Gigi devant le bassin d'immersion en compagnie de son mari et du parrain et de la marraine.

d'eau. Il avait protesté qu'il ne voulait pas « prendre son bain dans l'église devant tout le monde », mais Cora l'avait convaincu de son mieux qu'il n'avait pas le choix s'il voulait être baptisé. Comme prévu, le pope prend à tour de rôle les deux enfants nus à bras le corps pour les immerger, à trois reprises, dans le bassin d'eau.

Selon la symbolique baptismale, cette triple immersion totale dans l'eau sanctifiée représente la noyade du « vieil homme », présent dans le corps de l'enfant, de son renouvellement dans les eaux, transformées par l'Esprit en « matrice de vie », et de sa participation à la mort et à la résurrection du Christ lui-même mort et ressuscité. Les parrains rhabillent ensuite Titan et Gigi de vêtements neufs de couleur blanche, symbolisant leur passage à leur état nouveau de Fille et de Fils de Dieu.

Ce sera ensuite le rite de la « chrismation » qui consiste à oindre de saintes huiles le front, les yeux, les narines, les lèvres, les oreilles, la poitrine, les mains et les pieds des enfants maintenant baptisés afin qu'ils reçoivent le don du Saint-Esprit. Alors que

par l'immersion, le baptisé meurt et ressuscite dans le Christ, celui qui est « chrismé » reçoit par ce mystère le don de l'Esprit Saint. En vertu de cette chrismation, Titan et Gigi, comme tout baptisé, font dorénavant partie du corps mystique du Christ qu'est l'Église, orthodoxe en l'occurrence.

En tant que fille, Gigi a droit à un cadeau spécial : son parrain lui donnera cinq pièces de monnaie en or en signe de porte-bonheur pour qu'elle trouve un jour un mari qui voudra bien d'elle.

En observant la cérémonie, Cora ne peut s'empêcher de penser qu'elle aussi, comme ses enfants, est immergée, depuis quatre ans, dans cette communauté grecque qu'elle a appris à connaître. En tant que Québécoise, même mariée à l'un des leurs, elle sait qu'on la considère toujours comme une étrangère, qu'on examine ses moindres gestes et qu'on est toujours prêt à la prendre en défaut.

Cette cérémonie du baptême avait eu lieu peu de temps avant le fatidique départ pour la Grèce. John venait d'apprendre que Cora était à nouveau enceinte.

Il exigeait d'elle qu'elle obéisse à ses décisions sans contester, même lorsqu'elles entraînaient des conséquences aussi graves qu'un exode dans un pays qui lui était totalement étranger.

Voulait-il que ses enfants soient dûment baptisés avant de partir ? Ou à l'inverse, était-ce le rituel du baptême qui avait provoqué chez lui le désir de retourner à ses racines helléniques ? La raison en était peut-être financière ou simplement impulsive.

Cora ne le saura pas, puisque son mari ne s'expliquait jamais. Peut-être pensait-il qu'il lui serait plus facile de la contrôler dans son petit village coupé de tout, sans journaux français, sans télévision, sans livre ? Il exigeait d'elle qu'elle obéisse à ses décisions sans contester, même lorsqu'elles entraînaient des conséquences aussi graves qu'un exode dans un pays qui lui était totalement étranger.

Dès son retour de Grèce, à l'automne 1972, John s'était mis immédiatement à la recherche d'un restaurant à exploiter, une formule qui l'avait bien servi durant l'été de l'Expo 67. Avec l'aide de son frère aîné qui connaissait des restaurateurs grecs à Laval, il dénicha la perle rare et y investit dans un établissement qu'il renomma la Toison d'or, à la suggestion de sa femme. Cora s'inspirait de Jason, personnage mythologique dont la légende l'avait fasciné adolescente : à la demande conditionnelle de son oncle assassin dont il voulait reprendre le trône usurpé à son père, Jason s'empara d'une toison d'or suspendue à un arbre gardé par un serpent à tête de dragon ■. Le courage, l'amour et la chance avaient aidé ce héros à venir à bout des pires épreuves.

Les mois et les années passèrent sur la Planète Athènes. Le 10 octobre 1977, Cora apprit que son grand-père bien-aimé Frédéric était décédé à Caplan. Il avait 91 ans. Elle en éprouva une grande tristesse, mais elle ne put se rendre au service funèbre. John lui avait dit qu'il ne pouvait pas s'absenter de son restaurant pour l'amener en Gaspésie. Comme elle n'avait pas conduit d'auto depuis qu'elle était mariée, Cora resta à Montréal. Une partie de son enfance disparaissait avec lui.

En 1979, John décida d'acheter une maison à Rosemère de façon à être plus près de son restaurant de Laval. Il trouva le financement qu'il fallait. Pour la première fois depuis son mariage, Cora habitait dans une vraie grande maison de banlieue et non dans un appartement à la ville. Elle ne comprenait pas comment ils en avaient les moyens, mais elle installa ses enfants dans leurs chambres et se mit en frais de peindre les murs et de coudre des rideaux. L'été, la famille mangeait

La vengeance de Médée

Pour se rendre en Colchide, région en bordure de la mer Noire où était jalousement gardée la Toison d'or, Jason avait appareillé sur un navire nommé l'Argo. Il convainquit ses compagnons de l'accompagner dans ce dangereux périple. Lui et ses « Argonautes » furent aidés dans leurs nombreuses mésaventures par la magicienne Médée qui était tombée amoureuse de Jason après avoir bu un élixir d'amour. Une fois devenu roi à la place de son oncle, Jason se désintéressa de Médée qu'il avait épousée en reconnaissance de son aide et dont il avait eu deux fils. Il l'abandonna pour une autre femme. Folle de rage et de douleur, Médée tua leurs deux enfants, assassina sa rivale et disparut dans le ciel, emportée par deux dragons, laissant Jason brisé et misérable.

Source : <http://duguesclin.free.fr/Mythologie_grecque/page/Jason.htm>, consulté le 10 juin 2013.

dehors, comme en Grèce, afin de profiter des chauds rayons du soleil. Ses parents, qui habitaient maintenant les Laurentides, venaient la voir de temps à autre.

Son père Amédée Rodolphe, maintenant à la retraite, se prit d'une grande affection pour les enfants, particulièrement Titan, qu'il appelait Harris. Sa mère Paula était maintenant entièrement rétablie de son état eczémateux et elle ne souffrait plus de dépression. Elle avait même appris à conduire, de sorte que lorsque les deux faisaient de petits voyages, parfois jusqu'en Gaspésie, il lui arrivait de prendre le volant pour remplacer son mari, le temps qu'il se repose. Ses rapports avec Cora étaient devenus moins conflictuels, ce qui ne l'empêchait toutefois pas de faire parfois des remarques désobligeantes sur son gendre qu'elle trouvait pour le moins contrôlant.

Chaque fois, telle une Sabine ■ enlevée par les Romains, Cora prenait ardemment la défense de son mari. Devant son père, elle justifiait ses comportements par la différence entre les façons de penser des Québécois de souche et celles de la communauté grecque, mais dans le fond, répétait-elle comme pour se convaincre elle-même, John était un bon pourvoyeur pour elle et ses enfants. Depuis qu'elle était entrée dans la famille Tsouflidis, elle avait beaucoup appris, poursuivait-elle, et pas seulement la langue grecque. Elle avait redécouvert une grande civilisation, toujours vivante. Grâce à son immersion dans ce nouveau milieu, elle avait acquis une ouverture d'esprit qui manquait chez beaucoup de ses congénères, soutenait-elle avec vigueur devant ses parents.

Étant donné que sa fille disposait maintenant de beaucoup d'espace, son père décida de lui faire une surprise et de rapporter les cartons dans lesquels étaient

Les Sabines

Certaines études psychologiques voient dans le comportement des Sabines la première manifestation du syndrome de Stockholm qui désigne la propension des otages partageant longtemps la vie de leurs geôliers à développer une empathie, voire une sympathie avec ces derniers. La légende veut qu'après la fondation de Rome en 753 avant J.-C., Romulus, voulant procurer des femmes à ses compagnons, aurait organisé des jeux dans la ville pour attirer les familles des cités voisines. Au cours de la fête, les Romains auraient enlevé les jeunes filles, pour la plupart d'origine sabine. Ce rapt provoqua entre Romains et Sabins une guerre qui se termina par un traité d'alliance. Les Sabines, bien traitées par leurs époux, auraient elles-mêmes ramené la concorde. Par la suite, Romains et Sabins ne firent plus qu'un peuple.

Sources: Alain Rey (dir.), *Le Robert encyclopédique des noms propres*, 2007, p. 1992 et <<http://www.affirmation-de-soi.info/pourquoi-votre-proche-defend-celui-qui-le-manipule%C2%A0-le-syndrome-de-stockholm.php>>, consulté le 12 juin 2013.

entreposés les précieux carnets et journaux intimes qu'elle avait accumulés depuis son enfance à Caplan, son adolescence à Sainte-Flavie et Sainte-Foy et sa jeunesse à Saint-Vincent-de-Paul, jusqu'à son mariage en 1967. Lorsqu'elle comprit que les cartons que son père sortait de sa voiture contenaient ses carnets, elle éprouva des sentiments partagés. Même si elle n'avait pas l'intention de les relire, elle se réjouissait d'avoir son précieux trésor auprès d'elle, mais en même temps, elle craignait la réaction de son mari. Elle les empila dans un placard reculé du sous-sol et n'avisait pas John qu'elle les avait récupérés.

Bientôt toutefois, la vie de Cora changea. Elle dut encore une fois déchanter, car le bonheur d'habiter une belle grande maison avec un beau foyer de pierre, entourée d'un joli jardin, se transforma en lieu de souffrance. Depuis quelques mois, John fréquentait un lieu de culte, les *New Born Christians* ■ dont les préceptes de vie l'amènèrent à changer complètement de comportement. Venu des États-Unis, ce mouvement prône une obéissance stricte aux paroles de la Bible que John interprétait au pied de la lettre, dans une conception extrémiste et traditionaliste que Cora jugeait même blasphématoire par rapport à ses propres convictions. Alors qu'auparavant il menait une vie dissolue comme joueur et coureur, il s'astreignait maintenant à un régime de vie sévère. Il ne buvait plus d'alcool, ne jouait plus et rentrait tôt à la maison. Il ne fréquentait plus ses amis de l'avenue du Parc et s'occupait uniquement de son restaurant.

Pendant un certain temps, Cora ne voyait que des avantages à cette transformation, puisque c'en était une. Mais voilà que son mari se mit du jour au

New Born Christians

Le mouvement des *New Born Christians*, né aux États-Unis, a atteint la popularité à partir des années 1970. Selon le site de l'organisation du célèbre prédicateur évangélique Billy Graham, un *New Born Christian* ou un *Born-Again Christian* est quelqu'un qui s'est repenti de ses péchés et qui s'est tourné vers Jésus-Christ pour être sauvé, en conséquence de quoi il devient membre de la famille de Dieu pour toujours. Selon eux, nous n'avons pas reçu ce droit à notre naissance, et à cause de nos péchés, nous n'avons aucun droit à recevoir la vie éternelle. Nous nous sommes rebellés contre Dieu et selon la Bible, à cause de cela, nous sommes séparés de Dieu (Éphésiens 4:18). Pour Dieu, un seul péché suffit pour être gardé hors du paradis. Mais Jésus-Christ est venu à nous pour nous faire membres de sa famille pour toujours. Il a fait cela en mourant pour nos péchés sur la croix et en conquérant la mort par sa résurrection. Lorsque nous allons vers le Christ, nous renaissions spirituellement dans une autre famille, celle de Dieu. La Bible dit à ceux qui suivent le Christ: « Vous êtes né à nouveau [...] par les mots vivants et éternels de Dieu » (Pierre 1:23).

Source : <<http://www.billygraham.org/articlepage.asp?articleid=4077>>, consulté le 15 juin 2013, traduction libre.

lendemain à vouloir lui imposer de force de nouvelles façons de faire. Il lui était désormais interdit de porter des robes à manches courtes, à défaut de quoi, elle et lui faisaient le jeu du Diable et s'attireraient les foudres du Dieu tout puissant. Les moindres décolletés, les pantalons, les shorts et les imprimés à fleurs étaient dorénavant proscrits, surtout pour aller à son église des *New Born Christians*, où il obligeait la famille au complet à aller tous les dimanches matins.

Il tenait souvent des propos misogynes à la maison, devant les enfants et même lorsque ses beaux-parents venaient les visiter. La femme n'était à ses yeux que la servante de son mari, et les filles n'avaient d'autres choix dans la vie que de se préparer à devenir mère à leur tour après avoir trouvé un bon mari qui accepte de fonder une famille avec elle. Les discussions qu'il avait avec ses beaux-parents sur le sujet tournaient inmanquablement au vinaigre, si bien que ces derniers finirent par espacer leurs visites, même s'ils étaient très attachés aux enfants.

À l'occasion d'une fête dans sa belle-famille, Cora s'ouvrit confidentiellement de la situation à son beau-frère Spyros. Celui-ci ne comprenait pas ce qui était arrivé à John. Il désapprouvait sa « conversion ». Il tenta de rassurer Cora en lui disant qu'il s'agissait, selon lui, d'une passade, que bientôt, les choses rentreraient dans l'ordre, qu'elle n'avait qu'à être patiente en attendant qu'il le convainque de revenir à de meilleurs sentiments.

La réprobation de Spyros créa un froid entre les deux frères. John en voulait à Cora de lui avoir fait de telles confidences. Qu'est-ce qui lui avait pris ? De quoi se plaignait-elle ? N'avait-elle pas tout ce que toute femme digne de ce nom pouvait rêver ? Ce qui se passait à la maison de Rosemère entre lui, elle et les enfants, ne regardait personne. Bientôt, John refusa toutes les invitations de sa famille.

Par la force des choses, Cora se trouva donc de plus en plus isolée, autant du côté de ses parents que de celui de sa belle-famille. Le pire n'était toutefois pas encore arrivé pour elle. Par un samedi soir d'octobre particulièrement frisquet, les enfants avaient insisté pour prendre le repas du soir dans le sous-sol au coin du feu. Comme d'habitude, John était encore au restaurant. En guise de table d'appoint, Cora approcha de la cheminée ses cartons de livres sur lesquels elle déposa une vieille porte laissée dans le garage par les occupants précédents. Installés sur des coussins, Cora et les enfants mangèrent de bon appétit les sandwiches jambon-moutarde qu'elle avait préparés pour ce pique-nique improvisé.

À la fin du repas, pendant que Cora rangeait la porte dans le garage, les enfants se mirent à ouvrir les cartons et à en sortir les cahiers de leur mère. Ils virent des dessins, des livres de littérature, des journaux intimes. Ils découvraient que leur mère avait beaucoup écrit avant son mariage, qu'elle avait étudié, qu'elle avait un talent pour dessiner, en plus, ajouta Nicholas, de ses talents de cuisinière. Gigi avait choisi des dessins pour décorer sa chambre. Les questions fusaient au fur et à mesure de leurs découvertes.

Ne voyant pas l'heure passer, vers onze heures, ils entendirent leur père entrer. Celui-ci descendit au sous-sol d'où il entendait les voix et les rires de sa femme et de ses enfants. Il aperçut les cartons, les livres, les dessins, les carnets. Rouge de colère, il ordonna aux enfants d'aller se coucher immédiatement. Laisant tout en plan, Titan, Gigi et Nicholas se précipitèrent dans l'escalier et montèrent à leurs chambres. Assise sur son coussin, Cora leva la tête pour regarder son mari qui lui paraissait immense. Il lui demanda d'où sortaient ces livres. Il ne savait pas que les parents de sa femme les lui avaient rapportés. Elle tenta de lui expliquer de quoi il

Assise sur son coussin, Cora leva la tête pour regarder son mari qui lui paraissait immense.

s'agissait, mais la colère avait envahi John. Après l'avoir giflée en plein visage, il l'empoigna violemment par le bras, la souleva et leva la main à nouveau sur elle. Puis, le visage bouffi de colère, il prit les livres, les dessins et les carnets un par un pour les lui lancer à la figure. Cora avait l'impression qu'il voulait l'enterrer dans ses souvenirs passés.

Cora fut alors submergée par d'étranges sentiments. Elle sentit un feu naître en elle, en écho à celui qui brûlait dans l'âtre. Poussée par une pulsion irrépressible, devant John, elle se leva et commença à lancer elle-même les objets dans le feu, avec l'énergie d'un volcan qui se réveille. Immobile, John la regardait, étonné et perplexe. Il ne s'attendait pas à ce geste. Il la regarda faire quelques instants, puis monta à l'étage et sortit.

Sans qu'elle ne sache, aujourd'hui encore, ni pourquoi, ni comment, elle se mit à tout lancer dans le feu avec une vigueur soutenue, même après le départ de son mari. Elle prenait à pleines mains ses anciennes éphémérides reliées de bouts de laine aux couleurs délavées par le temps, ses carnets flétris et écornés, ses cahiers froissés aux pages jaunies, tous ces papiers maintenant secs, qui avaient été ses confidents silencieux de tant d'émotions enfouies. Rageusement, elle les lançait un à un dans les langues de flammes d'où les étincelles surgissaient de plus belle, par poignées écarlates, et retombaient en s'éteignant sur le tapis à longs poils orange du sous-sol.

En cinq minutes, peut-être sept, tout avait flambé dans cet autodafé. Puis le feu, qui cessait d'être alimenté, ralentit son ardeur jusqu'à mourir. Il ne restait maintenant, dans l'âtre rougi, que braises et cendres de ces précieux papiers entièrement carbonisés. Le regard fixe et hagard, figée devant la cheminée, Cora contemplait maintenant ce qui restait de ce Bûcher des Vanités ■. Émergeant petit à petit de son délire destructeur, elle mesura les conséquences

du geste. Elle resta coite. Elle réalisa d'un coup que plus aucun écrit, plus aucune trace tangible, plus aucun vestige ne subsistaient de l'écrivaine en elle qui, par le truchement de ses cahiers enflammés, venait en quelque sorte d'être brûlée vive à Rosemère, en cette nuit d'octobre 1980. Elle monta à l'étage où régnait un silence sinistre. Épuisée et vannée, elle s'allongea sur le divan. Ses yeux étaient secs. Il ne lui restait plus une seule larme dans son corps pour pleurer.

En rétrospective, Cora explique son geste par la résignation dans laquelle elle s'était enlisée et par la rage refoulée qu'elle éprouvait devant son incapacité de s'en sortir. Maintenant qu'elle était mariée devant Dieu et devant les hommes, qu'elle avait un mari arriéré dont elle dépendait entièrement pour la faire vivre, elle et ses enfants, et qu'elle avait promis au pape d'être une bonne épouse et une bonne mère grecque, elle ne voyait pas comment elle pourrait s'extirper de ce nœud de vipères. Craignant constamment de faire un péché de rébellion contre l'autorité du mari, rongée par un sentiment de culpabilité, elle n'osait pas réagir.

En fait, coupée de tout contact extérieur et à la merci de cet homme aux humeurs violentes, elle était devenue une otage psychologiquement vulnérable. Elle en avait presque perdu sa propre identité profonde. Avec la destruction des derniers témoins de sa vie intime antérieure, à savoir ses précieux carnets, il ne lui restait plus aucun point de repère tangible à quoi rattacher son âme. Elle avait donc accepté de vivre sous son joug, entraînant avec elle ses enfants, la chair de sa chair, devenus sa seule raison d'être et auxquels elle tenait plus que tout.

Le Bûcher des Vanités

Le Bûcher des Vanités a lieu le 7 février 1497 quand les disciples du moine dominicain Jérôme Savonarole rassemblent des milliers d'objets pour les brûler, à Florence, le jour du Mardi Gras. Les objets visés par cette destruction sont ceux qui poussent au péché, spécialement ceux qui touchent à la vanité, comme les miroirs, les cosmétiques, les robes richement travaillées, les bijoux, les instruments de musique. D'autres objets aboutissent sur le bûcher : livres immoraux, chansons non religieuses, images licencieuses. Quelques chefs-d'œuvre de la peinture florentine, des nus d'inspiration mythologique de Botticelli sont portés par le peintre lui-même au bûcher. De tels bûchers accompagnaient fréquemment les sermons hors des églises de saint Bernardin de Sienne, dans la première moitié du XV^e siècle. Les attaques de Savonarole contre le pape Alexandre VI (Borgia) lui valurent d'être convoqué à Rome (il ne s'y rendit pas) puis excommunié. Il fut condamné à mort, pendu, puis brûlé avec deux de ses compagnons.

Sources : Alain Rey (dir.), *op. cit.*, p. 2052 et <http://fr.wikipedia.org/wiki/Bûcher_des_Vanités>, consulté le 22 juin 2013.

Le dimanche matin suivant, Cora commença de bonne heure à préparer ses enfants pour la sortie habituelle à l'office religieux. Elle avait habillé ses deux garçons de vêtements propres. Elle les avait coiffés soigneusement avec un soupçon de brillantine. Elle les envoya s'asseoir au salon en attendant qu'elle finisse de préparer leur sœur. Elle alla ensuite rejoindre Gigi dans la salle de bain où celle-ci attendait sa mère pour qu'elle lui fasse ses tresses. La petite, qui avait alors dix ans, avait revêtu la robe que sa mère avait prévue pour elle. Elle avait enfilé ses chaussettes blanches et ses souliers de cuir verni noir. Il ne restait plus qu'à faire ses tresses et d'y nouer les rubans blancs.

John s'impatienta. Il cria à Cora qu'il n'y avait plus de temps à perdre, qu'ils allaient être en retard, que l'office allait commencer bientôt et qu'il ne voulait pas que sa famille entre dans le temple devant les autres fidèles alors que la prière était déjà commencée. Cora lui répondit qu'elle n'en avait que pour quelques minutes, qu'elle et Gigi étaient presque prêtes. Elle avait terminé une tresse. Il ne restait que l'autre à faire. Elle n'en avait que pour une minute à peine.

John n'accepta pas cette excuse. Il cria de plus belle de laisser faire les tresses et de venir comme elles étaient. Il entra dans la salle de bain. Comme il s'apprêtait à prendre Gigi par le bras pour la tirer hors des toilettes, la petite le regarda dans les yeux et lui dit que s'ils étaient si en retard, il n'était peut-être pas nécessaire que sa mère et elle assistent à l'office. Elles n'étaient que des filles. Ce n'était pas si important que cela que toutes les deux aillent toujours à l'office du dimanche. Pour une fois, ils pourraient y aller entre hommes, lui, Titan et Nicholas.

Dans sa candeur enfantine, Gigi avait provoqué sans le savoir une colère dont les conséquences furent incommensurables. La petite reçut alors une solide gifle en plein visage. Une fille ne devait pas répondre ainsi à son père à qui elle doit le respect, lui cria-t-il. Qu'elle ne

s'avise jamais de recommencer. Le coup avait été assez fort pour que la petite perde légèrement l'équilibre. Elle porta ses bras pliés à hauteur de son visage pour se protéger au cas où d'autres coups viendraient. Interloquée, Cora prit Gigi dans ses bras, se tourna vers son mari et soutint son regard courroucé pendant quelques secondes. Puis, sans dire un mot, elle défit la tresse de sa fille et attacha ses cheveux avec un ruban. Pendant ce temps, Gigi pleurait en silence en se frottant la joue. John continua de vociférer, mais il décida néanmoins de les attendre. Il alla rejoindre Titan et Nicholas dans le salon. Sentait-il qu'une fibre s'était brisée ? Cora ne le croit pas.

La famille partit ensemble dans la voiture que John conduisait. L'atmosphère était lourde. Après l'office, ce fut le retour silencieux à la maison. Cora servit le repas qu'elle avait préparé le matin à son lever afin d'éviter que son mari n'attende. Comme il l'exigeait d'elle depuis quelque temps, elle resta debout à le servir pendant qu'il mangeait, mais il ne prononça pas un mot. Cora et les enfants non plus. Après le repas, John alla s'étendre sur le divan du salon pour faire sa sieste habituelle. Il ne mit pas de temps à s'assoupir. Cora attendait que son souffle bruyant indiquât qu'il dormît profondément. C'était le moment qu'elle attendait.

.....
Cora attendait que son souffle
bruyant indiquât qu'il
dormît profondément. C'était
le moment qu'elle attendait.
.....

Lentement, avec toute la délicatesse dont elle était capable, elle prit les clefs de la voiture dans sa poche en prenant bien soin de ne pas le réveiller. Son cœur battait à tout rompre. Puis, elle prit chacun de ses enfants par la main et en les enjoignant au silence de son index posé en travers de sa bouche, elle sortit de la maison avec eux, à pas de louve, par la porte du jardin. Elle ouvrit tranquillement la portière arrière de la voiture et installa les enfants sur la banquette. Elle démarra le moteur, recula doucement dans l'entrée et quitta la rue lentement. Il y avait treize ans qu'elle n'avait pas conduit une voiture.

Rendue deux rues plus loin, elle s'arrêta net, prit une grande respiration et se retourna vers ses enfants. Maman a quitté papa pour toujours, leur dit-elle solennellement. C'est ce qu'on appelle une séparation. Est-ce qu'ils veulent rester avec elle ou est-ce que l'un ou l'autre d'entre eux aimerait mieux vivre avec leur père? Qu'ils n'aient crainte, en ce cas, ils n'avaient qu'à sortir de la voiture et à retourner à pied à la maison. Mais elle-même n'y retournerait plus jamais. Titan a 12 ans, Gigi en a 10 et Nicholas 8 ans. Ils se regardent entre eux et s'entendent tous les trois pour rester avec leur mère. Ils ne veulent pas être séparés. Cora remet alors en marche le moteur de la voiture et reprend la route.

Cette conversation cruciale, franche et ouverte qu'elle a eue à ce moment-là avec ses enfants sur le chemin de la fuite inaugurerait une façon de faire qui

.....
Cette conversation cruciale, franche
et ouverte qu'elle a eue à ce moment-là
avec ses enfants sur le chemin de la fuite
inaugurerait une façon de faire
qui se reproduira pendant toutes
les années qui suivirent.
.....

se reproduira pendant toutes les années qui suivirent, alors que Cora a dû se débrouiller seule pour faire vivre ses enfants. Dans chaque décision qui engageait leur sort et celui de leur famille maintenant réduite à quatre, Cora prendra la peine de demander l'avis de ses enfants à qui elle s'adressa, à partir de ce moment-là, comme à des adultes libres de faire des choix assumés. Elle fera souvent à sa tête malgré tout, mais avant de passer à l'action, elle leur en expliquera les tenants et aboutissants.

Ce jour-là, Cora se dirigea vers la maison de ses parents qui habitaient à Sainte-Adèle dans les Basses-Laurentides, où elle savait pouvoir trouver refuge en attendant la suite des choses.

La veille encore, Cora n'avait rien planifié de la sorte. Ce devait être un dimanche comme les autres, du moins ceux que la famille vivait depuis que John

s'était converti. Mais dès après que son mari eut giflé sa fille, un déclic se produisit en elle, comme un réveil de sa torpeur. Sans le savoir, Gigi avait bousculé sa mère jusque dans ses derniers retranchements. Elle avait touché la corde sensible qui sonna l'alarme. À ce moment précis, Cora prit une décision subite. Pour elle et ses enfants, il fallait sortir de là, de cet endroit malsain où elle s'enfonçait comme dans une spirale mortifère, entraînant avec elle ses enfants vers l'abîme.

C'était le geste que John ne devait pas faire. Une fois le coup parti, Cora se souvient d'avoir serré les dents et d'avoir contenu sa colère dans un silence redoutable. Pendant qu'elle défaisait la tresse de cheveux de sa fille, en fait, elle planifiait sa fuite. Elle fermerait la porte de la maison, derrière John, avant de monter dans la voiture pour aller au temple. Au retour, elle servirait le repas et attendrait que John fasse sa sieste. Elle prendrait les clefs de la voiture dans sa poche et elle fuirait chez ses parents. La décision, ferme, irrévocable et soudaine, marqua la brisure que sa fille lui donna le courage d'opérer sans qu'elle ne le sache. Désormais, sa vie et celle de ses enfants dépendront uniquement d'elle.

Comme au sortir d'un baptême, Cora renaissait à une nouvelle vie, hors de son bassin d'immersion grecque. Elle coupait les ponts pour toujours avec son mari. Un sentiment d'urgence l'assaillit aussitôt à la gorge. Il lui fallait trouver au plus vite un moyen de subsistance pour elle et pour ses enfants.

.....
 Sans le savoir, Gigi avait bousculé sa mère jusque dans ses derniers retranchements. Elle avait touché la corde sensible qui sonna l'alarme.

LE CHÂTEAU

« Spyros ! Il faut absolument que je te parle. » Le jour même de son départ de la maison de Rosemère, Cora téléphone à son beau-frère pour lui expliquer la situation. D'un ton ferme, elle lui annonce qu'elle vient de quitter John avec ses enfants parce que sa vie et la leur devenaient trop difficiles à la maison. Elle s'est réfugiée chez ses parents, mais le lendemain matin, elle ira y prendre des effets personnels. Qu'il aille chercher son frère. Elle ne veut pas le voir.

Elle l'avise du même souffle qu'elle veut vendre la maison parce qu'elle n'a pas les moyens de payer l'hypothèque et qu'elle a besoin d'argent. Son intention est d'acheter un petit restaurant le plus tôt possible afin de subvenir à ses besoins et à ceux de sa famille. Faire la cuisine est la seule chose qu'elle connaît et elle sait qu'il peut l'aider dans ce domaine. Elle est convaincue qu'elle n'a rien à attendre de John, ni financièrement, ni autrement. Il est trop furieux contre elle de ce qui arrive. Mais elle doit se trouver un moyen de subsistance le plus tôt possible¹. C'est d'accord, Spyros ira chercher son frère pour libérer la place le lendemain matin. Il sera là à l'attendre.

Accompagnée de son père qui l'a suivie dans sa voiture, Cora conduit pour la dernière fois en direction de sa maison de Rosemère. Lorsqu'elle ouvre la porte, elle reconnaît l'odeur familière, mais n'a aucun regret, sinon de ne pas être partie avant. Elle éprouve la vague impression qu'une autre Cora, qui se cachait au fond d'elle-même, a pris la place de celle qui s'était tue pendant 13 ans. Après avoir fait le tour des chambres pour prendre ses affaires, elle décroche le téléphone pour contacter immédiatement un agent d'immeuble. Spyros est d'accord, alors elle veut mettre les choses en branle le plus tôt possible. Elle soupçonne que c'est lui qui avait prêté de l'argent à son frère pour l'achat de la maison.

Elle se met ensuite à la recherche d'un restaurant de quartier qu'elle pourrait acquérir pour ce montant, plus une hypothèque qu'elle convaincrait la banque de lui consentir en escomptant ses revenus futurs. Au hasard de ses promenades dans les rues de l'est de Montréal, elle remarque un petit restaurant aux fenêtres placardées. Une pancarte pend à la poignée de la porte : fermé. Elle téléphone encore une fois à Spyros,

1 Étrangement, il n'est jamais passé par la tête de Cora qu'elle pourrait s'inscrire au bien-être social. Elle n'envisageait que de devoir dorénavant faire vivre seule sa famille.

car elle sait qu'il a beaucoup de contacts dans le milieu des affaires montréalais, notamment dans la restauration. Elle veut acheter un petit restaurant abandonné, situé à l'angle des rues Papineau et Bélanger. Est-ce qu'il peut faire quelque chose pour elle ?

En bon *paterfamilias*, Spyros accepte d'aider sa belle-sœur parce qu'il croit que sa séparation d'avec John sera temporaire, et il a bien l'intention d'y voir. Il convoque Cora chez lui et il lui explique les raisons pour lesquelles il va accepter de l'aider à survivre entre-temps. Il est convaincu que John reviendra à la raison et qu'il abandonnera bientôt sa vie de *Reborn Christian* qui est tellement contraire à ce qu'il a toujours connu de lui. Il va lui parler seul à seul. Une fois que tout sera rentré dans l'ordre, elle retournera à la maison comme avant et leur vie familiale reprendra comme si de rien n'était. On verra alors ce qu'on fera du petit restaurant. Ce sont des choses qui arrivent parfois dans un couple et qui se replacent avec le temps. Il en avait vu d'autres dans la famille.

Grâce à ses contacts, Spyros, qui possédait six restaurants à Montréal, finit par rejoindre le propriétaire d'origine grecque, qui accepte de vendre son petit établissement qu'il avait abandonné pour des questions de santé. Sa vieille mère est très malade, explique-t-il à Spyros, et il veut s'occuper d'elle. Spyros promet à Cora de l'accompagner à sa succursale bancaire et d'endosser, pour elle, le prêt nécessaire à la transaction. Il contacte un fournisseur de vaisselles et d'équipement de restauration, qui accepte de céder à Cora de la marchandise à bon prix. Puis il lui promet de lui trouver un cuisinier « pas trop cher », qui serait prêt à travailler chez elle à deux semaines d'avis.

Enfin, le jour béni arrive où Cora peut entrer dans l'ancien restaurant. Les événements se sont déroulés tellement vite depuis sa fuite de la maison de Rosemère qu'elle n'en revient pas. Serait-elle sortie de son mauvais rêve ? A-t-elle vraiment franchi la ligne ?

Y a-t-il un retour possible ? Comme poussée par l'instinct de survie, Cora fonce dans sa nouvelle vie. Le restaurant deviendra sa bouée. Elle s'aperçoit toutefois que tout est à faire. Confiant ses enfants à ses parents à Sainte-Adèle, elle se loue un petit appartement d'une pièce et demie à proximité de son futur « Château » : c'est le nom qu'elle a pompeusement choisi pour son restaurant. Elle demande à son père de venir lui donner un coup de main pour nettoyer l'endroit qui est fermé depuis six mois. Celui-ci s'occupera de faire les gros travaux comme débarrasser et laver les planchers, vérifier la robinetterie, peindre les murs et nettoyer les toilettes.

Les préparatifs vont bon train et elle se donne encore une semaine avant l'ouverture officielle. Comme la vaisselle et l'équipement promis tardent à entrer, elle donne un coup de fil au fournisseur. Il regrette, mais un imprévu vient de se produire. Il vient de parler à Spyros, et il a changé d'idée, lui annonce-t-il en grec. Finalement, il ne livrera pas ce qu'elle avait commandé.

Cora ne fait ni une ni deux et téléphone immédiatement à son beau-frère. Qu'est-ce qui arrive, Spyros ? Celui-ci lui répond que la veille, il a eu une conversation « robuste » avec son frère. Il se voit dans l'obligation de cesser de l'aider parce que John est furieux de tout ce qu'il a fait pour elle. Il a même insinué que lui et elle avaient une liaison, que les deux lui avaient joué dans le dos, qu'il préférerait une « étrangère » à lui, son propre frère. Bref, Spyros lui annonce qu'elle doit se débrouiller toute seule avec ce qui reste à faire maintenant. Il ne pourra pas endosser son prêt à la banque. Il n'a pas le choix. Il lui a quand même donné un bon coup de main au départ, mais il ne peut rien faire de plus. Ah oui ! Il oubliait ! Le cuisinier annoncé ne viendra pas non plus.

Une fois le choc passé, Cora retrousse ses manches. Elle est rendue trop loin maintenant et ne peut plus reculer. Rien ne peut l'arrêter. Il y va de sa survie et de celle de ses enfants. Elle se débrouillera

avec les moyens du bord avec l'aide de son père qui acceptera d'endosser son emprunt à la banque et qui lui fournira le comptant dont elle a besoin dans l'immédiat. Elle y arrivera, se dit-elle, car elle est plus déterminée que jamais. Finalement, à force de travail et de débrouillardise, Cora n'est pas peu fière d'ouvrir malgré tout, deux semaines plus tard, son restaurant, seule, après avoir engagé deux serveuses qui avaient répondu à sa petite annonce collée à la fenêtre.

Elle est rendue trop loin maintenant et ne peut plus reculer. Rien ne peut l'arrêter. Il y va de sa survie et de celle de ses enfants.

Les choses allaient bon train et quelques clients commencèrent à se présenter au comptoir. Cora, qui officiait elle-même à la cuisine en remplacement du chef promis par Spyros, les accueillait avec le sourire. Peu à peu, le mot se répandit dans le quartier que l'ancien établissement était devenu un charmant petit restaurant qui s'appelait maintenant Le Château. Elle se trouva un assistant cuisinier pour l'aider en période de pointe.

De temps à autre, Cora apercevait John à travers la fenêtre. Certains jours, il faisait les cent pas sur le trottoir. Il venait sans doute voir comment les choses se passaient, croyait-elle, mais elle s'aperçut bientôt que lorsqu'elle s'absentait pour aller à la cuisine ou ailleurs, il en profitait pour entrer et vider le tiroir-caisse sans se préoccuper des serveuses. Celles-ci en avisèrent Cora, qui fit comme si de rien n'était, sauf qu'avant de s'absenter, elle ne laissait plus rien dans le tiroir-caisse et elle regardait dans la rue pour voir s'il y était.

Son père venait lui donner un coup de main presque tous les jours. Un matin, elle reçut un appel de sa mère qui lui annonça qu'Amédée Rodolphe ne se sentait pas bien et qu'il ne pourrait pas aller l'aider avec le restaurant aujourd'hui. Le lendemain, Cora reçut le même coup de fil de sa mère : son père n'était pas bien et il ne pourrait pas aller l'aider aujourd'hui. Ce n'était

pas grave, il n'a jamais été malade, mais aujourd'hui, il ne voulait pas se lever. Le quatrième jour, arriva le même téléphone.

De plus en plus inquiète, Cora en parla à un client qui lui conseilla d'amener son père à l'urgence. Il connaissait quelqu'un qui travaillait à la Cité de Santé, à Laval. Il finit par joindre l'infirmier. Apparemment, l'urgence n'était pas trop achalandée. Elle pourrait s'y rendre et un médecin pourrait voir son père assez rapidement. Elle décida donc de confier le restaurant à ses deux serveuses et d'aller voir ce qu'il en était à Sainte-Adèle.

Les enfants étaient à l'école. Elle trouva son père alité et presque inconscient. Avec l'aide de sa mère, elle réussit, de peine et de misère, à le faire monter dans l'auto et à l'amener à la Cité de la Santé à Laval. Voyant son état, les médecins de l'urgence l'examinèrent aussitôt. Deux heures plus tard, l'un d'entre eux fit venir Cora pour lui confier que jamais de sa vie il n'avait vu un patient arriver à l'hôpital dans un état aussi avancé de leucémie. Son père était en phase terminale, lui annonça-t-il. Cora protesta qu'une semaine plus tôt, il travaillait encore de ses mains pour l'aider à faire du ménage à son restaurant.

Transporté *in extremis* à l'hôpital Sacré-Cœur de Montréal, on lui fit des transfusions sanguines de dernier recours. Entre-temps, ce fut le branle-bas de combat dans la famille Mussely. Cora avait avisé son frère et ses sœurs de la gravité de la situation. Sûre qu'il se rétablirait malgré tout avec les soins appropriés, elle avait demandé à sa mère d'amener ses enfants voir leur grand-père à l'hôpital. Elle avait pris soin auparavant de leur expliquer la situation au téléphone. Titan fut particulièrement triste de voir que son grand-père bien-aimé était inconscient et qu'il était incapable de lui parler. Elle les avait ensuite conduits à son petit appartement

de Montréal pour qu'ils y passent la nuit avec elle, afin de permettre à sa mère de se rendre au chevet de son mari.

À bout de souffle et bouleversée, elle se rendit au restaurant pour donner des nouvelles à ses deux serveuses. Elle les renvoya chez elles en les remerciant de l'avoir si gentiment dépannée si tard. Elle prévoyait être là le lendemain matin, mais lorsque le téléphone sonna chez elle à 23 h 30, elle comprit qu'il s'agissait d'une mauvaise nouvelle. C'était son frère Robert qui lui disait que les médecins de Sacré-Cœur n'avaient pas réussi à le sauver. Leur père venait de mourir sans avoir repris connaissance. Il avait 61 ans. Pour Cora, le choc fut difficile à prendre. Elle avait amené son père à l'hôpital à 15 heures de l'après-midi, alors qu'elle ne savait pas à quel point il était malade, et il était mort huit heures plus tard sans avoir repris connaissance.

Le lendemain, Cora avertit les enfants de la triste nouvelle et se rendit au restaurant. Elle arrivait dans la cuisine lorsqu'elle vit apparaître John par la porte arrière. Se précipitant sur elle, il commença à l'invectiver vertement. Rouge de colère, il lui demanda où elle était la veille. Il avait passé et repassé cent fois devant le restaurant dans l'après-midi et elle n'était pas là. Elle serait sortie avec quelqu'un ? Elle se serait donné du bon temps pendant que ses serveuses travaillaient et que les enfants étaient chez sa mère ?

Le cuisinier, qui était grec, s'interposa entre eux et dit à John, dans un dialecte que les deux hommes connaissaient, de lâcher sa femme, que si Cora n'était pas là hier, c'est qu'elle s'était occupée de conduire son père à l'hôpital et qu'il venait de mourir. John laissa tomber Cora, qui reprit pied en portant ses mains à la gorge. Il la toisa du regard sans dire un mot, tourna les talons et partit par l'arrière en claquant la porte. Aucun membre de sa belle-famille n'alla aux funérailles d'Amédée Rodolphe.

Pendant les semaines qui suivirent, les enfants retournèrent vivre avec leur grand-mère à Sainte-Adèle pendant que Cora recommençait à s'occuper du restaurant. Elle avait un mode de vie spartiate. Tôt levée, elle allait aux provisions, puis elle se rendait au restaurant pour être prête lorsque les premiers clients arriveraient pour le petit déjeuner. Les deux serveuses se présen-

Cora voulait que son père sache qu'elle était devenue une grande fille, qu'il pouvait être fier d'elle et reposer en paix, car elle était maintenant capable de se débrouiller seule, sans lui.

taient un peu après elle. Le reste de l'avant-midi se passait à faire des recettes en vue du lunch et du souper : soupe, ragoût de boulettes, poulet à la King, tarte au sucre... Les affaires allaient bien et le tiroir-caisse, près duquel Cora avait placé un portrait de son père, faisait entendre sa douce sonne-

rie chaque fois qu'elle l'ouvrait. C'était « musique à ses oreilles ». Cora voulait que son père sache qu'elle était devenue une grande fille, qu'il pouvait être fier d'elle et reposer en paix, car elle était maintenant capable de se débrouiller seule, sans lui.

Cora n'avait aucune intention de reprendre la vie commune avec John. Elle avisa Spyros qu'elle entamerait bientôt des procédures de divorce et qu'elle était déterminée à se défendre bec et ongles, pour elle et pour ses enfants. Son beau-frère tenta de la convaincre de ne pas divorcer et de revenir avec John. Bien sûr, il avait cessé de l'aider avec son Château, mais il ne fallait pas lui en vouloir. Ni à lui ni à John d'ailleurs. Elle ne pouvait pas faire cela à la famille. Il lui demanda de le reprendre. Ce n'était pas un mauvais garçon. Il avait d'ailleurs obtenu qu'il cesse d'aller à ses réunions de *Reborn Christians*. Devant le refus que Cora opposait à chacune de ses suppliques, Spyros insista : elle pouvait lui demander ce qu'elle voulait ; il était même prêt à lui verser un bon montant par mois, par chèques antidatés, tant qu'elle en aurait besoin... à condition qu'elle le reprenne.

Cora resta médusée. Elle ne pouvait imaginer que Spyros, le *paterfamilias*, l'homme respecté de la famille, l'homme d'affaires avisé, osât lui faire une telle proposition. Elle respira profondément et lui répondit simplement d'un ton très doux : « Que dirais-tu, Spyros, si demain matin tu apprenais que quelqu'un paie ton Helena² pour qu'elle reste avec toi ? » Il n'avait pas à s'en faire pour elle. Elle n'était pas à vendre au plus offrant. Elle s'en sortirait toute seule. Qu'il ne s'occupe plus d'elle. Spyros sourcilla. Il partit immédiatement, sans rien ajouter.

Avant même que les procédures de divorce ne soient entamées, elle apprit que John était parti pour la Grèce, sans doute pour Kriavrisi. Le divorce fut prononcé en son absence.

Une fois sa situation maritale réglée, Cora reprenait peu à peu goût à la vie. C'étaient surtout les mines réjouies de ses clients qui lui faisaient chaud au cœur. Elle savourait les moments où ils lui disaient à quel point ils aimaient sa cuisine. Le fait que quelqu'un appréciait son travail la valorisait à ses propres yeux. Les clients se sentaient chez eux dans le petit restaurant sans prétention. Dès ce premier casse-croûte, Cora avait déjà le souci de la qualité des aliments et de l'apparence dans les assiettes. Elle voulait que les clients soient satisfaits. Ce soin deviendra d'ailleurs sa marque de commerce plus tard. C'était déjà le style Cora. En prime, la bonne humeur était au rendez-vous. L'accueil de Cora était si chaleureux que chaque client en venait à croire que le restaurant n'avait ouvert ce jour-là que pour lui.

Les enfants demeuraient toujours à Sainte-Adèle chez leur grand-mère Paula, qui encourageait souvent sa fille à « refaire sa vie ». Elle aurait aimé que Cora rencontre un homme qui serait prêt à la soutenir financièrement et à prendre sous sa responsabilité l'avenir des enfants. Sa fille pourrait alors vendre le restaurant,

2 Prénom fictif.

redevenir une femme au foyer et profiter de la douceur de la vie en se laissant entretenir. Cora opposait à sa mère une fin de non-recevoir. Qu'elle comprenne bien : jamais plus sa vie et celles de ses enfants ne dépendraient de quelqu'un d'autre qu'elle-même. Sa vie n'était pas « défaire », elle n'avait pas à la « refaire ». Au contraire. Elle ne s'était jamais autant sentie en pleine possession de ses moyens que maintenant.

Leur grand-père manquait aux enfants, mais ils s'accommodaient de leur nouvelle vie avec leur grand-mère. La semaine, ils allaient à l'école de Sainte-Adèle alors que durant le week-end, ils venaient souvent rejoindre leur mère dans son petit appartement. C'était alors l'aventure. Couchés sur des matelas gonflés et emmitoufflés dans des sacs de couchage, ils jouaient à faire du camping en ville. Ils passaient leurs samedis et dimanches au restaurant où ils aidaient spontanément leur mère dans de menus travaux. Le Château était devenu le prolongement naturel de l'appartement situé à côté.

De temps à autre, Cora voyait arriver des clients dont elle devinait l'origine grecque par leurs physionomies et leurs façons de parler. Certains faisaient semblant de passer par hasard par là. D'autres ne cachaient pas leurs intentions : on parlait d'elle dans la communauté grecque de Montréal et ils voulaient voir comment la belle-sœur de Spyros s'en tirait. L'un d'entre eux osa même se présenter officiellement : il s'appelait Mikis Amanatidis³, et était propriétaire d'un grand restaurant de Laval. Il se disait différent des autres Grecs qui parlaient contre elle ces jours-ci. Il l'admirait pour ce qu'elle avait fait et trouvait qu'elle avait une personnalité « plaisante », lui avoua-t-il. Si jamais elle en avait assez d'exploiter son Château, elle pourrait aller le voir. Il aurait sans doute quelque chose à lui offrir à son restaurant de Laval. Cora le remercia, mais dans le feu de l'action, elle eut tôt fait d'oublier cette proposition qu'elle jugea dérisoire, sur le coup.

3 Nom fictif.

À la fin du mois de janvier 1981, Cora vit arriver deux jeunes hommes dans son restaurant. Il était trois heures de l'après-midi et l'heure de pointe du midi était passée. Ils étaient bien mis et s'adressèrent à elle en grec. Ils avaient remarqué que son restaurant était très achalandé. Ils aimaient l'emplacement. Souhaitait-elle vendre? Ils avaient déjà possédé quatre établissements avec des partenaires d'affaires, mais à la suite d'un différend, ils s'étaient séparés et cherchaient maintenant à investir dans leurs

propres restaurants. Ils avaient identifié le Château comme un bon emplacement. Ils se spécialisaient dans les sandwiches de viande fumée. Est-ce qu'elle connaissait Québec Smoked Meat? La formule était de plus en plus populaire et ils voulaient éventuellement relancer une chaîne de restaurants sous cette bannière. Si elle acceptait de leur vendre le Château, ce serait le premier de la future chaîne qu'ils voudraient éventuellement étendre à toute la région de Montréal.

Voilà maintenant neuf mois que Cora a ouvert son Château. C'est vrai que l'emplacement est bon. Son chiffre d'affaires en témoigne. Au lieu de rejeter la proposition, cette fois, Cora se met à réfléchir. Depuis neuf mois, entraînée dans un tourbillon qu'elle avait elle-même généré, elle avait travaillé très fort. Elle ouvrait le restaurant très tôt pour répondre à la demande des ouvriers du quartier et elle ne fermait jamais avant 20 ou 21 heures. À bout de force, les jambes fatiguées d'avoir été debout toute la journée, elle rentrait à son petit appartement, faisait sa comptabilité et téléphonait à sa mère pour avoir des nouvelles de ses enfants. La plupart du temps, ils étaient déjà couchés et elle ne pouvait leur parler.

Si jamais elle en avait assez d'exploiter son Château, elle pourrait aller le voir. Il aurait sans doute quelque chose à lui offrir à son restaurant de Laval.

Elle avait été très économe depuis l'ouverture du restaurant, ne se permettant aucune sortie ni douceur. Tous ses revenus passaient dans le restaurant, qu'elle gérait avec parcimonie. Elle avait ainsi accumulé un petit pactole tout en faisant religieusement ses paiements hypothécaires à la banque. Elle fit un calcul rapide. L'investissement avait coûté 30 000 \$, soit une tranche de 10 000 \$ comptant fournie par son père, plus l'hypothèque de 20 000 \$ qu'elle avait néanmoins réussi à diminuer depuis. Si elle réussissait à obtenir un bon prix, elle pourrait alors toucher un léger capital, qu'elle pourrait garder en réserve pour les temps durs ou au cas où une bonne occasion d'affaires se présenterait. L'idée lui sourit.

Elle décida de tenter sa chance. Elle n'avait rien à perdre. Elle commença par rappeler à ses acheteurs potentiels les avantages indéniables de l'emplacement.

.....
Cora se rendit compte,
à sa grande surprise, qu'elle était
capable de négocier très serré,
mais en douceur.
.....

S'ils achètent, en moins de trois mois après avoir installé leurs appareils à *smoked meat*, ils pourraient ouvrir tard le soir, servir des sandwichs de bœuf fumé sur du pain de seigle, des cornichons à l'aneth, des frites, des colas, du vin et de la bière, un menu limité propice à des économies d'échelle. Le quartier comptait une population jeune, active et ouverte aux nouvelles tendances alimentaires. Rapidement, plaida-t-elle en grec, il était certain qu'ils pourraient faire au moins quatre fois le chiffre d'affaires qu'elle faisait.

Cora se rendit compte, à sa grande surprise, qu'elle était capable de négocier très serré, mais en douceur. Elle s'était mise en tête de leur vendre leur propre potentiel, et elle misa juste. Elle écrivit sur un bout de papier le montant de 90 000 \$ qu'elle leur glissa sous les yeux. Elle avait réfléchi auparavant : 100 000 \$ eut été visuellement agressant, mais 80 000 \$ n'était pas assez pour elle. Elle adopta une attitude naturellement détachée. Elle murmura qu'elle ne tenait pas tant

que cela à vendre. Après tout, elle pourrait continuer à exploiter son petit restaurant longtemps encore. Elle ne leur avait rien demandé.

En voyant le chiffre griffonné, les deux Grecs poussèrent les hauts cris, alléguant que le prix était exorbitant et qu'il n'était pas question qu'ils déboursent une telle somme pour ce qui n'était qu'un casse-croûte. Pour toute réponse, Cora ajouta simplement son numéro de téléphone sur le même bout de papier où elle avait inscrit son montant et elle leur dit en souriant : « Lorsque vous serez prêts à payer ce montant, appelez-moi. »

Elle avait fait le bon pari. Deux jours plus tard, le marché était conclu aux conditions de Cora. Elle n'avait pas bronché. Sans le savoir encore, Cora retiendra une grande leçon de cette première vente d'affaires réussie : chaque fois qu'elle aura à négocier un prix avec un acheteur potentiel par la suite, elle gardera toujours cette attitude détachée (réelle ou feinte). À l'époque, elle voulait simplement, pour une première fois, toucher un capital tangible qui lui confirmerait qu'elle avait réussi à sortir de la pauvreté, à devenir une femme autonome, capable de négocier en affaires sans l'aide de personne, ni de son père, ni de son mari, ni de Spyros.

Elle quitta sans regret son petit appartement d'une pièce et demie et alla retrouver ses enfants et sa mère à Sainte-Adèle. Après deux semaines de repos bien mérité, elle se dit qu'elle ne pouvait passer le reste de ses jours à se tourner les pouces en contemplant son capital. Elle se souvint du propriétaire d'un grand restaurant de Laval, qui était venu la voir au Château. Il lui avait bien dit de ne pas hésiter à le joindre si un jour elle vendait son restaurant et se cherchait du travail. Elle fouilla dans ses paperasses et retrouva sa carte : Mikis Amanatidis, numéro de téléphone. Elle l'appela. Il la reconnut et lui accorda un rendez-vous pour le

lendemain. Une semaine plus tard, elle commençait à travailler dans son établissement, appelé La Tablee de Laval⁴, comme hôtesse du soir.

Elle croyait entamer une époque tranquille de sa vie, dorénavant sans histoire, simplement ponctuée par ses horaires de travail et les exploits scolaires et sportifs de ses enfants. Elle aménagea avec ses enfants et sa mère dans une maison de Lorraine qu'elle acheta avec une partie de l'argent retiré de la vente du restaurant. Paula se remettait du décès d'Amédée Rodolphe. Elle s'était trouvé des loisirs et faisait de petits voyages d'agrément, comme elle disait, de temps à autre, en voiture, avec une amie.

Quant à Cora, s'il s'avérait qu'elle aime son travail à la Tablee de Laval et que son patron apprécie ses services, elle pourrait compter sur un revenu fixe et couler des jours heureux et calmes, semblables les uns aux autres. L'apaisement intérieur qu'elle recherchait tant était-il sur le point de l'envahir enfin ?

Cora y croyait presque, mais c'était sans compter sur un autre mauvais tour du destin qui l'attendait au détour. Une tragédie, qui impliquerait cette fois sa mère et ses enfants, était à la veille de se produire et de marquer pour toujours sa vie et celles de ses proches.

4 Nom fictif.

LE PACTE

Encore cramponnée de peur à son siège de passager, Gigi regarda à sa gauche. Le corps déchiqueté de sa grand-mère Paula était penché sur le côté. La tête fracassée pendait par la fenêtre brisée de l'auto qui venait de s'immobiliser. La cervelle s'échappait du crâne entrouvert et le sang coulait en longs filets du nez, de la bouche béante et de la mâchoire écrasée. Le volant tordu avait pénétré dans l'abdomen, brisé les côtes, percé l'estomac et déchiré la rate sous l'impact. La chair fendue du bras droit, replié sur la tôle plissée de ce qui restait du tableau

de bord, laissait entrevoir l'os blanchâtre à travers la déchirure de la manche imbibée de sang. L'autre bras était coincé entre la portière et le corps. Les jambes disparaissaient sous le poids de ferrailles ratatinées. Des éclats de verre étaient répandus en mille miettes partout sur le siège avant.

Gigi avait entendu les cris de ses frères assis sur la banquette arrière après l'impact aussi soudain que violent. Placée à l'avant, elle avait eu le temps de voir avec horreur la carlingue du camion foncer sur l'Austin Marina ● que conduisait sa grand-mère. Elle cria en vain et comprit que l'accident serait grave et qu'elle ne s'en sortirait peut-être pas vivante. Elle pensa à ses frères. Elle pria Dieu que, morts ou vifs, peu lui importait, les trois ne soient pas séparés. Elle voulait qu'ils vivent ensemble ou qu'ils meurent ensemble tous les trois.

● Fabriquée par la division Morris du constructeur automobile anglais British Leyland, la Morris Marina a été vendue au Canada sous le nom d'Austin Marina de 1973 à 1978. Les ventes cessèrent cette année-là lorsque le moteur d'origine a été remplacé par un nouveau modèle qui ne respectait pas les règles canadiennes de certification en matière d'émissions polluantes. L'Austin Marina avait le défaut de rouiller facilement à cause du sel répandu en hiver sur les routes de l'est du Canada, ce qui en avait limité les ventes. Voir <http://en.wikipedia.org/wiki/Morris_Marina>, consulté le 6 juillet 2013.

Sous la force de l'impact, l'auto fut projetée vers l'accotement qu'elle survola avant de rouler en tonneaux le long du talus herbeux. Atterrie quelques secondes plus tard dans un champ de foin, elle s'immobilisa un instant sur le toit pour se retourner finalement sur ses pneus enfoncés dans le plancher de la carrosserie.

Gigi regarda ses frères assis derrière. Titan avait eu le réflexe de poser son bras gauche sur Nicholas pour qu'il ne soit pas projeté hors de la voiture et, de toutes ses forces rassemblées, il avait tenu le toit de son bras droit pour qu'il ne s'écrase pas sur eux pendant que l'auto dévalait la pente. À 14 ans, il n'avait pas encore taille d'homme, mais il était robuste. Une fois l'auto immobilisée, il se ressaisit, détacha sa ceinture et celle de Nicholas, s'extirpa de la voiture par la fenêtre brisée, puis il empoigna son petit frère. Il le sortit de l'auto et aida Gigi à sauter par la fenêtre de la portière avant. Des fragments de tôle déchirée étaient éparpillés autour d'eux. De la fumée sortait du capot. Des valises et des sacs éventrés jonchaient le sol. Après le fracas et les cris, le silence était revenu. On n'entendait plus maintenant

que les cris rauques des fous de Bassan et le grognement répété des vagues qui roulaient sur la grève de Caplan, au bout du champ.

Les trois enfants se regardèrent sans trop réaliser ce qui venait de leur arriver. Tout ce qu'ils savaient, c'était qu'ils venaient d'avoir un accident, que leur grand-mère était morte sur le coup, mais qu'eux étaient vivants. « Merci, mon Dieu ! » se dit Gigi intérieurement. Sa prière avait été entendue. Ils étaient tous les trois ensemble. Tant mieux s'ils s'en sortaient indemnes.

Gigi entendit son frère Titan lui dire d'une voix ferme de prendre avec elle des objets essentiels de survie, comme leurs sacs de couchage, et de se trouver des chaussures, car elle était pieds nus dans la voiture lorsque l'accident était survenu. Pendant que Gigi fouillait dans les décombres, Titan réussit à ouvrir la portière pour aller chercher le coffret d'objets souvenirs d'Amédée Rodolphe que sa grand-mère avait soigneusement placé sous le siège du passager, avant leur départ de Montréal le matin même, avec l'intention sans doute d'offrir des cadeaux à sa famille qu'ils allaient visiter. « Heureusement, il est intact », se dit-il. Il jeta un regard furtif sur le corps de sa grand-mère toujours inerte, une image qu'il n'oubliera jamais. Il ressortit, respira profondément et regarda autour de lui.

Tenant d'une main Nicholas et de l'autre le précieux coffret de son grand-père, il entreprit alors l'ascension du talus abrupt, intimant à Gigi de les suivre. Celle-ci pleurait et tremblait de tout son corps. Lui, n'avait qu'une idée : rejoindre la route là-haut pour appeler à l'aide. En levant la tête, il pouvait apercevoir la trace que la voiture avait laissée dans sa chute sur l'herbe aplatie qui pointait vers le parapet tordu. Ils réussirent à grimper de peine et de misère. Ils atteignirent l'accotement.

« Merci, mon Dieu ! »
se dit Gigi intérieurement.
Sa prière avait été entendue.
Ils étaient tous les trois ensemble.

Ils avaient abandonné leur grand-mère morte, en bas, dans une auto accidentée. Ils étaient seuls sur la route, à Caplan, dans ce coin de pays qui leur semblait être au bout du monde, dans un endroit qu'ils ne connaissaient pas. Leur mère n'était pas avec eux. Elle était à des centaines de kilomètres de là où eux se trouvaient. Elle était restée à Laval, une ville qui leur semblait maintenant tellement loin. Titan avait 14 ans, Gigi 13 ans et Nicholas 10 ans. Ils se demandaient ce qui allait leur arriver, ce qu'ils allaient faire, lorsqu'un homme apparut derrière un camion accidenté : « Vous êtes vivants !, cria-t-il. C'est un miracle ! »

Le printemps 1982 présageait un été chaud. Cora se plaisait à la Tablée de Laval. C'était un grand restaurant achalandé du boulevard Saint-Martin. Ouvert à l'aube pour les travailleurs, il ne fermait qu'aux petites heures du matin pour accommoder les couche-tard. Cora y travaillait depuis maintenant un an. Recrutée d'abord comme hôtesse de soir, après cinq mois, elle était devenue gérante de soir, puis gérante de jour. Quelques mois plus tard, le patron, Mikis Amanatidis, la nommait gérante générale du restaurant.

Ce parcours en flèche s'expliquait par l'ardeur, la compétence et l'entregent de Cora. Elle aimait plaire aux clients, qui le lui rendaient bien. Quant au patron, il appréciait sa ponctualité et sa disponibilité. Toujours prête à donner un coup de main en dehors de ses tâches courantes lorsque le besoin se présentait, elle ne regardait pas à l'effort et savait être discrète.

Elle, sa mère, qui avait maintenant 64 ans, et ses enfants habitaient dans la maisonnette de Lorraine, mais pour plaire à sa mère, qui ne se sentait pas à l'aise dans ce quartier anglophone, elle décida d'acheter une autre maison à Boisbriand. Elle vendit celle de Lorraine rapidement. Les nouvelles mensualités demeuraient

à un niveau raisonnable, ce qui lui permettait de se constituer un petit « coussin liquide », au cas où. Une habitude qu'elle conservera toute sa vie.

Cora devait vider la maison de Lorraine pour le début de l'automne. Avant d'entreprendre les préparatifs du déménagement, Paula voulut s'accorder quelques jours de vacances avec les enfants. Elle décida de les amener à Caplan, en Gaspésie, afin qu'ils connaissent le village natal de leur mère et qu'ils rencontrent les derniers parents Bernard qui y vivaient toujours. Elle voulait aussi remettre à certains d'entre eux des souvenirs et des photos de famille ayant appartenu à Amédée Rodolphe.

Cora se réjouissait de voir ses enfants partir en auto avec Paula qui leur ferait découvrir leurs racines maternelles. Pendant leur absence, elle en profiterait pour commencer à vider la maisonnette de Lorraine dans ses temps libres.

Paula et les enfants partirent très tôt le matin du 4 août 1982, car Paula voulait faire le voyage d'une traite jusqu'à Caplan. Elle se sentait capable de conduire longtemps et elle ne voulait pas perdre une minute. Elle avait prévu d'arrêter souvent dans des haltes routières où ils pique-niqueraient avec les sandwichs et les rafraîchissements qu'elle avait préparés. Les enfants avaient apporté des jeux pour passer le temps dans l'auto.

Le voyage s'était très bien déroulé jusqu'à Québec où ils arrêtaient en fin d'avant-midi. Puis ils firent une autre pause à Sainte-Flavie pour voir la maison où la famille avait vécu pendant deux ans. Paula bifurqua ensuite sur la route 132 menant à la baie des Chaleurs, en direction de Caplan. Elle connaissait le chemin par cœur. En voyant l'écriteau indiquant qu'ils étaient arrivés dans son village natal, elle se sentit soulagée d'être enfin arrivée. Dans quelques minutes, elle entrerait dans la maison de sa sœur Magella qu'elle avait avertie de son arrivée.

C'est alors que la tragédie se produisit. Paula a-t-elle baissé la garde ? A-t-elle été distraite par le paysage ? A-t-elle voulu contempler trois secondes de trop la mer de son enfance, qu'elle devinait au-delà des falaises rouges de Caplan ? On ne le saura jamais, mais au dernier tournant de la route, juste avant d'arriver à la maison de Magella après le si long voyage, la voiture percuta de front un camion lourd qui transportait des moutons à l'abattoir. Le chauffeur, qui s'en était sorti indemne, comme les enfants, était un cousin éloigné de la famille Bernard. C'est lui qui avait été si surpris d'apercevoir les enfants sur l'accotement après avoir vu l'auto s'engager vers le talus.

L'accident avait attiré les habitants de Caplan. La tante Magella, qui habitait à quelques mètres du lieu de la collision, prit les enfants en charge. Les policiers furent avisés de ce qui s'était produit. L'enquête conclut que Paula avait eu un moment d'inattention fatal, et qu'elle n'avait pas pu éviter le camion qui venait de s'engager dans la courbe à l'entrée du village.

Cora apprit la nouvelle par téléphone. Elle était au travail. Elle entreprit de faire le voyage à Caplan dès le lendemain. Pendant les longues heures de route, elle eut le temps de réfléchir à ce qui venait de se passer. Placée rationnellement entre la joie de savoir ses enfants vivants et la tristesse d'apprendre le décès de sa mère, elle restait émotivement impassible, comme incapable de choisir entre les deux sentiments qui s'annulaient dans sa tête et dans son cœur.

Elle ne s'attarda pas à penser plus longuement à ses enfants. Elle les savait sains et saufs, et c'était cette réalité qui comptait le plus pour elle. Toutefois, en pensant à la mort de sa mère, elle ne pouvait s'empêcher d'éprouver un sentiment de libération, qu'elle n'osait pas laisser affleurer à sa conscience en toute impunité. Elle repoussa cette idée déstabilisante pour conclure finalement que si elle éprouvait du soulagement plutôt que de la peine, c'était uniquement parce

que la disparition de celle qui l'avait mise au monde provoquait une coupure définitive d'avec l'univers malheureux qu'enfant, elle avait associé à son existence. Elle décida de mettre sous le boisseau d'autres pensées négatives à l'égard de sa mère. Un jour peut-être, elle éluciderait la nature conflictuelle de la relation qui l'avait liée à elle pendant toutes ces années. Elle se sentait incapable de ratisser dans ces eaux troubles. Pour l'instant, elle allait retrouver ses enfants, qui avaient un cuisant besoin d'être rassurés, consolés et pris en charge par leur mère qui elle, était toujours bien vivante.

Rendue sur place, elle embrassa ses enfants et se laissa aller à la joie de les voir sains et saufs. Elle s'installa avec eux chez la tante Magella. Les trois enfants avaient été soulagés de la voir apparaître. Ils n'étaient plus seuls à porter le poids de la tragédie. Le lendemain, Cora se rendit à la morgue du canton pour identifier les restes de sa mère. Elle reconnut froidement son visage massacré par l'accident. Le médecin légiste lui remit son anneau de mariage. Elle signa les papiers. Il lui restait à s'enquérir du testament.

À son retour à Montréal, Cora dut s'occuper du déménagement dans la maison de Boisbriand avec l'aide de ses enfants. Peu de temps après, elle apprit que sa mère l'avait nommée liquidatrice de la succession. Elle prit connaissance du testament et soupçonna, en le lisant, que sa tâche ne serait pas facile.

On sait que Cora avait un frère, Robert, et deux sœurs. La plus jeune avait une situation familiale et financière très difficile. Mère monoparentale, elle devait prendre soin de son enfant gravement accidenté dont l'état nécessitait des soins particuliers et onéreux, et elle était dans l'impossibilité de subvenir à ses besoins, alors que le frère et l'autre sœur se débrouillaient relativement bien pour gagner leur vie. Quant à Cora, l'ayant côtoyée de près depuis son divorce, Paula n'avait aucune inquiétude sur ses capacités à s'organiser, pour elle et ses enfants. L'histoire prouvera d'ailleurs qu'elle avait

amplement raison. De son vivant, Paula avait sans doute aidé discrètement la plus jeune de ses filles. Dans son testament, elle en fit son unique héritière. Avec l'assurance vie qu'elle avait touchée après le décès d'Amédée Rodolphe et les économies que le couple avait accumulées avec les années, sa fortune s'élevait à environ 250 000 \$, un montant considérable pour l'époque.

Cora comprenait le point de vue de sa mère, et à titre de liquidatrice, elle avait le devoir de faire respecter ses dernières volontés. Il n'en fut pas de même pour son frère Robert et pour sa sœur Nini. Lorsqu'ils apprirent que Paula ne leur avait rien légué de cette somme importante et qu'elle avait tout laissé à Zézette, ils protestèrent auprès de Cora, arguant que leur mère n'avait pas tout son esprit lorsqu'elle avait rédigé son testament. Ils voulaient que Cora fasse des démarches pour prouver l'incapacité mentale de leur mère, de façon à ce que le testament soit déclaré invalide. Ils proposaient que l'héritage soit ensuite distribué à parts égales entre les quatre enfants survivants.

Par un dimanche après-midi d'automne, le frère et la sœur lésés se rendirent à la maison de Cora à Boisbriand pour une ultime tentative de la convaincre de corriger ce qu'ils qualifièrent d'injustice à leur égard. Les échanges s'envenimèrent, car Cora, à titre de liquidatrice, leur opposait toujours un refus ferme. À ses yeux, sa mère avait rédigé son testament en toute liberté, en pleine possession de ses moyens et en toute connaissance de cause, insista-t-elle. Les échanges se corsèrent et le ton monta. Finalement, Robert et Nini quittèrent la maison en claquant la porte, déclarant avant de partir que s'il en était ainsi, c'en était fini de leurs relations avec leur sœur.

Un héritage qui fait des mécontents et qui suscite des déchirements au sein d'une famille est chose malheureusement courante, mais ce qui nous intéresse dans ce cas-ci, c'est que la situation se répercuta chez les enfants de Cora et eut des conséquences

sur la gouvernance de l'entreprise familiale qui allait être fondée plus tard. Titan, Gigi et Nicholas, qui avaient vécu l'accident et vu leur grand-mère mourir de façon tragique, furent profondément marqués par cette discorde déchirante. Que des frères et sœurs d'une même famille se disputent aussi âprement à cause d'un héritage qu'ils n'attendaient pas, du moins pas si tôt, les bouleversa.

Pendant que les discussions animées avaient cours à l'étage, Titan, Gigi et Nicholas se tenaient au sous-sol de la maison de Boisbriand, et ils entendaient les cris de la discorde. Depuis leur naissance, ils avaient vécu des moments difficiles, particulièrement au cours des trois dernières années. D'abord, ils avaient subi la séparation subite de leurs parents (ils se souvenaient de la scène lors de la fuite en auto), ils étaient allés vivre avec leurs grands-parents, une éventualité à laquelle ils ne s'attendaient aucunement. Ils avaient été déracinés d'un coup, en devant changer brusquement de quartier et d'école. D'un jour à l'autre, ils avaient été coupés de leur père et ne voyaient leur mère qu'aux week-ends, moment qu'ils attendaient avec fébrilité pour aller la rejoindre dans son petit appartement de Montréal.

Alors qu'ils retrouvaient un peu de stabilité physique et émotive et qu'ils s'habituait peu à peu à leur vie chez leurs grands-parents, qui prenaient soin d'eux avec affection et chaleur, ils avaient eu à vivre le décès subit d'Amédée Rodolphe, un an seulement après avoir aménagé à Sainte-Adèle. Puis, ils avaient continué d'habiter avec leur grand-mère, qui vivait seule, jusqu'à ce que Cora décide de vendre le Château et d'acheter une maisonnette, cette fois à Lorraine, près de son nouveau travail. Un an plus tard, ils apprennent que leur mère a acheté une nouvelle maison à Boisbriand, parce sa mère n'aimait pas celle de Lorraine, et qu'ils iront bientôt y vivre, toujours avec leur grand-mère. C'était beaucoup de bouleversements en peu de temps pour ces jeunes vies.

Et finalement survient l'accident à Caplan. Ils séjournent chez tante Magella, qu'ils ne connaissent pas, et voient leur mère s'occuper de régler la triste suite inévitable des choses : la morgue, l'enquête policière, les assurances, le retour à Montréal sans leur grand-mère, son enterrement dans le cimetière de Sainte-Adèle... Et voilà maintenant les disputes interfamiliales à cause de l'argent d'une grand-mère bien-aimée qu'ils ont vue mourir, le corps entièrement déconstruit, et qu'ils ne reverront jamais.

Ce dimanche-là où leur oncle et leur tante sont venus voir leur mère pour se plaindre d'avoir été lésés financièrement à cause du testament laissé par leur grand-mère, Titan, Gigi et Nicholas, dans le sous-sol de leur nouvelle maison de Boisbriand, firent un pacte solennel que jamais de leurs vies, ils ne se disputeraient pour de l'argent, quoi qu'il arrive par la suite. De son côté, Cora a respecté religieusement les volontés de sa mère, au prix d'une séparation d'avec son frère aîné et sa sœur cadette. Bien qu'attristée de la situation, elle n'avait pas de regret, car elle avait la conscience tranquille. Elle allait maintenant tourner la page et poursuivre sa vie seule, comme elle l'entendait.

Quelques années plus tard, en 1985, Cora travaille toujours à la Tablée de Laval où le patron lui fait de plus en plus confiance, à telle enseigne qu'il lui offre un jour de devenir son associée dans son entreprise. Il prévoit ouvrir prochainement d'autres restaurants «La Tablée de», par exemple La Tablée de Dollard-des-Ormeaux ou La Tablée de Longueuil, et ainsi de suite. Il a l'intention de couvrir éventuellement tout le territoire du Québec. Cora n'est pas contre l'idée de prendre une participation dans l'affaire, mais elle lui avoue ne pas avoir d'argent à investir. Peu importe, lui rétorque son patron. Elle n'a qu'à prolonger ses heures de travail et au lieu de la payer, il lui créditera son temps, éventuellement convertissable en actions dans son entreprise.

Cora accepte l'entente, y voyant une occasion providentielle d'améliorer sa situation financière à long terme, sans avoir à déboursier un sou. Commence alors une autre période de travail intense. Elle augmente ses plages de travail. Des huit heures habituelles, elle travaillera pendant quatorze heures de suite, ce qui signifie qu'elle sera sur place de la fin de l'avant-midi jusqu'aux petites heures du matin, six jours par semaine.

Pour les enfants, qui sont devenus des adolescents, ce changement d'horaire signifie qu'ils devront se débrouiller seuls, encore plus qu'auparavant. Depuis le décès de leur grand-mère, ils avaient déjà commencé à ne compter que sur eux-mêmes et à se répartir la charge des repas, du lavage et du ménage de la maison. Ils rassurèrent leur mère. Qu'elle fasse à sa guise puisqu'à long terme, elle croit que ce sera mieux pour eux tous. Son nouvel horaire ne devrait pas changer grand-chose à leur vie, sauf que durant la soirée, Titan, qui a maintenant 17 ans, et Gigi, qui en a 16, devraient partager la garde, en soirée, de leur jeune frère Nicholas, qui n'est âgé que de 13 ans. Avec un minimum d'organisation et de supervision, Cora fait confiance à ses trois enfants pour qu'ils s'organisent entre eux sans problème. Pour les encourager, elle leur répète souvent, comme un mantra, qu'un jour, grâce à leurs sacrifices, ils se sortiraient vraiment d'affaire, au point de pouvoir tous se payer du bon temps.

La vie s'organise donc à la maison entre les enfants. Les deux plus vieux ont déjà commencé à travailler tout en poursuivant leurs études secondaires. À deux ans d'intervalle, Titan et Gigi se sont inscrits à l'école anglophone Phoenix Alternative High School¹,

Pour les encourager, elle leur répète souvent, comme un mantra, qu'un jour, grâce à leurs sacrifices, ils se sortiraient vraiment d'affaire, au point de pouvoir tous se payer du bon temps.

1 Voir <<http://phoenixalt.wordpress.com/school-life/>>, consulté le 2 avril 2013.

après avoir éprouvé tous les deux des problèmes majeurs d'adaptation dans des institutions régulières de Laval. En suivant le programme sur mesure offert dans cette institution spécialisée, fondée en 1982, ils pourront terminer leurs études secondaires dans des périodes de temps intensives, réparties sur quelques mois à temps plein pour chaque niveau, selon une formule de responsabilisation.

Les étudiants y sont soumis à un régime strict. Au moindre écart de conduite, ils sont menacés d'expulsion. Ils ont l'obligation absolue de ponctualité et de présence en classe. Les passe-droits n'existent pas. Ils doivent remettre leurs travaux à temps, dans toutes les matières enseignées, et sous aucune considération, ils ne doivent enfreindre le code de conduite qu'ils ont signé avec la direction avant d'être acceptés. De plus, les parents sont tenus à l'écart de ce qui se passe à l'intérieur et hors de l'institution. La responsabilité de leur comportement et de leurs résultats dépend uniquement d'eux-mêmes. S'ils éprouvent des difficultés, ils doivent y voir seuls et prendre les moyens à leur disposition pour les régler sans l'intervention de leurs parents.

Étonnamment, la formule plaît autant à Titan qu'à Gigi, qui avaient pourtant éprouvé des problèmes à fonctionner dans des classes ordinaires. Considérés comme des étudiants responsables d'eux-mêmes, bref, comme des adultes, ils y trouvèrent le milieu qui leur convenait et terminèrent comme prévu leurs programmes d'études secondaires en anglais. Ce qu'ils appréciaient surtout, c'était qu'en dehors de plages concentrées, ils pouvaient se trouver du travail pour se faire des revenus personnels et planifier leurs propres budgets.

Confrontés à l'obligation de s'occuper de leur jeune frère Nicholas en l'absence forcée de leur mère, Titan et Gigi s'entendirent pour lui fournir un encadrement stable. Ils convinrent entre eux que Titan serait davantage le pourvoyeur, qu'il travaillerait le soir s'il le

fallait, et que Gigi jouerait plutôt le rôle de gardienne, surtout le soir pour le souper, la préparation des lunchs pour l'école pour le lendemain et la surveillance des leçons et des devoirs de Nicholas.

Était-ce parce qu'eux-mêmes avaient été turbulents à l'école, ou parce qu'ils se sentaient responsables de lui inculquer des principes et des valeurs solides ? Toujours est-il qu'ils se surprisent à imposer à leur jeune frère des règles de comportement sévères, comme ils le vivaient eux-mêmes à leur école alternative. Déjà unis par les expériences traumatisantes qu'ils avaient vécues ensemble au cours des dernières années, particulièrement l'accident, les trois jeunes Tsouflidis devinrent à toutes fins utiles véritablement soudés dans un amour fraternel qui devint indéfectible sans qu'ils l'aient vraiment planifié comme tel.

Rendus à l'âge adulte, ayant chacun leur vie personnelle et professionnelle distincte, ils ne se voient plus tous les jours comme autrefois, d'autant plus que Titan a installé ses pénates en Grèce après s'être beaucoup déplacé aux États-Unis. Toutefois, au moindre appel, au plus petit signe, chacun répond présent pour l'un, pour l'autre et pour les trois. À la limite, ils se sont constitué une vie à trois, laissant leur mère à la périphérie, si proche soit-elle.

Au cours des nombreuses années tumultueuses qui suivront, beaucoup d'eau coulera sous les ponts des restaurants Cora Déjeuners qui ouvriront successivement à Ville Saint-Laurent, Laval, Québec, Toronto et ailleurs au Canada, et peut-être bientôt aux États-Unis. De nombreuses décisions seront prises, au fil des ans, au sein de ce qui deviendra une entreprise familiale importante dont Titan, Gigi, Nicholas et leur mère Cora seront des actionnaires. Pour tout, au-delà du légalisme, des procédures et des règles théoriques de gestion, ce sera le pacte fraternel de solidarité inconditionnelle qui leur servira de guide ultime.

.....
 À la limite, ils se sont constitué
 une vie à trois, laissant leur mère
 à la périphérie, si proche soit-elle.

Jusqu'en 1987, la vie continua sur cette lancée pour Cora et ses enfants. Pendant plusieurs années, elle cumulera des heures innombrables qu'elle est convaincue de pouvoir transformer un jour en riches actions et en espèces sonnantes et trébuchantes. Son patron le lui a promis. Soutenue par une volonté de fer, elle croit pouvoir tenir aussi longtemps qu'il le faudra. C'était sans compter sur la faiblesse du corps qui, longtemps réduit au silence, décida un jour de protester à sa manière, sans prévenir, et de la forcer à se frayer, encore une fois, un autre chemin que celui qu'elle entrevoyait.

LE GOUFFRE

Il est trois heures du matin. Les pièces de monnaie et les billets de banque sont cordés sur sa table de travail : à gauche, les pyramides de rouleaux de papier brun contenant les cinq, les dix et les vingt-cinq cents ; à droite, les piles cerclées de bandes élastiques de un, deux, cinq, dix, vingt, cinquante et cent dollars groupés par dizaines. Comme tous les soirs après la fermeture, Cora fait le bilan des recettes de la journée. Dès son entrée en fonction cinq ans plus tôt comme gérante générale de la Tablée de Laval, son patron, M. Amanatidis, lui avait confié la tenue de livre.

Conformément à ses directives, elle sépare le comptant, qu'elle vient de trier, des chèques et des talons de cartes de crédit dont elle a inscrit les montants dans ses chiffriers.

Elle déposera ensuite les chiffriers, l'argent comptant et les talons et les chèques dans le coffre-fort du bureau de M. Amanatidis, dont elle a les clefs. Demain, son patron finira les entrées comptables et ira à la banque faire ses dépôts.

En cette froide nuit de janvier 1987, Cora se sent fatiguée. Immensément fatiguée. Normal, se dit-elle. Elle est là depuis dix heures du matin. Elle a eu une dure journée et avait mal dormi la veille. Sans doute des problèmes de digestion qui se régleront d'eux-mêmes. Elle entend dans sa tête les mots que sa mère lui répétait lorsqu'elle était petite et qu'elle ne voulait pas aller à l'école à cause d'un malaise : « N'y pense pas et tu verras. Tu te sentiras mieux à la récréation ! »

Penchée sur sa table de travail dans son bureau à l'arrière du restaurant, Cora veut regarder sa montre. Elle amorce le mouvement du poignet vers son visage, mais la lourdeur du bras l'empêche de le soulever. La volonté y est, mais elle se sent incapable de bouger. Elle empoigne les accoudoirs de sa chaise et regarde autour d'elle. Les murs se mettent à tourner, d'abord lentement, puis de plus en plus vite. La table s'approche d'elle : elle s'effondre de tout son long par terre, emportant dans sa chute les colonnes et les piles d'argent soigneusement cordées sur la table.

Voilà bientôt six ans que Cora travaille à la Tablée de Laval. Elle y a été engagée comme employée à la fin de 1981, mais depuis 1985, elle est devenue une associée en affaires. Selon l'entente négociée, sa part sera payée à même la tranche de 15 % de profit qui lui sera dû et son quart de travail sera de beaucoup augmenté. De son côté, en faisant de Cora une associée, M. Amanatidis s'était assuré de l'apport à long terme d'un

capital appréciable tout en y trouvant son compte dans la gestion quotidienne de la Tablée de Laval. Surtout, il renforçait le dévouement de Cora à qui il pouvait dorénavant faire confiance les yeux fermés, sachant qu'elle ne quitterait pas son travail pour ouvrir son propre commerce.

Pendant ces années de dur labeur, Cora apprendra sur le terrain en quoi consiste la gestion d'un restaurant. Elle s'occupe de tout : l'entretien, la gestion du personnel, l'élaboration des menus en collaboration avec les cuisiniers, l'impression des menus et des napperons, les livraisons, la planification des activités de promotion et même la stratégie future de l'entreprise. Elle n'hésite pas à donner son avis à son patron sur des façons d'améliorer le service et la rentabilité de l'établissement dont elle se sent en partie propriétaire. Elle lance l'idée d'un menu pour brunchs du dimanche, une nouveauté. Elle n'est jamais loin du tiroir-caisse, qu'elle surveille de près, et voit à ce que l'accueil demeure en tout temps affable et chaleureux.

La Tablée de Laval était à l'époque reconnue pour un nouveau concept : des brochettes grillées, accompagnées, à la grecque, de riz, de larges pommes de terre frites et de tranches de pain chaud à l'ail. La formule, aujourd'hui courante dans les établissements grecs de Montréal, était alors nouvelle et commençait à faire florès. Cora constatait les files d'attente devant la porte du restaurant qui se faisait avantageusement connaître comme une brochetterie. Elle comprit alors que le facteur nouveauté, en restauration, est un gage de succès assuré et que les concurrents copieurs ne sont jamais longs à se manifester, car d'autres brochetteries commencèrent à apparaître à Laval et à Montréal sous d'autres noms dérivés.

Elle se familiarisait en même temps avec la direction de personnel. Comme elle était presque toujours présente, elle s'affirma auprès des employés comme la personne responsable de tout, à telle enseigne que

Pendant ces années de dur labeur, Cora apprendra sur le terrain en quoi consiste la gestion d'un restaurant.

lorsque M. Amanatidis se mêlait du travail des serveuses, elles lui répondaient qu'elles devaient d'abord en parler à madame Cora avant de changer leurs façons de faire. C'est elle qui gérait également le recrutement des serveuses et la répartition des jours de congé. Bien que très chaleureuse dans ses rapports avec les employés, elle savait être ferme face à leurs demandes. Lorsqu'une serveuse

lui demanda un jour d'automne si elle pouvait prendre deux semaines consécutives de vacances l'été prochain alors qu'elle venait d'être engagée, Cora lui répondit qu'elle étudierait sa demande, si elle était toujours là.

M. Amanatidis ne voyait pas d'inconvénient à ce que sa gérante générale s'approprie beaucoup de responsabilités. En fait, il voyait d'un très bon œil que sa recrue soit devenue l'âme dirigeante de son établissement. Il se trouvait libéré de

la surveillance étroite des employés et il n'avait qu'à s'en réjouir financièrement. Depuis qu'il lui avait promis qu'elle deviendrait son associée, il se contentait de venir de temps à autre s'installer à la fameuse « table 40¹ », où il recevait *ad lib* des membres de sa famille, des amis et des associés dans ses entreprises.

Lorsqu'elle reprit ses esprits en cette nuit fatidique de janvier 1987, et qu'elle réussit à se relever de peine et de misère en s'agrippant à sa chaise, Cora téléphona à son patron pour appeler à l'aide. Il arriva rapidement et la reconduisit chez elle, lui suggérant de prendre quelques jours de congé pour se remettre. Après tout,



Archives personnelles

Les serveuses fêtent leur directrice générale du grand restaurant de Laval.

1 L'expression « table 40 », toujours la mieux placée, a longtemps désigné la table réservée exclusivement aux propriétaires des restaurants grecs, qui y accueillaient leurs invités spéciaux.

depuis près de deux ans qu'elle accumulait de longues heures de travail consécutives, elle n'avait pris que ses samedis après-midi de libres, le temps de faire des courses et de s'occuper de choses personnelles avant de retourner au restaurant pour la soirée. Qu'elle s'absente toute la semaine prochaine, comprenait-il, il la remplacerait au restaurant le temps qu'elle se remette de son malaise.

Malheureusement, Cora n'arrivait pas à refaire ses forces. Pendant plusieurs semaines, M. Amanatidis l'appelait tous les jours pour prendre de ses nouvelles. Il espérait qu'elle rentre au travail le plus vite possible. Il avait trouvé deux personnes pour la remplacer, mais aucune ne faisait pleinement son affaire. Cora ne pouvait que lui répondre qu'elle ressentait toujours une immense fatigue. Selon son expression, c'était comme si la lumière s'était éteinte dans son cerveau, et elle ne voyait pas le jour où son énergie reviendrait.

Malgré les attentions de ses enfants, qui insistaient pour qu'elle se repose toute la journée, Cora ne se rétablissait pas. Elle se décida à aller consulter un médecin. Celui-ci fut d'abord surpris d'apprendre qu'en 20 mois, sa patiente avait travaillé tous les jours pendant plus de quatorze heures de suite et qu'elle n'avait pris pour tout congé que le samedi après-midi. Après les analyses d'usage, il diagnostiqua qu'elle souffrait d'épuisement professionnel. Il lui signerait volontiers les papiers d'invalidité prolongée. Cora en avisa son patron, qui lui retira la voiture qu'il lui avait prêtée pour ses déplacements.

Cora fut à la fois soulagée et inquiète. Puisqu'on savait de quoi elle souffrait, il n'y avait qu'à lui donner les médicaments appropriés, et elle serait sur pieds en un rien de temps. C'était plus compliqué, lui répondit le vieux médecin de famille. La seule façon connue pour guérir de ce genre de maladie était, selon lui, le repos complet et...

C'était comme si la lumière s'était éteinte dans son cerveau, et elle ne voyait pas le jour où son énergie reviendrait.

le plaisir. Selon son expression, il lui fallait une « thérapie du plaisir ». Il lui suggéra de se trouver une activité qui lui apporterait de la détente et de l'agrément tout en étant physiquement non contraignante. Il parla de couture, de macramé, de poterie, de peinture, de musique, de bridge ou autres loisirs doux pour femme.

Cora revint à la maison perplexe. Quelle serait la meilleure façon pour elle de se faire plaisir, jour après jour, sans qu'elle épuise le peu d'énergie physique qui lui restait ? Elle n'eut qu'une réponse en tête : l'écriture. Son médecin n'y avait pas pensé ! Elle se donnerait la discipline d'écrire tous les jours, jusqu'à ce qu'elle en constate les bienfaits. Par contre, elle ne voulait pas rester à la maison. Elle voulait se forcer à sortir de chez elle et trouver un endroit propice, qui l'inspirerait. La bibliothèque municipale ? Trop silencieux, trop impersonnel et trop loin de la maison. L'idée s'imposa d'elle-même : ce serait dans un restaurant du quartier, le seul milieu qui lui donnait un sentiment de sécurité et de réconfort. Elle en aimait l'ambiance, la rumeur, les odeurs.

En février 1987, Cora commença à fréquenter le restaurant Sainte-Rose dans le joli village du même nom. Elle arrivait le matin vers neuf heures, après avoir vu ses enfants partir de la maison. Elle s'installait à une table ensoleillée, toujours la même, au bord de la fenêtre et déposait son cahier à reliure et son stylo. Après avoir commandé un café et un « ordre de toast » à la serveuse, elle tournait la couverture rigide et se penchait sur la feuille blanche. Les premiers matins, elle n'écrivait que deux ou trois pages, pas plus. Puis, au fil des jours, elle en vint à remplir des dizaines de pages en quelques heures. Les vannes intérieures étaient ouvertes.

Au fur et à mesure qu'elle écrivait, elle ressentait en elle des sentiments partagés. Elle revécut d'abord les frustrations. Elle tenta de comprendre pourquoi elle avait accepté si longtemps une vie de totale soumission avec son mari. Elle songea à son père décédé si subitement. Elle voulut remonter intérieurement au

plus profond des racines de sa relation tendue avec sa mère, de son agressivité refoulée envers elle, de sa culpabilité paralysante à son égard. Elle se souvint de sa mort tragique à Caplan, de la survie miraculeuse de ses enfants et de la froideur suspecte avec laquelle elle avait accueilli la nouvelle par téléphone. Pourquoi ?, se demanda-t-elle. Elle se laissa aller à lui formuler sur papier les reproches virulents qu'elle avait accumulés et tenus enfouis si longtemps. Puis, elle remonta, par l'écriture, jusqu'à sa vie récente, y compris la charge de travail démesurée qu'elle s'était imposée à la Tablee de Laval, sa relation avec son patron...

Certains jours, elle abordait la question de l'héritage religieux qu'elle avait reçu de sa famille. Était-il vrai que Dieu portait un regard de justicier sur nos actes ? Voulait-il vraiment punir les enfants désobéissants ? Comment pouvait-on lui avoir dit que le petit Jésus pleure lorsqu'une petite fille fait mal à sa sœur ? L'enfer existait-il vraiment ? Qui était vraiment l'Être suprême ? Comment l'atteindre ? Ne pouvait-il pas y avoir un rapport direct avec Lui ? Est-ce qu'Il nous entendait du plus profond de nous-mêmes ? Elle osa Lui adresser des prières, des suppliques pour qu'Il l'entende, lui vienne en aide, alors qu'elle se sentait physiquement, mora-

Bien que bouleversantes au début, ces suppliques écrites lui apportèrent, au fil des jours, un grand soulagement intérieur.

lement et psychologiquement au fond d'un gouffre. Elle alla plus loin et l'invectiva directement, par écrit, sans vergogne : où était-Il lorsqu'elle vivait des moments pénibles ? Pourquoi l'avait-Il abandonnée si longtemps ? Ne pouvait-Il pas l'aider à reprendre confiance en elle ?

Bien que bouleversantes au début, ces suppliques écrites lui apportèrent, au fil des jours, un grand soulagement intérieur. Dieu devenait peu à peu pour elle, dans sa tête et dans son cœur, un père aimant qui veille sur le bien-être de ses enfants et à qui elle pouvait tout confier, y compris ses pires pensées. Elle en arriva

à la conclusion que nul n'est besoin de passer par des intermédiaires, comme des prêtres ou des confesseurs, si bien intentionnés soient-ils. Dorénavant, elle pouvait parler directement à Dieu, sans restriction, sans gêne et sans culpabilité. Lui seul pouvait sonder son cœur et ses reins, comprendre son désarroi et l'éclairer de ses lumières lorsqu'elle connaissait l'angoisse et le doute.

C'est ainsi que plusieurs années après avoir brûlé les précieux carnets intimes de son enfance et de sa jeunesse, elle avait repris les mêmes débuts de sa vie sous un autre éclairage et elle s'était retrouvée au plus profond d'elle-même, par le truchement du plaisir renouvelé de l'écriture. Cette fois, elle le faisait à l'âge adulte, pour elle uniquement, pour son bien, pour se guérir, pour s'aider à intégrer, dans son cœur et dans sa tête, les expériences éprouvantes qu'elle avait vécues jusque-là.

Elle le faisait en fait pour mieux se connaître, pour voir elle-même ce qu'elle était devenue, en toute lucidité. Elle n'avait écarté aucune dimension de son être, même les plus cachées. Par l'écriture retrouvée, elle savait maintenant davantage qui elle était, elle, cette femme nommée Cora Tsouflidou, avec ses certitudes et ses doutes, ses joies et ses frustrations, ses ambitions et ses déceptions, ses désirs et ses deuils. Sa réflexion sur elle-même s'approfondissait au fur et à mesure qu'elle écrivait². Elle contempla son nouveau trésor et jura que jamais elle ne brûlerait les cahiers de sa renaissance.

Après quelques mois de cet exercice quotidien intense, le plaisir de l'écriture pour l'écriture l'atteint. Elle pouvait maintenant sortir d'elle-même et regarder

2 Sans le savoir, elle pratiquait une forme d'écriture thérapeutique qui sera proposée dans les années 2000 par différents auteurs spécialisés dans le ressourcement intérieur. Voir par exemple Julia Cameron, *L'art pratique de la créativité. Le pèlerinage de l'être créatif*, traduction de *Walking in this World: The Practical Art of Creativity* par Annie J. Ollivier, Montréal, Éditions du Roseau, 2004, 367 pages. Cet ouvrage deviendra plus tard une inspiration pour Cora Tsouflidou.

autour, dans le restaurant. Elle vit des couples, des jeunes mères ou pères monoparentaux qui venaient chaque matin déjeuner au restaurant Sainte-Rose avec leurs enfants avant de les conduire à l'école. Elle remarqua des couples de personnes âgées, qui arrivaient plus tard, et qui lisaient religieusement leur journal du matin en sirotant leurs cafés. Ils faisaient ensemble leurs mots croisés et leurs mots cachés. Elle voyait arriver en trombe de jeunes femmes pressées prenant à peine le temps d'enfiler l'œuf et le café que la serveuse attentive leur avait déjà déposés sur le comptoir, quelques instants avant leur arrivée, toujours à la même heure.

Elle se mit alors à imaginer les vies de tous ces clients, celles du jour présent et celles d'hier, celles de leurs passés récents aussi bien que lointains. Elle leur donnait des noms, leur inventant des malheurs et des bonheurs, des amours et des amis à qui elle prêtait des visages dans sa tête. Elle leur construisait des milieux et des paysages totalement sortis de son imagination. Elle esquissait parfois, en marge, des portraits ou des dessins d'arbres, de soleil, de maisons, d'écoles, de parcs d'enfant, de lacs, de fleurs, de plages gaspésiennes. Elle s'aperçut finalement qu'elle retrouvait le plaisir gratuit de l'écriture et du tracé du crayon, et se dit qu'elle était peut-être guérie.

Un matin de mars, elle arriva au restaurant Sainte-Rose à son heure habituelle, son huitième cahier à reliure sous le bras. En sortant de sa voiture, elle capta les premières odeurs d'un printemps hâtif. Elle s'installa à sa table, face à la fenêtre. Elle vit que la neige fondait sur le gazon. Puis, au lieu de se mettre à l'écriture après avoir commandé ses toasts et son café, elle vit traîner un journal sur la table d'à côté. Elle se mit à le feuilleter jusqu'aux pages des petites annonces. Elle se surprit à consulter les offres d'emploi. Le moment était donc venu pour elle de retourner au travail, se dit-elle. Elle s'en sentait la force.

Pendant ces mois de convalescence, monsieur Amanatidis avait continué de lui téléphoner pour la convaincre de retourner à la Tablée de Laval. Elle n'avait qu'à venir d'abord faire un tour et à s'installer, tranquille, à la table 40 où il la recevrait tant qu'elle le voudrait. Elle renouerait avec l'atmosphère du restaurant. À force d'insister, il réussit à la convaincre de revenir travailler comme gérante générale comme avant. Cora reprit une plage de travail, mais bien qu'elle fût complètement rétablie, le cœur n'y était plus. Elle avait donné sa démission une semaine plus tard. Le décor ne correspondait plus à ce qu'elle était devenue.

Le moment était alors venu de faire les bilans et de régler ses comptes avec son ancien patron. Elle réclama à M. Amanatidis sa part des actions qu'elle avait payée de son temps pendant près de deux ans. Combien valaient-elles, aujourd'hui, ses actions ?, lui demanda-t-elle. Le restaurateur prit un air piteux et lui répondit que malheureusement, pendant toutes ces années où elle avait travaillé pour lui, les états financiers

Cora comprit alors qu'elle avait été la victime d'un simulacre de programme d'intéressement.

de son entreprise n'avaient jamais indiqué de profit, se plaignit-il, et ce, même récemment, de sorte que les actions de son entreprise n'avaient aucune valeur. Il valait mieux, malgré tout, qu'elle signe les quittances le concernant. Son avocat préparera les papiers. Ils ne seraient pas pires amis pour autant. Cora comprit alors qu'elle avait été la victime d'un simulacre de programme d'intéressement. Elle jugea inutile d'argumenter, même si elle était certaine d'avoir été exploitée.

Désireuse d'en finir une fois pour toutes avec cette période de sa vie, Cora n'opposa aucune résistance. Elle accepta de signer et de libérer son patron de toute dette qu'il aurait pu avoir envers elle. Elle était rendue ailleurs. Au sortir du bureau de l'avocat, M. Amanatidis alla la reconduire chez elle. Il la déposa à la porte de sa maison de Boisbriand. En fermant la

portière, Cora esquissa un faible sourire et comprit que la page de sa vie à la Tablée de Laval était tournée pour de bon.

Elle fit quelques tentatives malheureuses pour se trouver un emploi comme hôtesse de jour dans un restaurant de l'hôtel Château Champlain et de gérante de boutique pour les magasins Dalmys Canada³. Elle osa même proposer ses services comme journaliste pigiste au magazine *La Vie en rose* ■, car elle avait repris confiance en ses talents d'écrivaine, mais ce fut peine perdue. Pour certains emplois, on la jugeait trop qualifiée alors que pour d'autres, il lui manquait de la formation spécialisée. Elle se rendit à l'évidence : elle devait travailler à son compte, mais avant, il lui fallait vendre sa maison de Boisbriand, car sans emploi, elle n'avait plus les revenus suffisants pour honorer ses mensualités. Au début d'avril 1987, une pancarte était installée devant la maison. Suivra une cascade d'événements et de décisions entremêlés (Cora dira plus tard qu'ils étaient providentiels) qui marqueront un autre tournant dans sa vie.

Le 13 avril 1987, soit une semaine après avoir mis sa maison en vente, une grève ● du transport en commun est déclenchée à Montréal. Tout le territoire est privé d'autobus et de métro. Les citoyens se débrouillent entre eux du mieux qu'ils peuvent en faisant de l'autostop ou du covoiturage. Le lendemain 14, Titan demande à sa mère d'aller le reconduire à Ville Saint-Laurent où

La Vie en rose

Magazine féministe et d'opinion, *La Vie en rose* est fondé en mars 1980 par Suzanne Ducas, Lise Moisan et Francine Pelletier. Édité par Les productions des années 1980 inc., le premier numéro arrive en kiosque inséré dans la revue *Le Temps fou*, mais dès mars 1981, le magazine paraît de manière autonome. Il jette un regard féministe sur l'actualité politique, sociale et culturelle sur un ton à la fois critique et humoristique. D'abord trimestriel puis mensuel, le magazine propose des éditoriaux, des chroniques, des textes de fiction, des dossiers et des reportages. Plusieurs écrivaines y trouveront un premier véhicule de publication. Le tirage atteindra, à son plus haut niveau, 17 000 exemplaires. En 1987, face à des problèmes importants de financement, Les productions des années 1980 inc. décident de cesser définitivement la publication. Le dernier numéro paraîtra en mai 1987.

Source : <http://www.archives.uqam.ca/pages/archives_privées/genere_rdaq.asp?varcote=108P>, consulté le 11 juillet 2013. Voir également Marie-Josée des Rivières, «*La Vie en rose (1980-1987) : un magazine haut en couleur*», *Recherches féministes*, vol. 8, n° 2, 1995, p. 125-136, <<http://id.erudit.org/iderudit/057849ar>> DOI: 10.7202/057849ar, consulté le 11 juillet 2013.

- La grève déclenchée le 13 avril 1987 impliquait 2 000 employés d'entretien et 4 000 chauffeurs d'autobus et de métro de la Commission de transport de la Communauté urbaine de Montréal (CTCUUM). Environ 600 000 usagers furent touchés. Seuls les services essentiels aux heures d'affluence furent maintenus. Autobus et rames de métro rouleront de nouveau normalement le 4 mai après que le Conseil des ministres aura suspendu le droit de grève.

Sources : *Le Devoir*, 13 avril 1987, p. 1 et 10, et 5 mai 1987, p. 1 et 3. Voir aussi <<http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/evenements/3360.html>>, consulté le 10 juillet 2013.

3 Chaîne de magasins de vêtement pour femme, Dalmys (Canada) Limited se plaça sous la protection de la Loi sur la faillite et l'insolvabilité en novembre 1995. Le 2 mars 1996, Reitmans (Canada) Limited en fit l'acquisition et l'intégra à sa division Smart Set. <<http://www.reitmans.ca/financial/pdf/en/AIF%20-%202000.pdf>>, consulté le 10 juillet 2013.

il doit se rendre pour son travail. Cora accepte et les deux montent dans la petite Renault 5 usagée que Cora vient d'acquérir. À l'aller, elle emprunte le chemin de la Côte-Vertu. Tout en conduisant, elle remarque, à l'adresse civique 605, une affiche « À vendre » plantée devant un restaurant. Sur le coup, Cora n'en fait pas de cas et elle continue de converser avec Titan, comme si de rien n'était.

Au retour, Cora reprend le même chemin à l'inverse. Cette fois, elle entre dans le grand stationnement de ce qui semble avoir été un relais de routiers. Elle note le numéro de téléphone sur la pancarte et aperçoit une cabine téléphonique quelques mètres plus loin. Elle éprouve l'étrange et nette impression que ce casse-croûte a été mis en vente pour elle. Fébrile, elle compose

Elle éprouve l'étrange et nette impression que ce casse-croûte a été mis en vente pour elle.

lentement le numéro et attend patiemment qu'une voix se fasse entendre. Il arrive que l'interlocuteur au bout du fil parle avec un accent grec prononcé, que Cora reconnaît immédiatement. Lui répondant en anglais sur le même ton, elle lui dit souhaiter acheter son restaurant. D'abord réticent, le vieux Grec, qui avait exploité son établissement pendant quarante ans, refuse net. « *Not for you!* », répète-t-il dans le récepteur. Il ne peut la recevoir, objecte-t-il. Cora insiste et lui dit, cette fois en grec, qu'elle lui téléphone de la cabine de son stationnement. Pris de court, il accepte, en grommelant, de lui ouvrir la porte.

Entre-temps, un acheteur souhaite acheter sa maison de Boisbriand, à condition d'en prendre possession le plus vite possible. Bien que cette offre la force à précipiter son déménagement, elle l'accepte sans tergiverser outre mesure, y voyant une source de capital inespérée qui lui permettra de concrétiser rapidement sa transaction avec le propriétaire du restaurant qu'elle a en tête. Une fois l'hypothèque remboursée, il lui reste un montant appréciable de 22 000 \$ comptant.

Sans perdre de temps, elle contacte à nouveau le propriétaire du restaurant. Encore là, les négociations ne furent pas longues. Après de brèves discussions, Cora écrit un chiffre sur un bout de papier : 20 000 \$. C'était la presque totalité de l'argent qu'elle avait retiré de la vente de sa maison de Boisbriand. En apercevant le chiffre, il protesta avec véhémence. Cora lui sourit néanmoins et, en ajoutant son nom et son numéro de téléphone sous le chiffre, elle lui dit en grec de l'appeler lorsqu'il serait prêt à accepter ce montant comptant. Dès le lendemain, le restaurateur lui téléphona pour lui dire qu'il acceptait son offre, à condition que la vente se fasse rapidement. Ce qui fut fait, aux conditions que Cora désirait.

Avant de rencontrer le notaire pour conclure la vente, Cora doit passer au bureau des raisons sociales du Palais de justice de Montréal pour enregistrer officiellement le nouveau nom du restaurant dont elle deviendra propriétaire. Elle n'a pas de temps à perdre. C'est le matin et elle a rendez-vous chez le notaire à quatorze heures.

La porte n'est pas encore ouverte, mais elle est parmi les premières personnes arrivées. Elle constate néanmoins que la file d'attente est déjà relativement longue. Une fois à l'intérieur, elle attend patiemment son tour. À l'appel de son numéro, elle s'avance au guichet du fonctionnaire et lui donne la raison sociale qu'elle avait choisie d'avance pour vérification et approbation. Elle veut que le nom de son restaurant comprenne le mot Rose, en souvenir du restaurant où elle avait retrouvé la santé. Ce sera « Chez Rose », sinon « Rose-coco », si le premier nom est pris. Ou encore « Rose Omelette », car elle a vaguement en tête de mettre l'accent sur les petits déjeuners.

La réponse est sèche : « Madame, il y a des centaines d'établissements qui comportent le mot Rose dans leurs raisons sociales. Avez-vous une autre idée ? » Cora bafouille, déstabilisée par cette éventualité qu'elle n'a pas prévue. « Pensez-y et revenez plus tard »,

rétorque sèchement son interlocuteur. Contemplant la file d'attente qui la suit, elle ne veut pas perdre sa place et tente rapidement de trouver autre chose. « Comment vous appelez-vous ? », lui demande-t-il impatienté. « Cora », répond-elle. « Vous avez dit Cora ?... Pourquoi ne pas prendre Chez Cora ? Je vois dans mes listes que le nom n'est pas pris. » « D'accord, se résigne-t-elle. Chez Cora ce sera ! » C'est ainsi qu'en avril 1987, à quelques jours de son 40^e anniversaire, Cora Tsouflidou devenait madame Cora pour les clients de ce tout premier restaurant Cora, qui comptait 29 places.

Il lui reste à trouver un appartement à prix abordable, près de son nouveau restaurant. Ne faisant ni une ni deux, elle parcourt les rues de Ville Saint-Laurent à la recherche d'un appartement abordable où loger sa famille. Finalement, elle en dénêche un qui convient à ses besoins. Encore une fois, les enfants connaissent un énième déménagement. Cora avait pris la peine, comme elle le faisait toujours lorsqu'il était question de changements les concernant, de leur expliquer la situation en détail. Ils ne s'en formalisèrent pas, car ils étaient habitués aux décisions *ex abrupto* de leur mère. Sauf pour Nicholas, qui avait 15 ans, les deux autres étaient maintenant des adultes. Titan avait une amie qu'il voyait de façon régulière et Gigi était encore étudiante. Pour arrondir ses fins de mois, elle travaillait à temps partiel comme *barmaid* à la Tablée de Laval...

Deux mois après l'ouverture, Cora réalise que le moment le plus occupé de la journée est le matin. Le midi, elle accueille surtout des travailleurs qui se présentent pour leur heure de lunch. Suivant son instinct, elle décide de laisser tomber le menu de casse-croûte (hot-dogs, frites et le reste) et de ne faire que des déjeuners complets et un repas du midi maison. Décision lourde de conséquences qui allait, sans qu'elle ne puisse encore l'imaginer, transformer peu à peu son aventure de survie en une entreprise familiale dont l'envergure ira au-delà de ses rêves les plus fous.

MISS CÔTE-VERTU DÉTRÔNÉE

« Je veux une grosse poule blanche dessinée sur un gros soleil jaune dans le coin gauche. Vous choisirez un beau rouge pétant pour sa crête. Ses ergots bruns seront posés sur une barre de girouette en forme de flèche verte pointant à l'horizontale vers le centre. Les rayons du soleil doivent être triangulaires et dépasser du panneau. Puis, vous mettrez en lettres noires "restaurant" sur la première ligne, au centre de la pancarte, mais décalée à gauche. Ensuite, je veux "chez Cora" en plein centre, en lettres vertes comme la flèche, avec "Cora" en caractères plus gros que "chez". Finalement,

je veux voir le mot "déjeuners" écrit dans les mêmes lettres cursives noires que "restaurant", mais décalé cette fois à droite sur la troisième ligne. Ah oui ! N'oubliez pas d'ajouter une tasse à café blanche, avec une anse rouge, le même rouge que la crête de la poule, qui dépassera de la pancarte, en bas, à droite ! »

Le représentant de l'entreprise fabriquant des panneaux d'affichage comprend qu'il a affaire à une femme qui sait ce qu'elle veut. Il a bien noté ses directives dans son carnet de commandes, il a pris soigneusement ses mesures et il a glissé dans la poche intérieure de son coupe-vent le dessin que Cora vient de lui remettre. Comme l'établissement en coin ouvre sur deux rues, il faudra deux panneaux identiques placés à angle. Il lui promet que les deux seront prêts et installés au-dessus des portes dans exactement une semaine. « Pas plus !, le prévient-elle. Vous savez que j'ouvre samedi ! »

Voilà à peine trois semaines que Cora a pris possession de Miss Côte-Vertu. Comme elle l'avait fait sept ans auparavant avec le Château, son tout premier casse-croûte¹, elle a d'abord fait le grand ménage de l'établissement désaffecté. Elle a acheté des chaises en chrome rembourrées de cuirette noire, confortables, solides et faciles d'entretien. Elle a cousu les nappes et les rideaux dans un même tissu fleuri aux couleurs vives. Au comptoir arborant un nouveau revêtement blanc, des tabourets confortablement recouverts de cuirette blanche attendent les clients esseulés. Au bout, elle a installé la caisse enregistreuse qu'elle a astiquée jusqu'à la rendre aussi rutilante qu'une belle vieille voiture retapée. Titan, son amie Josée, Gigi et le petit Nicholas sont venus donner un coup de main pour peindre les murs, défaire les cartons et nettoyer les lieux de fond en comble.

1 Voir le chapitre 7.



Archives personnelles

Cora vient de faire installer ses deux pancartes et elle attend ses premiers clients.

Elle a porté une attention particulière à la rénovation de la cuisine. Se fiant à son expérience à la Tablée de Laval, Cora veut pouvoir compter sur un équipement de qualité et sans failles, même s'il est usagé, budget oblige. Elle sait qu'en période de pointe, tout doit être fonctionnel, fiable et à portée de la main. Elle tient surtout à sa grande plaque chauffante où elle pourra faire cuire de front plusieurs œufs sous toutes leurs formes. Elle sait que pour que les plats arrivent encore chauds sur les tables, le service doit être rapide.

Elle a décidé que le restaurant restera ouvert le soir jusqu'à 20 heures. Elle s'est munie d'un vaste réfrigérateur et d'ustensiles de cuisine adéquats récupérés dans des magasins de surplus. Casseroles, poêles, chaudrons et plats de service sont bien suspendus à leurs crochets et faciles d'accès. La vaisselle et les couverts attendent bien rangés dans les armoires et les tiroirs frais peints, rajeunis de nouveaux boutons. Elle prévoit également un espace de travail pour le montage des assiettes.

Elle a fait bonne provision de napperons et de serviettes de papier en profitant d'économies d'échelle chez un fournisseur qu'elle avait connu jadis. L'occasion lui a permis de constater avec soulagement qu'elle avait des habiletés de négociatrice. Hasard ou coïncidence : la journée de l'ouverture est celle de son 40^e anniversaire, soit le 27 mai 1987. Cora attend anxieusement que le premier client fasse son entrée dans son nouveau royaume culinaire. Une fois tout en place, confiante et fébrile, elle sort dehors, se tourne, recule de quelques pas, lève la tête et contemple ses deux panneaux annonçant pour la première fois Chez Cora Déjeuners. Un sentiment de grande fierté l'envahit.

Dès le lundi suivant l'ouverture officielle, Cora a compris que ses clients étaient surtout des ouvriers travaillant dans les usines de l'ouest de Montréal. Les employés de Canadair côtoyaient ceux de l'usine de Marchand Luminaires ou du laboratoire pharmaceutique Ayers McKenna. Des ouvriers de la construction travaillant dans ce secteur industriel en pleine croissance

Les clients se font de plus en plus nombreux à Côte-Vertu.



Archives personnelles

se joignaient à eux. Des monteurs de ligne d'Hydro-Québec se présentaient. Des pompiers, des policiers et des employés municipaux s'ajoutèrent bientôt.

Arrivés très tôt, soit un peu après six heures, ces gaillards demandaient des déjeuners substantiels composés d'aliments traditionnels comme des œufs, du bacon et des pommes de terre rissolées, le tout agrémenté à leur goût : fèves au lard, cretons ou ketchup. Les assiettes étaient évidemment assorties de toasts généreusement beurrées que réclamaient leurs gros appétits. Cora ne lésinait pas sur la qualité du café qu'elle renouvelait souvent dans les silex du réchaud pour qu'il soit toujours frais fait.

Beaucoup de ses clients revenaient pour le lunch du midi. Cora, aidée de Josée, la copine de son fils Titan, qu'elle avait engagée comme serveuse, leur servait des plats maison semblables à ceux qu'elle préparait à l'époque du Château. Il n'y était pas non plus question de cuisine grecque. C'était un retour aux mets traditionnels du terroir québécois.

En plus des plats matinaux traditionnels, elle avait repris ses recettes de soupe aux pois ou au poulet et nouilles, de pâtés chinois, de cigares au chou, de pot-au-feu, et de rôtis de porc accompagnés de « patates jaunes ». Elle prenait soin de disposer joliment les ingrédients dans les assiettes, parfaitement consciente que « l'œil mange avant la bouche ». L'accueil souriant et chaleureux était également devenu sa marque de commerce. Le soir, quelques clients de passage se présentaient, des routiers, des commis voyageurs ou des chauffeurs de taxi, mais l'achalandage ne se comparait en rien à celui de la journée.

Pour Cora, les débuts du premier Cora Déjeuners furent exaltants, mais exigeants. Les journées étaient longues pour la nouvelle propriétaire, mais le mot se répandit rapidement dans le quartier que le restaurant

L'accueil souriant et chaleureux était également devenu sa marque de commerce.

du vieux Grec avait changé de main, que les repas étaient excellents et que la nouvelle patronne était sympathique. Bien sûr, Manon, la serveuse au sourire et au cœur aussi généreux que sa poitrine, n'était plus là, mais on racontait que c'est une certaine madame Cora qui l'avait remplacée à la cuisine. Vêtue de sa modeste blouse blanche de cuisinière, elle fait d'excellents plats maison, disait-on, et pour des prix raisonnables. En plus, elle est accommodante. Elle s'inspire des suggestions des clients pour élaborer de nouveaux plats qu'elle dessine à la main et colle au mur chaque jour.

En effet, au lieu de faire imprimer des menus standard, ce qu'elle n'avait pas les moyens de faire, Cora dessinait les plats du jour sur un grand tableau blanc qu'elle effaçait chaque jour. Pour les plats des petits déjeuners, elle les dessinait sur de grands cartons qu'elle

Près de 80 % des plats figurant
au menu actuel remontent à l'époque
des suggestions des clients
de ce premier Cora Déjeuners.

fixait aux murs. En plus de faire appel à sa créativité, c'était en même temps une façon de réduire ses coûts. Elle leur trouvait des noms accrocheurs et appétissants comme le classique « Bonjour » constitué de deux œufs bacon, toasts et café. Son désir constant de plaire aux clients l'amena à être à l'écoute de leurs caprices matinaux. Certains préféraient leur « Bonjour » agrémenté de tomates et de confitures. D'autres n'en avaient que pour les crêpes saupoudrées de sucre en poudre et entourées de petits fruits. Cora se faisait un plaisir de les satisfaire.

Chaque fois, elle éprouvait beaucoup de joie à sortir ses crayons-feutres de couleur le soir venu, pour illustrer les aliments dans les nouveaux plats. Elle agençait les couleurs avec soin, tout en donnant à ses affiches une allure de spontanéité recherchée. Elle enjolivait le pourtour de petites marguerites, d'étoiles ou de cœurs. Les noms étaient écrits d'une main intentionnellement malhabile et fantaisiste. Une fois satisfaite de l'effet

joyeux et appétissant produit, elle découpait le carton de formes variées : rondes, ovales, ondulées ou festonnées, parfois carrées ou rectangulaires.

Un matin, un client, qui était devenu un assidu, osa dire à la serveuse Josée qu'il voulait une omelette trois œufs placée entre deux crêpes nature. Nullement déstabilisée par cette demande saugrenue, Josée en avisa sa patronne qui accueillit la suggestion avec enthousiasme : « Quelle bonne idée !, dit-elle au client. Je n'y aurais pas pensé moi-même ! » Un nouveau plat venait de faire son apparition dans le menu de Chez Cora. Baptisé du nom du client, le « Bobby Button Morning Club » venait de naître. Le soir même, Cora dessina le nouveau plat sur un carton et l'épingla au mur à côté de ceux qui y étaient déjà.

Près de 80 % des plats figurant au menu actuel remontent à l'époque des suggestions des clients de ce premier Cora Déjeuners. Le « Joe Tabah » a été suggéré par un manufacturier d'uniformes qui arrêtait pour déjeuner avant de se rendre à son usine de la rue Chabanel. Il préférait son « Bonjour » avec deux œufs miroirs et deux saucisses en plus des tranches de bacon. Le « Rosemary Sunday » tire son nom et son contenu de la suggestion d'une cliente d'origine américaine qui portait ce prénom et qui désirait avoir dans la même assiette deux œufs bacon, accompagnés de deux petites crêpes aux bleuets. Et ainsi de suite pour la plupart des plats apparaissant toujours aux menus des restaurants Cora².



Archives personnelles

Cora dessine elle-même chaque pancarte de menu apposé sur les murs du restaurant.

2 Dans son ouvrage publié en 2001, Cora consacra quelques chapitres pour décrire de façon anecdotique comment certains plats ont été inventés à la suite de demandes de clients et nommés en leur honneur. Voir Cora Tsouflidou, *Déjeuner avec Cora*, Montréal, Libre Expression, 2001, 335 pages.

Chaque fois, la patronne trouvait un nom à la nouvelle trouvaille, sortait ses feutres de couleurs, la dessinait le soir même et l'affichait aussitôt. Cora y prenait plaisir, car en même temps, c'était pour elle une façon de faire appel à sa fantaisie naturelle, de déployer sa créativité de façon constructive et de mettre à profit son côté artistique qu'elle avait glissé sous le boisseau depuis qu'elle avait brûlé ses précieux cahiers,

Enfin heureuse de se sentir aimée
de ses clients, elle se trouvait valorisée
dans son travail, si exigeant et dur fût-il.

à Boisbriand, dans une vie antérieure qu'elle préférait enfouir loin dans sa mémoire. Les plats joliment présentés sur les tables et les dessins colorés affichés aux murs avaient remplacé ses anciens récits d'apprentie écrivaine. L'artiste qui sommeillait en elle y trouvait un exutoire constructif. Peut-être un jour, qui sait ?, reviendrait-elle à ses anciens rêves de jeune fille et à ses aspirations d'écrivaine. Pour l'instant, l'urgence était d'assurer la survie de sa famille.

Bientôt, le mur du restaurant fut rempli de cartons colorés qui se disputaient les places libres. Cora affichait également, ici et là, des photos de clients satisfaits qui lui adressaient des dédicaces ou encore elle épinglait des cartes postales envoyées d'habitues partis en vacances pour quelques semaines. Le décor du petit restaurant de 29 places prenait au fil du temps un aspect chaleureux qui charmait les plus bourrus.

Aujourd'hui, les menus de Cora Déjeuners reproduisent les dessins originaux de Cora et constituent un des éléments différenciateurs de la chaîne de franchisage. Le graphisme de style naïf a été systématisé après l'ouverture du 15^e restaurant par la création de polices calquant la graphie, les dessins et les couleurs de Cora, comme les œufs miroirs, les cerises, les pommes, les bleuets et autres. Le soleil jaune souriant et même la verte mascotte Kiwi sont aussi directement inspirés des premiers dessins de Cora.

Un autre client assidu, qui constatait le succès de la place, lui offrit un jour de lui imprimer gratuitement ses premières cartes professionnelles. Il travaillait comme pigiste pour un atelier d'imprimerie. Elle lui objecta qu'elle n'en avait aucunement besoin, que même ses menus n'étaient pas imprimés, insista-t-elle en pointant les murs remplis d'affiches. Pourquoi lui faudrait-il des cartes professionnelles? Sur son insistance, Cora accepta finalement le cadeau, plus pour lui plaire que par véritable nécessité.

Elle dessina sur un bout de papier ce qu'elle voulait voir apparaître sur la carte : au centre, elle écrivit d'abord « Restaurant Chez Cora Déjeuners », en ajoutant la mention « cuisine maman » entre parenthèses. Elle inscrivit l'adresse et le numéro de téléphone sur la dernière ligne en caractères plus petits. Elle suspendit son crayon et admira son œuvre. Puis elle prit un crayon orange et dessina un soleil dans le coin supérieur gauche, comme elle avait fait pour ses pancartes extérieures. Elle l'agrémenta d'une dentelle de rayons lumineux qui pointaient joliment, en traits pointillés, vers les lettres centrales. Ce sera la marque Cora, décréta-t-elle à la blague. C'est ainsi que par pur hasard et pour accommoder un client aimable, le soleil se pointa comme le futur logo des restaurants Cora Déjeuners, avant même que Cora ne connaisse le mot.



Archives personnelles

Le soleil se pointe déjà sur la première carte professionnelle de Chez Cora Déjeuners.

Sur Côte-Vertu, les jours de semaine se suivaient et se ressemblaient dans ce qui était devenu une véritable plaque tournante de l'information dans le quartier. Les seules choses qui changeaient étaient les menus du jour apparaissant sur le tableau blanc et les affiches qui se faisaient de plus en plus nombreuses sur les murs.

Les habitués s’y retrouvaient avec plaisir et se racontaient leurs aventures d’une table à l’autre. Ils abordaient parfois leurs problèmes et leurs déconvenues, mais le ton était surtout au badinage. On taquinait gentiment la patronne qui était de plus en plus aimée non seulement comme cuisinière, mais parfois comme amie et confidente.

Cora s’étonnait de constater à quel point elle pouvait recevoir, derrière son comptoir, les secrets intimes de clients à la recherche d’un sourire compréhensif et d’une oreille attentive qu’elle était toujours prête à leur tendre en même temps que ses plats chauds. Ces marques de reconnaissance personnelle la touchaient au cœur. Ayant été privée d’amour enfant

Le restaurant était devenu
le prolongement de la maison.

et malmenée pendant les treize longues années de son mariage, elle se découvrait une soif d’attention presque inextinguible. Enfin heureuse de se sentir aimée de ses clients, elle se trouvait valorisée dans son travail, si exigeant et dur fût-il. Leur amabilité et leurs compliments la réconfortaient dans son désir d’être autonome. Oui. Elle avait pris la bonne décision, le jour où elle avait quitté la maison familiale avec ses enfants. Quel contraste, se disait-elle, avec la froideur et la rudesse avec lesquelles son ancien mari la traitait au quotidien.

Cora fit tant et si bien qu’en deux ans, son restaurant devint profitable. Pour l’aider dans sa tâche, sa fille Gesthimani – Gigi pour les clients – vint donner un coup de main. Elle y allait aussi souvent qu’elle le pouvait entre ses cours et son emploi de barmaid à la Tablée. Peu à peu, le choix s’imposa à elle, étant donné les circonstances. Elle annonça un jour à sa mère qu’elle abandonnait ses études pour pouvoir l’aider davantage au restaurant.

Cora n’encourageait pas sa fille à quitter l’institution où elle étudiait, loin de là, puisque celle-ci réalisait le rêve qu’elle-même avait caressé en vain



Archives personnelles

*La mère
et la fille en tablier.*

pendant tant d'années. Par contre, dans le feu de l'action, Cora appréciait la présence croissante de sa fille à ses côtés qui la soulageait du lourd fardeau de ses tâches quotidiennes.

C'est ainsi que rapidement, Gigi devint le bras droit de sa mère. Elle se découvrait, à son tour, la même passion pour la nourriture. Tout ce que suggérait sa mère, elle l'exécutait, « et encore mieux », d'ajouter Cora, avec une pointe de fierté. D'adjointe, elle se révéla, au fil des jours, une véritable collaboratrice hors pair en matière de créativité en cuisine. Elle s'occupait, entre autres, de l'approvisionnement et partait de ce qu'elle trouvait d'intéressant dans les marchés d'alimentation pour fabriquer de nouveaux menus. C'est d'ailleurs grâce à cette saine compétition de créativité entre la mère et la fille, soutient aujourd'hui Cora, que le déjeuner de Chez Cora est devenu aussi rapidement un concept incontournable pour ce qui est du goût, de la qualité et de l'innovation en fait de nourriture matinale.

Martine Latourelle³, une amie de Cora, s'ajouta rapidement au noyau de départ. Le petit dernier, Nicholas, se rendait tous les jours au restaurant après l'école pour aider à débarrasser les tables, faire la plonge et laver le plancher à la fermeture. Il demandait souvent à sa mère d'un ton inquiet: « Est-ce que ça va bien? Est-ce que les clients sont contents? Est-ce qu'on va s'en sortir? » Le restaurant était devenu le prolongement de la maison.

*Cora sur les ponts de Paris
entre deux visites de bistros.*



Archives personnelles

Entre-temps, Titan avait quitté le Canada pour aller tenter l'aventure aux États-Unis. Installé à Atlanta avec sa copine Josée, il s'était trouvé un emploi comme vendeur de publicité. Cora avait d'ailleurs dû trouver une remplaçante à Josée comme serveuse et adjointe à la cuisine en la personne de Nicole. Celle-ci s'entendait très bien avec Gigi, Martine et le petit Nicholas qui n'était jamais loin pour donner un coup de main. Lorsque Titan invita sa mère à aller le visiter, Cora hésita, car elle devait pour cela s'absenter du restaurant pendant quelques jours. Comment Gigi allait-elle se débrouiller toute seule, sans elle? Qui verrait à ce que les choses aillent rondement en son absence? Mais Gigi la convainquit qu'il y allait de son devoir de mère d'aller voir son fils à l'étranger et qu'elle pouvait maintenant très bien tenir le coup toute seule.

Cora prit donc l'avion, le temps d'un week-end allongé. Depuis plus d'un an qu'elle avait « détrôné Miss Côte-Vertu », elle profitait goulûment de son premier congé. Titan lui fit visiter Atlanta, les commerces et les restaurants qu'il connaissait bien à cause de son travail. Il lui lança même l'idée qu'elle pourrait peut-être investir

3 Nom fictif.

dans un commerce typique du sud des États-Unis, dans cette ville en pleine effervescence. Ce serait un excellent placement pour elle. Dans un premier temps, Cora refusa net la suggestion, mais l'idée que le temps était peut-être venu de regarder au-delà de Côte-Vertu était semée.

À son retour à Montréal, le premier geste de Cora fut évidemment de retourner à son restaurant pour remettre les choses en ordre après son absence. À sa grande surprise, elle s'aperçut toutefois que la terre n'avait pas arrêté de tourner et que Gigi s'était très bien débrouillée en son absence.

Titan, Gigi et Nicholas voulurent pousser l'idée encore plus loin. Ils suggérèrent à leur mère de faire un voyage d'une semaine à Paris. Sachant pertinemment qu'elle avait besoin de vraies vacances après quatorze mois de travail ininterrompu, ils insistèrent, lui faisant valoir que le restaurant avait très bien survécu pendant sa courte escapade à Atlanta. Ils ne voulaient surtout pas qu'elle fasse une rechute d'épuisement professionnel. La tentation fut trop forte pour Cora. Comme Titan offrait de payer les coûts, c'était une offre qu'elle ne pouvait refuser. Enfin, se dit-elle, elle pourrait voir les rues qu'avaient arpentées les grands auteurs français qu'elle avait tant admirés, il y avait de cela si longtemps, comme collégienne à l'Institut Cardinal-Léger.

.....
Cora refusa net la suggestion,
mais l'idée que le temps était
peut-être venu de regarder au-delà
de Côte-Vertu était semée.
.....

Elle était tellement épuisée qu'arrivée à Paris, Cora dormit pendant trois jours dans la petite chambre d'un quatrième étage avec vue sur la tour Eiffel. Le reste du temps, elle arpenta les rues, les cafés, les marchés d'alimentation et fit quatre fois d'affilée le tour de la ville en bateau-mouche. Dans l'avion du retour, la larme à l'œil, elle écrivit ses impressions dans un carnet et repassait en boucle dans sa tête les images

merveilleuses de son séjour. Elle se sentait à nouveau pleine d'énergie pour reprendre sa place sur Côte-Vertu, derrière le comptoir et dans la cuisine.

Dès qu'elle entra dans le restaurant, elle comprit qu'encore une fois, elle n'était plus indispensable au bon fonctionnement du commerce. Elle voyait les choses d'un autre œil et la suggestion de Titan de regarder au-delà de Côte-Vertu lui revint en mémoire. Il était peut-être temps d'aller voir ailleurs.

En fait, même si les affaires allaient rondement, Cora constatait qu'un établissement de 29 places assises ne serait jamais suffisant pour assurer un avenir convenable à ses enfants. Le spectre du « karma de la pauvreté », selon son expression, ne disparaîtrait pas d'un coup de baguette magique, se disait-elle. Il fallait effectivement qu'elle trouve une autre source de revenus.

Elle s'en ouvrit à un de ses fournisseurs avec qui elle s'entendait bien. Celui qu'elle surnommait affectueusement « M. Van Foutte », qui l'approvisionnait en café, l'encouragea dans son projet d'acquérir un autre restaurant. Il lui conseilla d'éviter le centre-ville de Montréal à cause des problèmes de stationnement et de chercher plutôt du côté des petits centres commerciaux de la banlieue.

Un matin, alors qu'elle nettoyait le comptoir en réfléchissant sérieusement à l'idée d'ouvrir un deuxième restaurant, un jeune homme se présenta à elle. L'heure de pointe du midi venait de se terminer. Il commanda simplement un soda et demanda à voir la patronne. « C'est moi », dit-elle. Il poursuivit de but en blanc : il avait un restaurant à vendre et il avait fait son enquête. Il avait entendu parler de la transformation de l'ancienne Miss Côte-Vertu et à quel point c'était devenu un endroit très populaire, surtout pour les déjeuners. Il en avait conclu que la propriétaire était l'acheteur idéal pour son restaurant. Son prix était de 60 000 dollars.

À l'expression éberluée de Cora, il devina qu'elle avait des réticences tout en étant intéressée. « Soixante mille dollars pour un établissement situé sur le boulevard Saint-Martin à Laval, c'est une aubaine ! », lui asséna-t-il d'un ton ferme.

Postée dans la cuisine, Gigi avait tout entendu de la conversation. « Pourquoi ne pas aller voir ça dès cet après-midi », lança-t-elle à sa mère. Une cliente qui terminait son dessert proposa de les y conduire dans sa fourgonnette. Piquée par la curiosité, Cora s'entendit proposer au vendeur attablé qu'elle irait voir son établissement dans l'après-midi, à 16 heures, s'il était d'accord.

Après une visite satisfaisante des lieux, Cora demanda l'avis de ses enfants, surtout de Gigi, qui l'avait accompagnée. Dans le scénario d'un achat, c'est évidemment à elle qu'elle confierait le restaurant de Côte-Vertu. Il s'agissait quand même d'un autre grand saut. Était-ce raisonnable ? Cora se disait que 60 000 dollars, c'était beaucoup d'argent en soi, mais elle le voyait comme la porte d'accès à tout le marché de Laval. Elle se convainquit que le prix était élevé, certes, mais qu'il était assorti de tellement de possibilités de croissance ! Toute la population de Laval était à portée de la main comme futurs clients !

.....
Trop accaparée par l'urgence de l'action,
Cora mit ces questionnements
existentiels sous le boisseau.
.....

Encouragée par « M. Van Foutte », elle fit une offre de 40 000 \$, soit 10 000 \$ comptant et le reste en solde de vente, au jeune vendeur, qui s'empressa de l'accepter. Il avait sans doute ses raisons d'être pressé de vendre. Le moment venu, Gigi, qui fournissait la garantie de revenus stable grâce à son emploi occasionnel, mais régulier de *barmaid* à la Tablee, empruntera à la banque le montant de 10 000 dollars pour le dépôt. C'est ainsi que le deuxième Cora Déjeuners devint la propriété de Gigi.

Cora se posait néanmoins des questions sur ce qui lui arrivait. Les hasards de sa vie étaient-ils des signes providentiels du destin ? Pourquoi ce jeune homme arrivait-il ce jour-là sur Côte-Vertu au moment où elle se sentait prête à acheter un deuxième restaurant ? Trop accaparée

En ce jour d'avril 1990,
naquit pour la première fois
dans l'esprit fertile de Cora,
ce qui sera sa vision d'entrepreneure.

par l'urgence de l'action, Cora mit ces questionnements existentiels sous le boisseau, comme elle l'avait fait à d'autres moments marquants de sa vie, lors de son retour providentiel de Grèce, par exemple, dû à une fièvre soudaine de Titan, ou lorsqu'elle était restée de marbre devant le cadavre de sa mère, après l'accident de Caplan. Pourquoi ces événements inopinés qui ne s'expliquaient pas tous rationnellement ? Y trouverait-elle un jour un sens caché ? À ce moment-là, pas plus qu'auparavant dans des circonstances aussi troubles, elle n'avait pas prêté l'oreille à sa petite voix intérieure qui aurait voulu l'amener plus loin dans ses réflexions, dira-t-elle plus tard. Mais n'anticipons pas.

Entre-temps, Cora confia la direction du restaurant de Côte-Vertu à Gigi qui quitta la Tablée. Comme la jeune femme y travaillait assez souvent depuis un certain temps déjà, les clients s'habituaient vite à sa présence. Plutôt que d'en faire deux exploitations séparées, Cora décida *ipso facto* de coordonner les activités des deux établissements en leur donnant le même nom Chez Cora, les mêmes repas du midi inscrits aux tableaux blancs, les mêmes affiches maison aux murs pour les petits déjeuners et le même décor naïf. C'est aussi à ce moment-là que Cora dessinera le tout premier menu papier qui sera offert aux deux restaurants afin de s'assurer qu'on y serve les mêmes plats présentés de la même façon.

Cora s'affairait à mettre le nouvel établissement du boulevard Saint-Martin en marche sans se douter le moins du monde que c'était le deuxième maillon d'une

future chaîne de franchises. Comme pour Côte-Vertu, elle fit un grand ménage de la place, cousit des rideaux, rafraîchit les banquettes et répara le vieil équipement. Cette fois, elle aménagea un bureau dans le sous-sol du restaurant. Pour l'aider dans les repas du midi, elle engagea une cuisinière qui lui donnait un coup de main l'après-midi pour faire la comptabilité des deux établissements.

Un jour, Cora reçut la visite d'un vendeur de publicité sur napperon qui lui offrit de l'approvisionner gratuitement, pour deux mois, en napperons de papier dont le pourtour comportait les noms d'autres établissements des alentours qui annonçaient leurs produits ou services. Elle aurait le loisir d'inscrire au centre, si elle le voulait bien, l'adresse et le logo de son restaurant. « Peut-il y avoir deux adresses? », demande-t-elle. « Bien sûr!, répond-il. Vous avez deux restaurants? », s'étonna le vendeur.

Cora se mit alors en frais de tracer en bleu une diagonale ondulée pour illustrer la rivière Des Prairies, plaçant d'un côté une petite maison rouge Chez Cora, avec l'adresse de Côte-Vertu, et de l'autre côté une deuxième petite maison rouge Chez Cora, avec l'adresse du centre commercial Saint-Martin où elle se trouvait. Dans le coin gauche, elle ajouta son habituel soleil souriant. Et là, elle suspendit son crayon, contempla son dessin, si simple et si évocateur à la fois, et elle eut une vision inattendue. Elle imagina dans sa tête qu'il pourrait y avoir d'autres petites maisons Chez Cora, cinq, dix, vingt, peut-être même plus... qui seraient réparties, non seulement de part et d'autre de la rivière Des Prairies, mais sur tout le territoire du Québec.



Archives personnelles

Gigi responsable du restaurant de Côte-Vertu.

L'obsession magnifique

L'expression est tirée du titre d'un célèbre roman américain, *The Magnificent Obsession* (traduit par Claude Moleyné en français sous le titre *L'obsession magnifique*, Paris, J'ai lu, 1959, 360 pages). Ce roman de Lloyd C. Douglas a été publié en 1929. Le succès a été aussi instantané qu'immense. Deux films en ont été tirés : le premier, en 1935, est signé John M. Stahl, mettant en vedette Irene Dunne et Robert Taylor dans les rôles principaux. Le deuxième est sorti en 1954 sous la direction de Douglas Sirk. Il lança la carrière de deux jeunes acteurs : Rock Hudson et Jane Wyman. Reflet du scénario basé sur le désir du personnage principal de réparer à tout prix un malheur dont il se sent responsable, l'expression en est venue à signifier le désir constant de faire du bien, même sans reconnaissance publique.

Source : <http://www.nytimes.com/2009/01/20/movies/homevideo/20 dvds.html?_r=0>, consulté le 2 avril 2013.

En ce jour d'avril 1990, naquit pour la première fois dans l'esprit fertile de Cora, ce qui sera sa vision d'entrepreneuse. La décrivant comme une force qui lui est advenue sans qu'elle ne l'ait consciemment appelée de ses vœux, Cora en fera son « obsession magnifique ■ ». Elle a compris une chose très importante : elle avait réussi à reproduire à Saint-Martin le même succès que celui de Côte-Vertu, et si elle l'avait fait une fois, elle pourrait le faire encore dans trois ou quatre autres établissements. Elle avait eu le réflexe d'utiliser les mêmes procédures, les mêmes uniformes, la même vaisselle, la même culture, le même décor, le même nom, la même ambiance et les mêmes menus. Elle découvrira seulement plus tard que c'était là le principe même du franchisage : reproduire un concept commercialisable à des centaines et des milliers d'exemplaires.

Dès le lendemain, et pour plusieurs années à venir, Cora gardera l'œil ouvert pour débusquer le meilleur emplacement où établir son prochain restaurant. Encore aujourd'hui, à chaque ouverture d'une nouvelle franchise, trente ans plus tard, c'est toujours la première fois et c'est toujours le plus beau jour de sa vie d'entrepreneuse.

LA CHIPIE PROVIDENTIELLE

À travers la vitre de la pouponnière de l'hôpital de Saint-Eustache, Cora contemple pour la première fois son petit-fils Alexandre. Bien emmitoufflé dans son berceau transparent, il pèse six bonnes livres et dort à poings fermés.

Quelques jours auparavant, Titan et sa conjointe Josée ont voyagé toute la nuit depuis Atlanta pour rentrer au pays en prévision des célébrations de Noël. Enceinte de huit mois et demi, la future maman espérait accoucher après les fêtes, mais la nature en décida

autrement. À la veille de Noël, elle sentit que l'enfant naîtrait ce jour-là. Une fois à l'hôpital, les choses se déroulèrent rondement.

L'arrivée de cet enfant fait réfléchir Cora. Prise dans le tourbillon du restaurant de Côte-Vertu et de la perspective d'ouvrir celui du boulevard Saint-Martin, elle n'a pas pris le temps de relativiser les choses. En regardant dormir le petit Alexandre, en ce 24 décembre 1989, elle réalise que sa famille grandit et son sentiment d'urgence s'en trouve exacerbé. Le temps passe vite et elle a encore tant de choses à faire.

Dans le restaurant du petit centre commercial du boulevard Saint-Martin, qu'elle s'apprête à inaugurer, le succès s'annonce spectaculaire. Les planètes semblent bien alignées puisque le 25 février 1990, soit le dimanche avant l'ouverture, Johanne Mercier, journaliste de *La Presse*, signera une critique très favorable sur le restaurant de Côte-Vertu avec une photo d'une Cora souriante, exhibant fièrement sa grande clayette d'œufs frais¹. Elle en vante les plats santé, garnis de fruits, le décor champêtre et la chaleur de l'accueil. « Chez Cora, écrit-elle, les nouveaux arrivés n'échappent pas à la bonne humeur qui s'empare de tous les déjeuneurs. » Elle donne, en terminant, les deux adresses des restaurants Chez Cora, celle de Côte-Vertu et celle du boulevard Saint-Martin dont elle annonce l'inauguration pour le lendemain.

Ce coup de pouce du hasard engendra une publicité gratuite inespérée à la veille de l'ouverture du deuxième restaurant Chez Cora. Le mot se répandit rapidement dans le quartier qu'on y servait des petits déjeuners extraordinaires et le succès fut rapidement au rendez-vous. La rumeur fit boule de neige. Les jours de semaine, l'achalandage était excellent, et

1 Johanne Mercier, « Au royaume du toc et de l'illusion », *La Presse*, chronique « Montréal en ville », 25 février 1990.

le dimanche midi, une foule grouillante se pressait aux portes, car les déjeuners familiaux devenaient de plus en plus populaires.

À l'époque, les grands hôtels avaient commencé à offrir des buffets dominicaux appelés « brunch² ». Les clients y recherchaient une atmosphère festive, qui sortait de la routine de la semaine. Chez Cora, il n'y avait pas de buffet, mais à cause du décor chaleureux et des plats copieux, présentés de façon inhabituelle et inventive, le petit déjeuner tardif devenait l'équivalent du brunch des grands hôtels pour moitié moins cher, mais avec le même éblouissement. En outre, certaines familles plus éprouvées par la récession économique qui sévissait alors, avaient remplacé le traditionnel souper du dimanche soir au restaurant par le spectaculaire déjeuner Cora. C'était une « sortie en famille » différente, mais comparable par son côté inusité. Il n'était donc pas rare que les files d'attente, constituées d'enfants et de personnes de tous âges, commencent à se former sur le trottoir dès neuf heures.

À Côte-Vertu, deux mois après l'ouverture, Cora avait constaté avec Gigi que le matin était l'heure la plus achalandée de la journée, au point où il avait été décidé de mettre l'accent sur les repas du matin, tout en proposant des plats maison le midi pour les travailleurs de passage. Puis, Cora prit une deuxième décision révolutionnaire, du jamais vu : désormais, les heures d'ouverture à Côte-Vertu, seraient de 6 heures du matin à 15 heures de l'après-midi ! Il en sera de même à Saint-Martin, même si Cora avait hésité à se priver de la clientèle qui fréquentait le petit centre commercial le

C'est ainsi qu'appliqué aux deux premiers établissements, le concept « Cora Déjeuners », bien que non planifié au départ, s'imposera de soi.

2 L'expression venait des États-Unis où l'habitude s'était prise de combiner *breakfast* et *lunch*, d'où la contraction des deux mots en ce néologisme dont l'usage n'était pas encore répandu.

soir. C'est ainsi qu'appliqué aux deux premiers établissements, le concept « Cora Déjeuners », bien que non planifié au départ, s'imposera de soi.

Après un an, Cora se réjouit du succès de Saint-Martin. Elle y voit une confirmation que l'idée de mettre l'accent sur les petits déjeuners est prometteuse. Et elle ne perdra pas de temps à songer à ouvrir un troisième restaurant. Elle se dit que si elle s'est si bien débrouillée, avec l'aide de Gigi et de quelques employées fidèles, pour faire marcher Côte-Vertu et Saint-Martin de front, elle pourrait faire de même avec un troisième restaurant, exploité avec la même formule, si les circonstances s'y prêtent.

Alors que l'idée commence à lui trotter dans la tête, voilà qu'elle reçoit un jour la visite inopinée d'une amie de longue date, qu'elle avait connue à la Tablée de Laval, en 1980. Depuis, Martha Giroux³ avait quitté le milieu de la restauration pour entreprendre une carrière dans l'immobilier. Les conditions de ce travail ne lui convenant plus, elle avait décidé de contacter son ancienne collègue de la Tablée et de lui proposer d'investir avec elle et de créer un nouveau Cora Déjeuners avec le restaurant Les Délices de Vimont, situé dans le quartier du même nom, et dont la vente est imminente. Le propriétaire, Harry Christakakis⁴, un restaurateur grec, cherche à se départir de sa brochetteerie, annonce-t-elle à Cora. Situé dans la partie nord de l'île, l'établissement, dont les portes sont déjà fermées, lui paraît propice à l'exploitation d'un Cora Déjeuners, plaide-t-elle avec conviction.

Lorsqu'elle entend le prix demandé, Cora objecte qu'elle n'a pas les moyens d'acheter un établissement d'une telle importance. Il s'agit d'une surface beaucoup plus grande que celle de Saint-Martin. Martha lui rétorque qu'elle est d'accord, mais elle lui

³ Nom fictif.

⁴ Nom fictif.

offre du même souffle de s'associer avec elle dans l'investissement. Sans s'engager outre mesure, Cora se laisse tenter et accepte d'aller voir l'emplacement de Vimont avec Gigi et quelques membres de sa loyale équipe.

À peu près au même moment, la fidèle Martine Latourelle, qui travaille avec Gigi à Côte-Vertu, offre à Cora de s'occuper seule de ce restaurant. Elle veut l'exploiter en tant qu'établissement Chez Cora et offrir les mêmes menus élaborés à Saint-Martin. Elle lui propose de lui accorder une licence d'exploitation valable pour cinq ans en échange d'une redevance mensuelle. Cora accepte cette offre inattendue qui lui permet de toucher des revenus qu'elle peut affecter à l'acquisition des Délices de Vimont.

Par un autre heureux hasard, le propriétaire, qui avait cru vendre son établissement à un immigrant d'origine asiatique, s'est retrouvé soudainement bredouille lorsque le patriarche de la famille décida d'exercer son veto après avoir visité les lieux. Il semble que la configuration des rues avoisinantes ait été de mauvais augure, selon la tradition asiatique, pour l'exploitation d'un commerce. Cora l'apprend et se dit que le moment est propice pour faire une offre rapidement, car elle sait pertinemment que les Grecs n'aiment pas qu'un restaurant à vendre reste vide trop longtemps.

Elle prend auparavant ses précautions avec sa future associée. Elle est consciente d'avoir créé la formule d'exploitation qui sera appliquée dans le nouvel établissement et elle veut en garder la mainmise. Elle lui souligne qu'elle se considère la propriétaire de ce qu'elle appelle « l'idée Cora » et qu'elle veut demeurer la principale détentrice de l'investissement. Reconnaisant le bien-fondé de l'argument selon lequel cette idée a une valeur intrinsèque, Matha Giroux accepte un arrangement inusité : chacune des associées s'engagera pour la moitié du

.....
 Elle se considère la propriétaire
 de ce qu'elle appelle
 « l'idée Cora ».

financement nécessaire, mais Cora détiendra l'équivalent des deux tiers des parts. Encore une fois, sans connaître le principe de la valeur d'un concept franchisable, détenu en propre, Cora fait valoir ses droits sur la formule d'exploitation qu'elle a élaborée, et ce, instinctivement, en imaginant une sorte de franchise avant la lettre.

Comme Cora l'avait prévu, le propriétaire grec finit par accepter l'offre qu'elle lui avait griffonnée sur un bout de papier, bien inférieure à ce qu'il avait escompté. Les deux nouvelles propriétaires purent ainsi aller de l'avant pour signer devant notaire une entente d'associées et négocier avec le propriétaire un dépôt minime et un solde de vente échelonné.

Comme pour le restaurant du boulevard Saint-Martin, le succès est au rendez-vous et les clients se font de plus en plus nombreux la semaine, et encore plus le week-end. Pour Cora et son associée, l'investissement s'annonce très rentable dès les premiers mois.

Cora travaille toujours très fort. En plus d'officier à la cuisine de Vimont, elle voit à la gestion des trois restaurants

comme une seule entité. Avec la collaboration d'une aide-comptable, elle centralise la comptabilité des trois établissements à Saint-Martin. Par ailleurs, finie l'époque où les menus du midi sont inscrits au tableau blanc. Avec l'ouverture de Vimont, ces menus sont élaborés et imprimés à Saint-Martin d'où ils sont télécopiés chaque matin aux trois établissements en fonction de la saison. C'est Cora qui négocie avec les fournisseurs et s'occupe de la paye. Les choses vont bien pour Martine Latourelle à Côte-Vertu, et Saint-Martin, qu'elle



Le sourire de la patronne fière de la fraîcheur de ses œufs.

supervise, continue d'être très rentable. Quant au restaurant de Vimont, Martha Giroux y agit comme gérante, ce qui inclut la gestion des ressources humaines.

Nicholas, qui vient de terminer son secondaire, préfère aller aider sa mère et travailler à temps plein dans les restaurants plutôt que de poursuivre ses études, au grand dam de cette dernière. Il offre de s'occuper des fruits à Vimont. C'est ce qui l'intéresse, car il y canalise sa créativité tout en restant près des opérations de l'établissement. Il en fera peu à peu sa spécialité. Il se documente sur la façon de présenter et de couper les pommes, les poires, les kiwis et les pastèques, et devient un virtuose pour couper rapidement une grappe entière de raisins frais. Sur sa grande table de travail, il montre aux aides-cuisiniers à faire des « montagnes de fruits » de façon esthétique.

Pour traiter la quantité croissante d'aliments à préparer, Cora se voit contrainte de louer et d'aménager un plus grand emplacement où seront fabriquées toutes les recettes qui composent les plats de Cora Déjeuners. Une cuisine-atelier est mise sur pied dans le sous-sol du restaurant de Saint-Martin où les nouvelles recettes sont élaborées, testées et standardisées de façon à maintenir le contrôle de la qualité et à assurer l'uniformisation des menus et des aliments présentés dans les trois restaurants Cora⁵.

Les affaires vont bon train et Cora continue d'être très optimiste pour l'avenir. Elle reçoit un jour la visite d'une cuisinière qui lui offre ses services. Y voyant une façon d'alléger sa tâche, Cora l'engage, se fiant à son expérience antérieure de gérante dans une importante chaîne de brochetterie. Sa compétence professionnelle ne fait aucun doute à ses yeux, mais ce qui séduit surtout Cora, c'est qu'elle manifeste un intérêt

5 Comme il sera expliqué plus loin, la cuisine-atelier de fabrication deviendra éventuellement un immense centre de distribution, appelé Casseroles Cora.

marqué pour les restaurants Cora au point d'évoquer la possibilité, un jour, de participer à l'acquisition d'un quatrième restaurant, s'il y a lieu. De son côté, Cora a déjà en tête d'ouvrir un autre établissement et elle y voit une occasion d'initier d'avance une collaboratrice potentielle.

Une fois la confiance établie, la nouvelle cuisinière va plus loin. Vantant avec enthousiasme les mérites de la formule des déjeuners et le style Cora, elle lui suggère d'engager son mari et sa fille pour qu'ils reçoivent la formation adéquate en attendant qu'un nouveau local soit trouvé pour le prochain Cora. La famille serait alors prête à investir de l'argent et à faire marcher le commerce efficacement, sitôt après l'inauguration.

Optimiste, Cora se réjouit sans arrière-pensée du travail de ses nouvelles recrues qui se montrent extrêmement motivées pour apprendre à réaliser les recettes de crêpes et surtout la fameuse crème pâtissière, conçue à la manière exclusive de Cora, accompagnant les fruits, et qui contribue à la renommée des petits déjeuners Cora.

Puis, un bon matin, alors qu'elle ne s'y attendait pas du tout, Cora reçoit la visite de la cuisinière. Celle-ci vient lui annoncer qu'elle rend son tablier et quitte le restaurant de Vimont. Cora lui demande pourquoi. Depuis trois mois qu'elle, son mari et sa fille y travaillent, ils semblent beaucoup s'y plaire, s'étonne-t-elle. D'un air triomphant, la cuisinière annonce alors à Cora qu'elle a elle-même signé un bail commercial, et qu'ils s'en vont tous les trois ouvrir leur propre restaurant de petits déjeuners dans le voisinage.

Cora comprend immédiatement que sa cuisinière, « la chipie ! », s'exclame-t-elle sans retenue, s'est métamorphosée en concurrente, et qui plus est, qu'elle part avec toutes les recettes de Chez Cora, soigneusement concoctées à Saint-Martin pour les trois

établissements, et qui sont devenues une marque de commerce. Elle ressent ce plagiat comme une véritable trahison. Elle aurait dû se méfier, se reproche-t-elle. C'était trop beau. Pourtant, elle savait pertinemment qu'en restauration, lorsqu'une formule est populaire, les copieurs ne mettent pas de temps à se multiplier. Mais elle ne pensait pas que la menace viendrait de l'intérieur.

Impuissante devant ce qu'elle qualifie de vol pur et simple, Cora ne peut que se désoler, mais elle jure qu'on ne la reprendra plus. Pour éviter que la chose ne se répète à l'avenir, elle prend une décision qui aura une incidence déterminante sur la croissance future de l'entreprise. Désormais, les recettes élaborées dans la cuisine-atelier installée dans le sous-sol du restaurant de Saint-Martin deviendront secrètes. Les aliments exclusifs au concept, comme la base des pâtes à crêpes et la fameuse crème pâtissière, deviendront aussi confidentiels et les employés de cuisine n'en connaîtront plus la teneur.

Sur le coup, Cora s'était désolée d'avoir été victime de cette arnaque, mais en rétrospective, elle juge que le vol de ses recettes par la « chipie » aura été providentiel, puisque l'incident l'aura forcée à prendre conscience de leur valeur et à en protéger l'exclusivité à un moment du développement de l'entreprise où elle pouvait limiter les dégâts.

Quelques semaines plus tard, un quatrième restaurant ouvre ses portes sans la « chipie ». Un *delicatessen*, situé dans un centre commercial du boulevard Labelle à Laval, appartenant à Peter Papathanassopoulos⁶, autre restaurateur grec, passe aux mains de Cora après des négociations serrées en grec, dont elle commence à avoir le secret. Cette fois, elle est la seule propriétaire et ne prend aucun associé dans l'acquisition.

6 Nom fictif.

Une croissance aussi rapide des activités et du chiffre d'affaires entraîne forcément une structuration administrative plus professionnelle. Nicholas et Gigi s'intéressent de près à la gestion des établissements et au bon fonctionnement des Cora Déjeuners et de la cuisine-atelier. L'habitude est prise de consacrer le souper et la soirée du dimanche soir à discuter de l'entreprise en famille. On y aborde les questions de l'évolution du marché, des problèmes rencontrés au quotidien, dans tel ou tel restaurant, et on évoque les possibilités d'acquisitions futures.

Il s'agit en fait, sans que l'expression ne soit encore utilisée, des premières réunions hebdomadaires d'un « conseil d'administration » de Cora Déjeuners. Cora y laisse ses enfants, dont elle fera bientôt des actionnaires officiels, s'exprimer librement sur tous les sujets qu'ils veulent bien aborder. Titan y participe à l'occasion, mais puisqu'il entretient d'autres intérêts professionnels, c'est surtout Gigi et Nicholas, qui travaillent au jour le jour dans les restaurants, qui n'hésitent pas à formuler des critiques, parfois au grand dam de leur mère qui n'aime pas perdre de temps à justifier par le menu détail chacune de ses décisions. Elle admet toutefois qu'au cours de ces réunions animées du dimanche soir, « l'entreprise a bénéficié de l'implacable bon sens de Nicholas et de la vivacité incroyable de Gigi en tout point », tient-elle à préciser. Comme elle l'avait fait dans l'auto de la fuite fatidique, en 1987⁷, avant de prendre toute décision importante, Cora a pris l'habitude « à vie », insiste-t-elle, de les consulter, et cela, même si elle se réserve le dernier mot en tout.

Pendant que Cora s'affaire à mettre en marche le quatrième établissement, Nicholas occupe toujours le poste de chef-fruitier dans l'ancien Délices de Vimont. Placé au plus près de l'action, c'est souvent lui qui va dépanner en cas d'urgence, où que ce soit, à toute

7 Voir le chapitre 5.

heure du jour ou de la nuit. Qu'il s'agisse de remplacer un cuisinier soudainement malade ou plus prosaïquement de déboucher une toilette, il répond toujours présent lorsqu'un problème se pose. Cora prend d'ailleurs l'habitude de faire d'abord appel à lui avant quiconque pour régler ce genre de situation.

Le jour de l'ouverture de l'établissement de Curé-Labelle, il est présent. Alors qu'on avait discuté en famille de la pertinence de garder le restaurant ouvert après 15 h sans arrêter de décision ferme, dans le feu de l'action, Nicholas prend une décision qui sera lourde de conséquences pour la suite des choses. À 15 heures pile, il décide de mettre la clef dans la porte. Désormais, propose-t-il fermement à sa mère, l'établissement adoptera les mêmes heures d'ouverture que les autres. Cora et n'offrira que des déjeuners et quelques repas légers à l'heure du midi.

Cora hésitait à adopter les heures d'ouverture réduites de Côte-Vertu, de Saint-Martin et de Vimont. En bonne commerçante qu'elle était devenue, il lui répugnait de se priver de l'importante clientèle de passage du centre commercial où les autres commerces restaient ouverts jusqu'en soirée. Elle se rendit toutefois aux arguments de son fils. À partir de cette initiative ferme de Nicholas, les heures d'ouverture s'appliqueront à tous les restaurants Cora Déjeuners sans exception, même ceux situés dans de grands centres commerciaux.

L'incident démontrera éloquemment à Cora que son fils Nicholas possède un solide sens pratique, un fort esprit de décision et un jugement sûr. En prime, il sait imposer son point de vue non pas en mettant le poing sur la table, mais en justifiant ses arguments avec calme, dans l'attitude posée et réfléchie qui le caractérise.

À partir de cette initiative ferme de Nicholas, les heures d'ouverture s'appliqueront à tous les restaurants Cora Déjeuners sans exception, même ceux situés dans de grands centres commerciaux.

L'année suivante verra l'ouverture de quatre autres restaurants, acquis en propre par Cora ou avec un partenaire exploitant, détenant un tiers des actions : des établissements à Rosemère, Terrebonne, Brossard et Saint-Eustache verront le jour. On n'y servira que des déjeuners et des repas du midi. Pour couvrir les frais croissants d'administration et de comptabilité, ainsi que la fourniture de services centralisés (menus, cuisine-atelier de fabrication, etc.), il sera décidé que chaque établissement affectera un montant forfaitaire, remis tous les mois au bureau central pour couvrir les frais administratifs. Cette décision capitale soutiendra l'ouverture et l'exploitation des nouveaux établissements. Comme pour les quatre autres restaurants Cora Déjeuners (Côte-Vertu, Saint-Martin, Vimont et Curé-Labelle), les portes ouvriront à 6 heures et fermeront à 15 heures. Le concept se confirme.

En 1992, cinq ans après avoir ouvert son premier restaurant Chez Cora de Côte-Vertu, Cora est donc propriétaire de huit restaurants Cora Déjeuners⁸. Le concept imaginé par elle est devenu distinctif, et la popularité ne se dément pas. Les portions copieuses, la qualité des produits, les « montagnes de fruits » accompagnant aussi bien les œufs sur le plat au jambon et saucisses que les crêpes aux épinards ou aux bleuets imbibées de sirop d'érable attirent les familles qui apprécient la qualité des plats, l'originalité de la présentation, le service souriant et l'atmosphère chaleureuse du décor.

Les menus affichés sur les murs comme à l'époque de Côte-Vertu rappellent les demandes spéciales d'anciens clients : « Le déjeuner Joe Tabah », « Le réveil Samira », « Le déjeuner Eggs Maurice »... Des rideaux de dentelles voilant les fenêtres ajoutent une touche champêtre, les banquettes sont confortables, des poules en céramique sont déposées ici et là sur la

8 Voir la chronologie des ouvertures des restaurants (1987-2013) en annexe.

corniche de bois qui ceinture la salle et les carrés de sucre à la crème attendent près de la caisse les clients repus et heureux qui sortent en promettant de revenir.

Malgré les longues journées, Cora semble infatigable, car elle poursuit toujours son rêve de poser sur le territoire du Québec le plus de restaurants Cora Déjeuners possible. À ses enfants qui s'inquiètent de sa santé, elle répond qu'un jour, elle ralentira, lorsqu'ils seront vraiment à l'abri de la pauvreté, mais que pour l'instant elle ne peut s'arrêter en si bon chemin. Bien sûr, les revenus augmentent, mais Cora continue d'imposer à ses enfants un régime de vie simple, sans la moindre extravagance. Plutôt que de dépenser, elle préfère économiser et forcer ses enfants à le faire. Elle est prudente et économe.

Lorsqu'ils lui demandent quelque argent pour du superflu, elle incite ses enfants à penser à plus tard, à leur avenir, à la possibilité d'avoir les moyens financiers d'ouvrir encore plus de restaurants qui contribueront à augmenter encore davantage les revenus de la famille. Elle les convainc aussi qu'une réserve est toujours appréciée lorsqu'arrive un coup dur ou une nouvelle occasion d'acquisition.

Cora affirme aujourd'hui que c'est dans ces années-là qu'elle a attrapé ce qu'elle appelle le « virus de l'entrepreneuriat ». Quelques semaines après l'ouverture de chaque nouveau restaurant, elle se met aussitôt en mode recherche d'un nouvel emplacement. Elle se fie parfois au hasard des rencontres qu'elle fait, ou encore elle observe attentivement les sites commerciaux au cours de ses déplacements, que ce soit pour affaires ou non. Se fiant à son instinct, elle garde l'œil ouvert, et le bon.

.....

Cora affirme aujourd'hui que c'est dans ces années-là qu'elle a attrapé ce qu'elle appelle le « virus de l'entrepreneuriat ».

.....

Au vu du succès évident de la formule, elle a la certitude de détenir une carte maîtresse qu'il serait dommage de ne pas exploiter à fond.

● Aujourd'hui, McDonald vend plus de 75 hamburgers à la seconde, soit 2,36 milliards de hamburgers par année dans différents restaurants à travers le monde. L'entreprise compte 34 480 établissements dans 119 pays et est le deuxième plus important employeur privé au monde, avec 1,7 million de salariés en 2011, devancé par Walmart avec 2,1 millions d'employés. Source : <<http://www.fool.com/>>, *The Motley Fool*, site de divertissement et d'information financiers, cité sur le site de TVA Nouvelles <<http://tvanouvelles.ca/1cn/economie/archives/2013/11/20131120-103227.html>>, consultés le 26 novembre 2013.

Bien que la gestion concertée de ces restaurants détenus en propre par Cora elle-même, ou avec des associés triés sur le volet, soit de plus en plus accaparante, l'entrepreneure en elle ne peut s'asseoir sur ses lauriers. Au vu du succès évident de la formule, elle a la certitude de détenir une carte maîtresse qu'il serait dommage de ne pas exploiter à fond. C'est pourquoi elle sent toujours l'urgence de voir se multiplier de plus en plus d'enseignes Cora Déjeuners, une à la fois, sur tout le territoire du Grand-Montréal, pour commencer... Car fidèle à sa « vision du napperon⁹ », elle a toujours en tête d'étendre un jour le soleil jaune Cora à la grandeur du Québec, en temps et lieu. À un client qui lui demandait un jour quel était son rêve ultime, elle répondit que de la même façon que lorsqu'on dit « hamburger », on pense McDonald ●, elle voudrait qu'un jour, lorsqu'on dit « déjeuner », on pense Cora !

Entre-temps, le succès de Cora Déjeuners fait parler. Le monde de la restauration observe ce phénomène nouveau d'établissements qui osent fermer leurs portes à 15 heures, et qui réussissent néanmoins à être rentables, même très rentables, en misant uniquement sur les déjeuners et dîners. La formule attire notamment l'attention de jeunes femmes entrepreneures qui recherchent une façon d'allier carrière professionnelle, autonomie financière et qualité de vie familiale. Elles y voient un avantage certain, puisqu'en ayant leurs après-midi libres après la fermeture à 15 heures, elles peuvent mieux organiser leur emploi du temps en fonction de l'horaire de leurs enfants.

9 Voir le chapitre 10.

C'est alors que se produit un autre des hasards heureux qui ont jalonné la vie de Cora. Cette fois, une rencontre engendrera un déblocage spectaculaire dans l'expansion de la jeune entreprise, mais Cora ne se doute pas de ce qui l'attend.

En 1991, Cora reçoit la visite d'une jeune femme, accompagnée de son oncle, dont elle reconnaît vaguement le visage. Elle vient lui demander de lui accorder une franchise de Cora Déjeuners. Elle veut connaître les conditions et déterminer l'emplacement, en collaboration bien sûr avec la franchiseuse. Cora lui demande, à elle et à son oncle qui semble s'y connaître en la matière, de préciser ce qu'ils entendent par le mot « franchise », car elle ne comprend rien à ce dont ils parlent. « Vous ne connaissez pas le franchisage ? », lui demande Michel Forget ■, car il s'agit du comédien bien connu, propriétaire des franchises Nettoyeur Michel Forget. Ce dernier se met alors en frais de lui expliquer en quoi consiste la formule. Il lui raconte comment il a inventé une machine de circulation rotative pour suspendre les vêtements prêts à être remis aux clients et qu'il a fondé un réseau de franchisage basé sur l'exploitation de cet équipement nouveau.

Selon lui, la formule de Cora Déjeuners se prête merveilleusement bien à une exploitation par franchise. Il invite Cora à envisager sérieusement cette possibilité dont il vante les mérites à Cora avec enthousiasme. Cora est intriguée, mais ouverte à l'idée qui lui paraît prometteuse. Elle promet à la jeune femme de lui faire signe aussitôt qu'elle aura pris une décision à cet égard.

Michel Forget

Michel Forget est né à Montréal en 1942. Adolescent turbulent, il est placé à l'école de réforme de Boscoville où on lui confie un jour le rôle principal dans *Les fourberies de Scapin* de Molière. Le président d'honneur de l'événement est l'homme de théâtre Jean-Louis Roux (décédé en décembre 2013). En 1961, Michel Forget le contacte pour l'aider à entrer à l'École nationale de théâtre. Il étudie ensuite au Conservatoire. Il joue d'abord au cinéma dans le film *Des armes et des hommes* d'André Melançon, mais il se fera surtout connaître pour son interprétation du comptable Mario Duquette dans le téléroman *Du tac au tac*. Il décroche le rôle d'Azarius dans le film culte *Bonheur d'occasion* qui lance sa carrière d'acteur dramatique. Il incarnera plus tard le directeur-gérant d'un club de hockey dans la populaire télésérie *Lance et compte* du journaliste sportif Réjean Tremblay et de l'auteure Fabienne Larouche. Parallèlement à sa vie de comédien, Michel Forget mena des activités d'entrepreneur. Dans les années 1980, il achète un établissement de nettoyage à sec et fonde bientôt la chaîne Nettoyeur Michel Forget avec des associés dont il acquerra finalement les parts. Il fusionne son entreprise quelques années plus tard avec Nettoyeur Daoust. Cette chaîne de franchisage est aujourd'hui connue sous la raison sociale de Nettoyeur Daoust/Forget.

Source : <<http://lequebecunehistoiredefamille.com/capsule/forget>>, consulté le 26 novembre 2013.

Le lendemain, piquée par la curiosité, elle s'informe auprès d'un libraire et se procure *Développer votre entreprise par le franchisage*, écrit par M^e Jean H. Gagnon¹⁰, un avocat spécialisé dans le franchisage. Elle dévore l'ouvrage et y trouve la solution qui lui convient pour faire croître Cora Déjeuners de façon exponentielle, comme elle en rêvait depuis toujours.

Pour Cora, c'est une révélation. Au premier regard, elle constate que son concept répond aux conditions fondamentales du succès de la commercialisation par l'intermédiaire du franchisage, telles que décrites dans l'ouvrage consulté, soit 1) un concept reproductible ; 2) l'expérience préalable d'au moins trois établissements dans trois marchés différents ; 3) un historique d'au moins trois ans d'exploitation. Elle consulte son fils Nicholas qui, lui aussi, s'y intéresse au point d'envisager ce que la formule pourrait apporter à l'entreprise. Quant à Cora, elle se procure le plus de livres possible traitant de franchisage et consulte quelques exemplaires de conventions de franchise, avec l'intention arrêtée de connaître à fond le sujet avant d'entreprendre d'autres démarches.

Le 18 avril 1994, la première franchise ouvrira ses portes à l'angle des boulevards Hymus et Saint-Jean à Pointe-Claire. La propriétaire est la nièce de Michel Forget. La jeune femme qui était tombée en amour avec le concept avait attendu près d'un an avant que Cora Déjeuners ne devienne franchiseur, le temps pour Cora de s'imprégner du concept avant de se lancer dans l'aventure.

Une ère de croissance spectaculaire commence pour Cora Tsouflidou, pour Cora Déjeuners et pour Franchises Cora. La vision du napperon est à la veille de se déployer avec panache sur tout le territoire du Québec.

¹⁰ Jean H. Gagnon, *Développer votre entreprise par le franchisage*, Montréal, Éditions d'Arc, 1984, 220 pages.

CROÎTRE EN FRANCHISE

Avec ses huit restaurants à gérer de front toute seule, Cora se rendait bien compte qu'elle ne pourrait pas tenir longtemps le rythme de croissance auquel elle rêve. Après sa rencontre avec Michel Forget, elle voit le franchisage comme une formule inespérée qui arrive à point nommé, et elle plonge dans le projet avec enthousiasme, d'autant plus qu'elle a déjà mis en place, sans le savoir, certains éléments s'apparentant à une exploitation en réseau. Elle veut d'abord se renseigner

encore davantage sur le franchisage comme tel par des livres. Cette façon d'apprendre en autodidacte deviendra un réflexe chez celle qui affirme aujourd'hui avoir fait son éducation en affaires, certes, par la pratique, mais aussi par les livres qui enrichissent encore aujourd'hui son importante collection d'ouvrages à teneur économique.

En plus d'éplucher toutes les publications de l'avocat spécialiste Jean H. Gagnon, elle ne manque pas une occasion d'interroger ses clients réguliers qui travaillent dans des établissements franchisés ou qui connaissent quelqu'un ou quelqu'une de leurs connaissances ou qui auraient des membres de leur famille reliés à ce genre de commerce. Mue par une curiosité insatiable, elle obtient de l'un d'entre eux un contrat type qu'elle annote attentivement jusqu'aux plus petits caractères de bas de page.

Consciente de l'ampleur et de la complexité de la tâche, elle veut mettre toutes les chances de son côté afin d'éviter des erreurs coûteuses. Elle tient à ce que les choses se fassent dans les règles de l'art et n'hésite pas à engager immédiatement un consultant spécialisé en gestion de réseaux de franchises. Alain Villeneuve, alors président d'une association de franchiseurs québécois, lui servira de guide vers la constitution du futur réseau de Cora Déjeuners. Ce qu'elle ne sait pas, c'est qu'elle s'insère dans un mouvement dont l'origine remonte au Moyen Âge.

Le terme « franchise » est un dérivé de l'adjectif « franc » dont le sens premier signifie « de condition libre¹ ». La langue française en a gardé des expressions courantes comme « avoir les coudées franches », « franc-tireur » ou encore « franc-parler ». Dans le système féodal, il arrivait que le seigneur ou le roi accorde des privilèges à certaines personnes, à des corporations de métier ou à certaines villes, en échange de redevances

1 Voir Alain Rey (dir.), *Le Robert. Dictionnaire historique de la langue française*, 1992, tome 2, p. 1481.

ou de services². Ces privilèges étaient consignés dans des chartes, appelées aussi « lettres de franchise ». Les changements de régime politique qui survinrent au cours des siècles suivants gardèrent les franchises en veilleuse jusqu'à la fin du XIX^e siècle où la formule réapparut aux États-Unis avec la fondation, dans les années 1880, d'une chaîne de magasins à bas prix. Frank Winfield Woolworth ● fut un précurseur du franchisage en basant l'expansion de ses magasins 5-10-15 ¢ sur des partenariats avec des détaillants locaux. La formule fit florès. Dans les années 1920, on comptait plus de 1 080 magasins Woolworth. La progression atteignit son apogée dans les années 1970, avec plus de 4 000 magasins aux États-Unis, en Europe, en Afrique du Sud, au Mexique et au Canada.

D'autres capitaines de l'industrie américaine fondèrent leur croissance sur des ententes de partenariats s'apparentant à des franchises. Citons le manufacturier Singer, le constructeur automobile General Motors ou encore le fabricant de boissons gazeuses Coca-Cola. À l'époque, il s'agissait principalement de la distribution de produits. Puis vinrent les franchises fondées sur un mode d'exploitation établi par le franchiseur qui imposait son format (par exemple les territoires, les dimensions du local, le décor, les uniformes des employés, ses produits exclusifs). On songe aux magasins Canadian Tire, aux restaurants Harvey's ou McDonald's, à des hôtels comme les Sheraton, les services immobiliers comme Century 21 ou des services spécialisés comme les conseillers en déclaration de revenus H&R Block.

Au Québec, dans les années 1970, des noms associés au « Québec inc. » viennent spontanément à l'esprit comme Jean Coutu et le Groupe PJC³, Robert

- Frank Winfield Woolworth est né dans un milieu pauvre en 1852 à Rodman dans l'État de New York. À 20 ans, il accepte un travail au pair dans une mercerie. Lors d'un solde organisé par son patron, il a l'idée d'ouvrir son propre magasin dans lequel les articles seraient offerts en vente libre sur des rayons (et non derrière un comptoir) et les prix étiquetés (et non marchandés à l'unité). Il ouvre son premier commerce en 1879 et son deuxième en 1881. En quelques mois, il compte de nombreux magasins en partenariat d'affaires. En 1909, il ouvre son premier établissement à Londres et en 1913, il inaugure son nouveau siège en plein cœur de New York, le Woolworth Building, alors le plus haut au monde. Il avait une peur morbide des dentistes qu'il ne consultait jamais. Il succomba à une infection dentaire en 1919. Il avait 67 ans. À sa mort, il laissa une fortune considérable. Son entreprise de franchisage comptait alors plus de 1000 magasins.

Source : <<http://www.nndb.com/people/992/00167491/>>, consulté le 29 novembre 2013.

2 Sources : Marjorie Béthencourt, *Entreprendre en franchise*, Paris, Dunod, 2001, 248 pages et Jean H. Gagnon, *Développer votre entreprise par le franchisage*, Montréal, Édition d'Arc, 1984, 220 pages.

3 Voir Jacqueline Cardinal et Laurent Lapierre, « Jean Coutu et le Groupe PJC », *Gestion*, vol. 21, n° 4, décembre 1996, p. 49-61.

Dutton et les quincailliers Rona⁴ et Jean-Marc Brunet et les magasins de santé Le Naturiste⁵. Mais déjà, dans les années 1950, on avait vu flotter les premières bannières de Monsieur Muffler, suivies, à la fin de la décennie 1960, de celles des Rôtisseries St-Hubert. Au cours des années qui suivirent, le franchisage comme mode de croissance de l'entreprise s'accéléra, mais les gouvernements ne virent pas la nécessité de légiférer en la matière. Comme il n'existe pas de droit des franchises comme tel, les activités de franchisage sont assujetties au droit commercial, au même titre que toutes les autres activités économiques.

De 1950 jusqu'à la fin des années 1980, la relation franchiseur-franchisés pouvait être qualifiée d'unidirectionnelle. Le franchiseur imposait ses produits ou son mode d'exploitation, et le franchisé devait se conformer à la lettre à ses directives sous menace d'expulsion du réseau. Puis vint une deuxième vague de franchisage selon laquelle franchiseur et franchisés se positionnaient davantage comme des entités d'affaires distinctes et autonomes. Ils s'engageaient librement par contrat à respecter les droits et obligations réciproques, à défaut de quoi pouvaient s'ensuivre des litiges réglés à l'amiable ou par les tribunaux. Certains observateurs, dont l'auteur Jean H. Gagnon, envisagent l'apparition prochaine d'une troisième vague, axée sur une stratégie commune entre franchiseurs et franchisés ●.

- Jean H. Gagnon prévoit, dans les décennies à venir, l'apparition d'une troisième vague de franchisage mettant l'accent sur des ententes stratégiques qui tiendraient compte des objectifs distincts des franchiseurs et des franchisés, ainsi que de leurs forces complémentaires. Pour réussir, la démarche suppose une communication continue et bidirectionnelle qui contribuerait à réduire le nombre de litiges entre les deux parties.

Lorsque Cora voulut fonder son entreprise de franchisage, elle consulta un avocat puisque les fondements juridiques de l'entente entre un franchiseur et ses franchisés reposent sur la rédaction d'un contrat signé par les deux parties. Celui-ci fut étonné de l'ampleur

4 Voir Laurence Prud'Homme, Jacqueline Cardinal et Laurent Lapierre, *Robert Dutton et RONA*, Montréal, Centre de cas, HEC Montréal, 2007, 16 pages.

5 Voir Jacqueline Cardinal et Laurent Lapierre, *Jean-Marc Brunet ou la volonté absolue d'être un gagnant*, Montréal, Centre de cas, HEC Montréal, 1994, 24 pages.



Archives personnelles

La première franchisee s'apprête à accueillir ses clients de Pointe-Claire.

des connaissances de Cora en matière de franchise. Il élabora un projet de contrat de franchisage pour Cora Déjeuners. Ce sera le premier contrat type de Franchises Cora. Par ailleurs, sur les conseils du consultant, elle sait qu'elle doit envisager aussi l'élaboration d'un manuel d'exploitation détaillé afin de constituer le volet administratif de son prochain réseau. Elle n'exclut pas, à cet égard, de mettre ses enfants Gigi et Nicholas à contribution.

Le rôle du consultant consistait également à donner des conseils sur la façon de structurer les différents postes nécessaires au nouveau type d'exploitation et à faire de chaque membre des nouvelles équipes éventuellement mises en place, un expert en franchisage, une tâche particulièrement ardue et de longue haleine.

Dès les tout débuts du franchisage en 1994, Nicholas, qui avait alors 22 ans, devint officiellement directeur des opérations du réseau de l'entreprise incorporée sous la raison sociale de Franchises Cora inc., dont Cora devient présidente fondatrice. Le consultant

Titan se joint à l'équipe de dessinateurs pour produire les pancartes à l'intention des nouveaux franchisés.



Archives personnelles

Alain Villeneuve est engagé à temps plein comme vice-président exécutif. La tâche de Nicholas comportait, entre autres, la mise sur pied d'un module de formation pour les futurs employés des succursales ainsi qu'un autre module pour les propriétaires franchisés. De plus, il fut entendu que ce serait aussi Nicholas qui cumulerait la responsabilité de chaque nouvelle ouverture de restaurant, avec l'aide de Gigi, ainsi que la supervision des établissements par des conseillers dûment recrutés et formés à cette nouvelle tâche.

Dans tout ce processus de transformation, Nicholas fera d'abord le manuel de coupe et de présentation des fruits à l'usage des franchisés. Puis Gigi s'occupera, avec sa mère, de l'élaboration des différents manuels de recettes. Ces manuels seront éventuellement revus de façon plus systématique par Nicholas et Alain Villeneuve.

Ces premières années de franchisage ont été aussi exaltantes que stressantes, autant pour les enfants Tsouflidis que pour leur mère. Ce fut un véritable effort

familial, coordonné et animé par Cora, qui se qualifiait elle-même de « mère poule du concept ». Étant donné que toute erreur, si minime fût-elle, pouvait être coûteuse, les journées de travail s'étiraient souvent jusqu'à tard dans la nuit, mais tous y étaient pleinement engagés. L'affaire de famille se poursuivait en se complexifiant.

Il fallait voir à plusieurs dimensions de front. Bientôt le cadre juridique est précisé et le contrat type est mis au point à la satisfaction de Cora. On veille parallèlement au recrutement de collaborateurs internes, triés sur le volet, au fur et à mesure que les besoins augmentent, car comme l'espérait Cora, le succès est au rendez-vous.

En quelques années, le franchisage de Cora Déjeuners s'accélère. En 1996, sept nouvelles franchises sont accordées; en 1997, six autres s'ajoutent et sept autres encore l'année suivante⁶. Entre-temps, des mesures de standardisation sont établies. Avec l'aide de sa sœur Gigi et d'Alain Villeneuve, Nicholas élaborera le premier manuel de procédures à l'intention des franchisés.

La cuisine-atelier de fabrication, qui avait été agrandie en 1995, devient une cuisine centrale incorporée à Casseroles Cora, qui sera plus tard transformée en centre de distribution de la plupart des denrées utilisées et servies dans les restaurants. En effet, étant donné le volume toujours grandissant des produits exclusifs au réseau, il sera éventuellement décidé, après mûre réflexion, de donner la fabrication des recettes en sous-traitance et sous licence à des manufacturiers spécialisés avec qui

.....
 Ce fut un véritable effort familial,
 coordonné et animé par Cora,
 qui se qualifiait elle-même
 de « mère poule du concept ».

6 Voir la chronologie des ouvertures de franchises de 1987 à 2013 en annexe.

des ententes étanches de confidentialité sont signées. Nicholas convainquit sa mère d'abandonner la fabrication des recettes à l'interne en lui faisant valoir que Cora Déjeuners était devenue une chaîne de restaurants, et non une usine alimentaire.

En 1998, le nouveau département de marketing est à la recherche d'une mascotte pour amuser les enfants. À l'instar des plats de déjeuner, Cora dessinera elle-même la grosse grenouille verte qu'on baptisera Kiwi et qui,

La graphie des menus s'automatise
par la création de polices de caractère
directement inspirées
des dessins originaux de Cora.

encore aujourd'hui, est très populaire auprès des jeunes clients. Sensibilisée aux besoins alimentaires des enfants depuis qu'elle est grand-mère et désireuse de faire une contribution sociale au nom de l'entreprise, Cora met sur pied la Fondation Cora dont

la mission est de venir en aide aux enfants défavorisés⁷. L'organisme s'associera, en 2008, au Club des petits déjeuners du Québec et au Breakfast Club of Canada.

Afin d'uniformiser les produits offerts dans tous les restaurants et d'en assurer une qualité égale, on établit les trois catégories suivantes : 1) les produits et les fournisseurs sont prescrits, comme les pâtes à crêpe ou la crème anglaise, que le franchisé doit obligatoirement se procurer chez Casserole Cora ; 2) le produit est obligatoire, mais pas nécessairement les fournisseurs, par exemple, le ketchup sera obligatoirement d'une marque et d'un format donnés, mais si un épicier indépendant offre des spéciaux permettant au franchisé de bénéficier temporairement de prix plus bas, il a le choix de s'approvisionner chez Casserole Cora ou chez ce fournisseur ; et 3) ni les produits ni les fournisseurs ne sont obligatoires, citons, entre autres, les fruits, les légumes ou les poivre et sel.

⁷ L'historique de la mise sur pied de la Fondation Cora est donné plus loin au chapitre 14.

Pendant quelque temps, Casseroles Cora s'occupe de la distribution des fruits dans certains restaurants, mais avec le nombre croissant de nouvelles franchises, on décide rapidement d'abandonner l'opération qui est confiée en impartition. En 1998, les systèmes comptables et administratifs sont centralisés et informatisés. C'est également à cette époque que la graphie des menus s'automatise par la création de polices de caractère directement inspirées des dessins originaux de Cora.

Le choix des franchisés est crucial pour Cora. L'opération est au cœur du succès du réseau, insiste-t-elle : il faut que la personne soit à la bonne place dans un endroit qui lui plaise, qu'elle fasse ce qu'elle aime dans le secteur de la restauration et qu'elle éprouve une passion authentique envers la nourriture et le service à la clientèle. Avant d'être accepté comme franchisé, le candidat doit manifester son intérêt et ses intentions de se conformer aux standards et procédures fixés par Franchises Cora. Le processus de sélection peut prendre jusqu'à plus de trois mois. Des entrevues, des profils psychométriques et la vérification des références font partie des premières étapes à franchir⁸.

En 2014, le coût total d'un projet de franchisage est de 500 000 \$ à 800 000 \$ variant selon la province (pour le prix des matériaux et de la main-d'œuvre) et la superficie de l'établissement (nombre de pieds carrés à aménager). L'aspirant franchisé doit avoir un important capital de départ, soit 40 % du montant total du projet en liquidités libres d'emprunts. Les frais initiaux de franchise et les frais de formation sont inclus dans ce montant total du projet et totalisent à eux seuls 70 000 \$ (en 2014). De plus, le franchisé versera au

.....
 Chaque année, le franchiseur organise deux rencontres officielles et obligatoires par région.

.....
 8 Les conditions pour ouvrir une franchise Cora sont indiquées en détail sur le site de l'entreprise. Voir <<http://www.chezcora.com/opportunités-affaires>>, consulté le 12 décembre 2013.



Nicholas n'est pas peu fier de montrer son savoir-faire de fruitier à Rosemère.

franchiseur une redevance de 6 % du montant des ventes, exigibles sur une base hebdomadaire, plus une tranche de 3,5 % affectée au fonds de marketing. S'il satisfait les critères de sélection et qu'il accepte de se conformer aux conditions spécifiées dans le contrat de franchisage, alors seulement le candidat sera agréé et pourra ouvrir une bannière dans un emplacement approuvé au préalable par le franchiseur.

Le candidat suivra alors une formation théorique et pratique de six semaines dans un des cinq restaurants corporatifs que possède toujours l'entreprise, et qui servent à la formation, à l'expérimentation et à la recherche-développement. À l'ouverture de son établissement, le franchisé peut compter sur une équipe de trois ou quatre formateurs experts du franchiseur qui seront présents sur place trois semaines d'affilée, soit une semaine avant l'ouverture et deux semaines après. Le rôle de ces formateurs, regroupés en équipes volantes qui se déplacent selon les besoins, est d'assurer un appui lors d'ouvertures et un service de formation continue par la suite. Ils viennent habituellement de la filière des franchises où ils ont franchi toutes les étapes à partir de simple employé et de responsable de cuisine imputable de tâches administratives, jusqu'à cadre intermédiaire et gestionnaire. En 2014, leur nombre s'élève à 147 au Québec. En plus de cette formation encadrée, le franchisé peut consulter les manuels d'opération en sa possession ainsi que visionner les différents vidéos de formation élaborés par le franchiseur et qui sont accessibles sur le réseau intranet.

Chaque année, le franchiseur organise deux rencontres officielles et obligatoires par région. C'est l'occasion de transmettre aux franchisés les communications importantes concernant l'exploitation des établissements, les nouveautés tantôt de produits, tantôt de marketing ou d'autre nature. C'est aussi l'occasion d'entendre la rétroaction des franchisés et surtout, de répondre à leurs questions, d'anticiper leurs besoins et de fraterniser dans une atmosphère chaleureuse. Les franchisés apprécient ces rencontres auxquelles ils sont tenus de participer. C'est également l'occasion de présenter les nouveaux arrivants dans le réseau, autant dans l'équipe du franchiseur que chez les franchisés. Nicholas y prend une part active aux côtés de sa mère.

Le comité consultatif, mis sur pied en 2003, sert également à discuter de questions d'actualité, parfois de stratégie générale ou de tout autre sujet d'intérêt pertinent. Y siègent le franchiseur et un groupe sélect de franchisés qui changent chaque année. Ces franchisés sont choisis parmi ceux et celles qui se démarquent par le respect de certains critères comme la qualité, le service, la propreté et la conformité à honorer la bannière.

Dès la fondation de l'entreprise de franchisage, Cora, qui adore toujours écrire, fonde un bulletin hebdomadaire qu'elle rédige elle-même et qui est distribué par courrier à tous les franchisés. Elle y donne les dernières nouvelles concernant l'exploitation des restaurants: l'ajout de nouvelles recettes, une fluctuation des prix, les noms et emplacements des derniers franchisés, mais aussi des pensées du jour ou le récit d'anecdotes représentatives de l'atmosphère chaleureuse que Cora veut entretenir dans les restaurants comme aux premiers temps de Chez Cora. Elle y ajoute inmanquablement des encouragements à poursuivre dans cet esprit bon enfant qu'elle tient tant à préserver et invite ses lecteurs à lui faire part de leurs commentaires.

Un des devoirs cardinaux du franchiseur est de protéger la marque, qui est la base même du succès du réseau.

Avec l'augmentation des franchises et l'avènement de l'électronique, ce bulletin a depuis fait place à un agenda fonctionnel, mais la première mouture était publiée en version papier sous forme de cahier à reliure, comprenant de nouvelles recettes ou procédures, des modes d'approvisionnement, des campagnes nationales de promotion à venir. Le franchisé y trouvait aussi les offres prochaines de formation sur des sujets variés et des tableaux vierges pour l'inscription de ses réservations. Aujourd'hui, l'agenda est uniquement distribué sous forme électronique.

Depuis quelques années, un autre véhicule de communication a été mis en place. Le *Mémo Hebdo* comprend des sections ouvertes aux directeurs des cinq départements : marketing, recherche-développement, formation, supervision et achats.

Franchiseur et franchisés partagent
un objectif commun, à savoir
le succès commercial de la marque.

Tous se servent du bulletin pour annoncer leurs nouveautés ou faire le point sur certains enjeux d'actualité. Il s'agit de l'organe officiel du franchiseur qui s'attend à ce que tous les franchisés en prennent connaissance, non seulement pour qu'ils soient au courant des activités du réseau dans sa globalité et qu'ils réagissent auprès du franchiseur, mais pour qu'ils suivent obligatoirement les directives qui y sont annoncées.

Malgré l'importance accordée aux communications et toutes les précautions instaurées dans le contrat type et dans le manuel d'exploitation, un réseau de franchises demeure toujours vulnérable. Aujourd'hui, la relation entre franchiseur et franchisé est une relation d'égal à égal. Comme le mot « franchise » l'évoque, il s'agit de personnes morales libres et autonomes qui transigent entre elles comme des partenaires d'affaires, et non d'un rapport unilatéral d'employeur-employé. Chaque partie doit respecter des obligations et des devoirs réciproques, à défaut de quoi il peut y avoir



Archives personnelles

Le formateur Nicholas en pleine action avec les apprentis fruitiers.

des mésententes pouvant mener à des litiges. Un des devoirs cardinaux du franchiseur est de protéger la marque, qui est la base même du succès du réseau.

Dans l'histoire du franchisage au Québec, un jugement a fait récemment jurisprudence et est représentatif du genre de mésentente pouvant survenir entre un franchiseur et ses franchisés. Avec la popularité croissante sur le marché de la chaîne Tim Horton, certains franchisés Dunkin Donuts du Québec ont vu leur chiffre d'affaires diminuer de façon marquée, forçant certains d'entre eux à déclarer faillite. Un recours collectif a été intenté il y a quelques années et, en juin 2012, un jugement de la Cour supérieure a obligé Dunkin' Brands Canada Ltd. à payer 16 millions de dollars aux requérants « pour avoir omis de protéger et de rehausser cette marque au Québec⁹ ».

9 Voir Julie Himo, « L'affaire Dunkin Donuts – franchisage », *Les 10 décisions et développements ayant marqué l'année 2012 – Revue de l'année*, Norton Rose Canada, février 2013. La cause est en appel.

La réussite de l'entreprise de franchisage a été saluée autant par le milieu des affaires en général que par le milieu du franchisage.

Franchises Cora est attentive à cette réalité. À l'insistance de sa présidente fondatrice, un soin jaloux est accordé à ce qui a fait sa renommée, notamment ses recettes, sans oublier la communication graphique distinctive de Cora Déjeuners.

En août 2010, une requête en injonction a été déposée par l'entreprise au Palais de justice de Montréal contre un restaurant d'une chaîne concurrente de petits déjeuners à qui elle reprochait de copier certains de ses plats. L'établissement y servait par exemple des « Lucie-La-Laframboise », des « Crêpes croquantes à la Gigi » et des « Bobby Button¹⁰ », évidemment calqués sur le menu de Cora Déjeuners. Le litige fut éventuellement réglé, mais qu'on se le tienne pour dit : on ne touche pas aux recettes de Cora Déjeuners¹¹ !

Afin de protéger le logo et les produits distinctifs de Cora Déjeuners, il fut décidé en avril 1997 de créer la filiale Coramark dont le rôle est de voir à ce que le droit d'auteur soit respecté concernant les marques de commerce déposées, afin d'éviter les copies ou les utilisations à mauvais escient par des tiers.

Franchiseur et franchisés partagent un objectif commun, à savoir le succès commercial de la marque. Du côté du franchiseur, une équipe de conseillers aux opérations visite régulièrement les restaurants pour s'assurer que les spécifications, les normes et les procédures soient respectées. On en compte un pour quatorze franchisés. Si le franchisé est en défaut, il reçoit un avertissement écrit en bonne et due forme. Il existe trois niveaux de gravité de défaut. Au compte de trois

¹⁰ Voir le chapitre 10.

¹¹ Voir Pénélope Clermont, « Cora contre Eggsquis », *La Revue de cœur et d'action*, mardi 9 novembre 2010, <http://www.la-revue.qc.ca/economie_cora-contre-eggsquis-n19236.php>, consulté le 12 décembre 2013.

avertissements de nature grave, notamment la sécurité alimentaire et financière, un franchisé peut être appelé à se retirer du réseau. L'objectif est d'éviter que la mauvaise tenue d'un établissement nuise aux autres franchisés consciencieux.

Du côté du franchisé, il s'attend à ce que le franchiseur protège la marque, et on a vu que Franchises Cora s'en occupe avec diligence, et qu'il lui fournisse les services d'administration et de formation adéquats. Pour ce qui est du marketing, un fonds, auquel les franchisés sont tenus de contribuer, est constitué à part. Chaque année, le franchiseur présente un rapport aux franchisés sur la façon dont l'argent qui y est affecté a été dépensé. Les attentes sont parfois élevées, et il arrive que lorsque se posent des problèmes de rentabilité dans un établissement, le franchiseur soit pointé du doigt. Cora Déjeuners n'a pas été à l'abri de ces récriminations.



Archives personnelles

En 2004, des franchisés Cora mécontents ont voulu se regrouper pour formuler des critiques à l'endroit du franchiseur. Ils reprochaient à Casseroles Cora de pratiquer des prix trop élevés pour la vente du café. Sur recommandation de son avocat, il fut décidé d'avoir recours à un arbitre qui réglerait le litige. Une enquête menée par un expert recruté par le groupe de franchisés démontra que non seulement les prix demandés par Casseroles Cora n'étaient pas abusifs, mais qu'ils étaient inférieurs aux comparables d'autres réseaux de franchisage. Une réunion fut convoquée pour présenter le rapport de l'expert. L'hostilité disparut, faute de combattants.

Cora caressait depuis longtemps le rêve de franchir la frontière du Québec. Elle réussit à le faire en 2000, avec l'ouverture d'un premier restaurant en

En 1994, Nicholas Tsouflidis devient directeur des opérations de Franchises Cora.

Ontario, sous l'appellation de Cora Breakfast and Lunch. Le Manitoba et le Nouveau-Brunswick suivront deux ans plus tard. Puis ce sera au tour de la Nouvelle-Écosse et de l'Île-du-Prince-Édouard à accueillir la bannière. L'Alberta, Terre-Neuve et Labrador, de même que la Colombie-Britannique emboîteront le pas quelques années plus tard.

La stratégie de développement retenue pour l'expansion hors Québec se déploie par l'intermédiaire de bureaux régionaux, et non par sous-franchisage, comme c'est le cas par exemple de McDonald. Ainsi, Franchises Cora accorde elle-même les franchises, sur recommandation du bureau régional qui soumet les demandes. Franchises Cora garde ainsi le contrôle sur les approbations finales.

C'est ainsi qu'en 2003, le franchiseur décide d'améliorer son efficacité et son rayonnement en ouvrant un bureau dans la banlieue nord de Toronto dont les directeurs et employés auront pour mission la formation des nouveaux employés, la supervision des établissements et le développement des futurs restaurants au Canada anglais. Le bureau de Sainte-Thérèse demeurera cependant le bureau principal du franchiseur regroupant entre autres l'approbation du choix des franchisés comme on l'a vu, la recherche-développement, l'orientation conceptuelle, les achats, le marketing et les finances, ainsi que le centre de distribution. La construction d'autres centres de distribution ailleurs au pays est envisagée.

La crise financière de 2008 s'est malheureusement répercutée sur le chiffre d'affaires des restaurants Cora, comme dans tout le secteur de la restauration. Amplifiée par la forte concurrence qui a surgi à la même époque sur le marché des petits déjeuners, la conjoncture a été difficile pendant un certain temps pour Cora Déjeuners, causant parfois le non-renouvellement de certaines ententes de franchisage pour des emplacements moins performants.

En 2009, le chiffre symbolique de 100 franchisés est malgré tout atteint avec l'inauguration en grandes pompes d'un restaurant à Milton, en Ontario. En décembre 2013, Cora n'est pas peu fière de compter 131 restaurants Cora Déjeuners d'un bout à l'autre du Canada.

Au fil des ans, la réussite de l'entreprise de franchisage a été saluée autant par le milieu des affaires en général que par le milieu du franchisage. Déjà en 2001, elle recevait le Maillon d'or, décerné par le Conseil national sur le franchisage et le partenariat. Deux ans plus tard, elle obtient le Grand Prix de l'entrepreneur 2002 au Québec, accordé par le cabinet Ernst & Young. Suivront le prix du gouverneur général en 2003, le prix Pinnacle et le Tops in Hospitality Award, décerné par le magazine *Food Service and Hospitality*.

En 2004, Cora Tsouflidou est intronisée au Temple de la renommée de l'Association canadienne des professionnels de la vente. L'année suivante, ce sera à l'Association canadienne de la franchise à lui remettre le prix de son Temple de la renommée. En 2011, l'entreprise du franchiseur figurera parmi les 50 entreprises les mieux gérées. La même année, ce sera au tour du Réseau des femmes d'affaires du Québec de nommer Cora Tsouflidou « Entrepreneur de l'année ». Ajoutons qu'en février 2013, Cora Tsouflidou se voyait remettre la Médaille du jubilé de diamant de la reine Elizabeth II des mains du gouverneur général du Canada pour l'ensemble de ses réalisations et qu'elle recevait, en avril de la même année, le prix annuel de l'Association canadienne de la franchise (CFA).



Cpl Roxanne Shewchuk, Rideau Hall ©Sa Majesté la Reine du Canada représentée par le Bureau du secrétaire du gouverneur général (2013). Reproduit avec l'autorisation du Bureau du secrétaire du gouverneur général (2014).

Cora reçoit la Médaille du jubilé de diamant des mains de son Excellence le très honorable David Johnston, gouverneur général du Canada.

Ce succès phénoménal n'est pas le fruit du hasard. On a vu à quel point Cora a fait preuve de vision et de détermination dans la réalisation de son rêve. En revanche, la réussite continue en affaires demeure toujours fragile si elle n'est pas soutenue par une gestion serrée au quotidien, particulièrement dans le dur milieu du franchisage et de la restauration. Chez Cora Déjeuners, on mise sur un principe de fonctionnement qualifié de fondamental par Cora : « Il faut ce qu'il y a de meilleur pour les franchisés », répète-t-elle comme un mantra. S'y ajoutent des valeurs qui façonnent la culture de l'entreprise, comme l'honnêteté, la compétence, la discipline et la qualité des produits.

Depuis 2008, c'est Nicholas Tsouflidis, le fils benjamin de Cora, qui a pris la relève de sa mère à la tête de l'entreprise. Il endosse les mêmes principes et valeurs qui sont à la base du succès de Cora Déjeuners, mais il a adopté un style de gestion et de leadership complètement différent, quoique tout aussi efficace. La transition s'est faite en douceur, sauf pour Cora elle-même, dont la vie a pris depuis un nouveau tournant.

GÉRER EN FRANCHISE

Cora s'avance dans l'allée d'une salle du Palais de justice de Montréal. Elle porte à son corsage une orchidée blanche. Elle a revêtu un tailleur bleu royal, sobre et élégant. Elle a cinquante ans. Le matin, elle s'est rendue chez le coiffeur pour une mise en plis et se faire manucurer. Elle voulait être belle pour célébrer le deuxième mariage de sa vie.

Le futur marié est Jacques Meyer, fournisseur de café. Leur première rencontre remonte à il y a longtemps, à l'époque du premier Chez Cora de Côte-Vertu. Jovial et bon conteur, celui qu'elle avait

surnommé « Monsieur Van Foutte » arrivait toujours avec des histoires drôles à partager¹. Il parlait souvent de sa femme, Française comme lui, qui avait, disait-il, des dons de clairvoyance. Il demandait souvent à Cora et aux serveuses de lui rapporter leurs rêves, qu'il notait dans son carnet et qu'il raconterait à sa femme. À sa prochaine visite, il leur dirait ce qu'elle en avait tiré

.....
Lorsqu'il fut question que Cora
achète un deuxième restaurant,
Jacques lui prodigua des conseils.
.....

comme interprétation. C'était un jeu qui animait ses visites au restaurant.

Lorsqu'il fut question que Cora achète un deuxième restaurant, il lui prodigua des conseils. Elle avait confiance en son jugement et en son expérience d'homme d'affaires qui connaissait bien, de par ses fonctions de représentant commercial, le milieu de la restauration à Montréal.

Jacques Meyer finit par quitter son employeur pour se lancer à son propre compte. Il s'installa avec sa femme dans la région du Mont-Tremblant où il ouvrit un magasin d'articles importés de Provence. Malheureusement, il dut fermer boutique après quelques années, car il n'arrivait pas à en tirer assez de revenus pour vivre confortablement. Il revint à Montréal chez son ancien employeur qui lui redonna un territoire de vente.

Il contacta son ancienne cliente Cora, qui avait maintenant une vingtaine de restaurants et qui faisait affaire avec un autre fournisseur de café. Il se présenta un jour à ses bureaux du boulevard Saint-Martin pour la convaincre de s'approvisionner à nouveau chez son employeur. Or, au lieu de retrouver le boute-en-train dont elle avait gardé le souvenir, elle vit arriver un homme triste, qui semblait avoir vieilli de 40 ans depuis leur dernière rencontre. La larme à l'œil, il lui expliqua qu'il venait de perdre sa femme un mois auparavant. Elle était décédée d'un cancer. Il en était profondément

.....
1 Voir le chapitre 10.

attristé. C'était comme s'il avait perdu ses bras et ses jambes, lui confia-t-il. Il ne se sentait plus capable de faire quoi que ce soit.

Cora fut bouleversée de l'entendre. Au-delà de la sympathie qu'elle éprouve spontanément pour un être souffrant, elle découvrait que l'amour conjugal était possible et qu'un mari pouvait ressentir une grande peine du décès de sa femme. Par bonté de cœur, elle l'invita à venir dîner chez elle en famille le dimanche soir suivant. Il reverrait son fils Nicholas et sa fille Gigi, qu'il avait bien connus au restaurant de Côte-Vertu. Ça lui changerait les idées et lui remonterait le moral. D'une semaine à l'autre, Jacques Meyer prit peu à peu l'habitude d'aller dîner chez Cora tous les dimanches soirs.

C'était l'époque où Cora s'était engagée dans la transformation de son entreprise en réseau de franchisage, une tâche qui monopolisait tout son temps. Cela ne l'empêcha pas toutefois de recevoir Jacques Meyer chez elle les dimanches soirs, au contraire. Elle fraternisait avec celui qu'elle considérait comme un observateur de l'extérieur, et lui confiait ses problèmes et ses espoirs. Il lui donnait volontiers son point de vue sur différents sujets.

En 1996, Jacques Meyer devint directeur du centre de distribution, une entité qui faisait maintenant partie de Franchises Cora sous le nom de Casseroles Cora.

Lorsqu'il fut question de transformer la cuisine-atelier de fabrication de Saint-Martin en véritable centre de distribution, Gigi demanda un dimanche soir à Jacques Meyer s'il avait de l'expérience dans la gestion d'un tel centre. Sur sa réponse affirmative, elle lui dit que sa mère avait besoin de quelqu'un pour s'en occuper et que si le poste l'intéressait, il était ouvert. Cora se montra d'accord. C'est ainsi qu'en 1996, Jacques Meyer devint directeur du centre de distribution, une entité qui faisait maintenant partie de Franchises Cora sous le nom de Casseroles Cora. Il en devint éventuellement président.

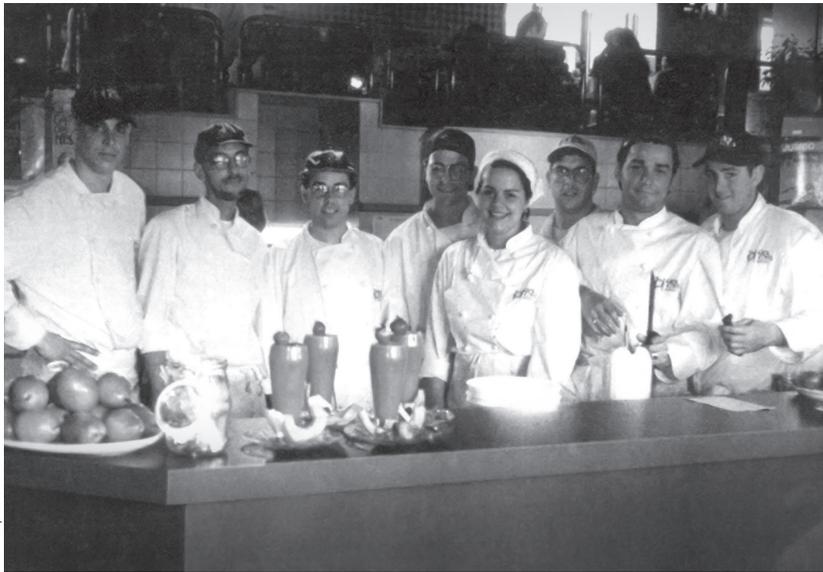
Les soupers du dimanche soir continuaient de s'apparenter à de véritables réunions de conseil d'administration, qui rassemblaient maintenant Cora, Gigi et Nicholas, à qui se joignait celui qu'ils avaient pris l'habitude d'appeler Jacquot.

Un an plus tard, un dimanche soir où Cora élaborait, comme à son habitude, son agenda de la semaine, Jacques le lui prit des mains et écrivit, à la date du 27 mai, qui était son anniversaire de naissance, « Épouse Jacquot ». Cora se mordit les lèvres et resta coite. Après son expérience conjugale malheureuse, elle ne voyait pas le jour

Elle analyse les enjeux, pèse le pour et le contre, et en plus ou moins vingt minutes, sa décision est prise.

où elle accepterait d'unir sa destinée à un autre homme. Bien sûr, elle trouvait Jacques charmant depuis qu'il avait retrouvé sa bonne humeur, mais elle considérait que sa vie tournait maintenant autour de son entreprise dans laquelle elle avait associé étroitement ses enfants. Sa famille, c'était eux et Cora Déjeuners, et elle ne voulait y inclure officiellement personne d'autre.

Trois mois passèrent sans que Cora ne revienne sur le sujet, jusqu'au jour où elle assista à un séminaire de formation en croissance personnelle. Au cours de la session, le formateur demanda aux participants de leur donner un exemple d'un dilemme difficile à trancher. Cora prit la parole pour raconter qu'un homme qu'elle aimait bien l'avait demandé en mariage, mais qu'elle était réticente parce qu'avec son expérience antérieure, tout mariage lui semblait d'avance voué à l'échec. Le formateur la prit à part après le cours pour lui poser la question suivante : lorsqu'elle a une décision d'affaires à prendre, comment procède-t-elle ? Cora lui répondit qu'en général, elle analyse les enjeux, pèse le pour et le contre, et qu'en plus ou moins vingt minutes, sa décision est prise. Le formateur lui suggéra alors de



Archives personnelles

Gigi et Nicholas participent à l'ouverture d'une nouvelle franchise.

considérer son éventuel mariage comme une décision d'affaires et de la présenter comme telle à son prétendant, en toute transparence.

Le lendemain, Cora suivit ses conseils et contacta Jacques Meyer pour lui annoncer qu'elle était d'accord pour le mariage, mais à la plaisanterie, elle lui dit que tant que tout ira bien, ils resteront mariés, mais s'ils en venaient à une mésentente, ils prendraient vingt minutes pour en discuter et ils arriveraient à la décision commune de divorcer selon des modalités décidées d'avance d'un commun accord. D'abord surpris du manque de romantisme de la proposition, Jacques accepta, le sourire aux lèvres. Il savait que Cora était une femme d'affaires d'abord et avant tout, et il était prêt à l'accepter comme elle était.

Cora se souvient d'avoir passé ensuite six belles années communes. Après avoir prêté sa maison de Boisbriand à Titan pour qu'il y loge la petite famille qu'il avait fondée avec sa deuxième conjointe, Cora acheta une belle grande maison dans les Basses-Laurentides,

où les nouveaux mariés aménagèrent. Elle avait fourni la mise de fonds tandis que Jacques s'occupait des paiements hypothécaires. Il avait beaucoup de plaisir à entretenir le grand terrain où il changeait continuellement plantes et arbrisseaux de place. De son côté, Cora se réservait l'aménagement intérieur et l'organisation des nombreuses réceptions familiales. Tout était prétexte à des fêtes familiales qui rassemblaient toujours beaucoup de personnes, car en plus des enfants et petits-enfants de Cora, s'ajoutaient ceux de Jacques. Cora vivait ces réunions avec beaucoup de bonheur. Elle avait enfin une vie familiale riche, chaleureuse et animée.

En 2004, Jacques Meyer était patron de Casse-roles Cora lorsqu'un groupe de franchisés se forma pour présenter des critiques sur le prix exigé pour la vente de café, un produit qu'il connaissait évidemment très bien et dont la marque était prescrite par le contrat de franchise². Il réagit mal à la provocation. Au lieu d'aborder le conflit rationnellement, il se braqua, y voyant une contestation de sa compétence de gestionnaire pour une denrée qui lui tenait à cœur. Cora comprit que dans les circonstances, il serait impossible de régler le conflit à l'interne, c'est pourquoi elle eut recours à un arbitre dont la décision fut finalement favorable au franchiseur, comme on l'a vu plus haut³.

Jacques Meyer vécut mal cet épisode. Il avait l'impression d'avoir perdu la face vis-à-vis de franchisés qu'il accusait d'être des gens capricieux et de mauvaise foi, inconscients de la qualité impeccable des services qu'ils recevaient de leur franchiseur, répétait-il. Par la suite, son caractère changea et ses rapports avec Cora se teintèrent d'amertume. La vie au quotidien devenait difficile pour le couple. Après quelques mois, Cora se posa des questions sur l'avenir de leur relation. Son mari décida d'aller faire un voyage en France pendant

² Voir le chapitre 12.

³ *Idem.*

quelques semaines, de façon à prendre du recul sur ce qui s'était passé. À son retour, il annonça à Cora qu'il voulait retourner vivre dans son pays natal. Pour Cora, il était hors de question qu'elle le suive et qu'elle se sépare de son entreprise, qui était en pleine croissance.

Comme convenu entre eux au départ, ils se mirent d'accord sur la possibilité d'un divorce. Jacques Meyer comprit que ses « vingt minutes » avaient sonné. D'un commun accord, Cora Tsouflidou et Jacques Meyer divorcèrent en 2004 après six ans de vie commune. Il quitta Cora, Casseroles Cora et le Québec, et il s'en retourna en France, non sans avoir touché une généreuse indemnité de départ, en plus du remboursement des versements hypothécaires, augmentés des intérêts courus, qu'il avait faits sur la maison des Laurentides. L'année suivante, Cora apprit que Jacques Meyer s'était remis en ménage en France avec la veuve d'un ami d'enfance. Cora et lui demeurent en très bons termes.

Par la suite, Nicholas, qui était vice-président aux opérations de Franchises Cora, suggéra de promouvoir l'adjoint de Jacques au poste de patron de Casseroles Cora, Roberto Agnostelli. À cause de l'augmentation du nombre de franchisés, Nicholas en profita pour amorcer une structuration plus systématique des activités de Casseroles Cora qui desservait les franchisés du Québec et des autres provinces du Canada comptant des Cora Breakfast and Lunch⁴.

En 2007, il y avait exactement 20 ans que Cora avait ouvert son premier restaurant Chez Cora de Côte-Vertu. Elle avait 60 ans. Sans qu'elle ne l'ait sollicité, elle reçut un jour une offre d'achat pour son entreprise. Elle était tentée de vendre, car le montant proposé était particulièrement avantageux, ce qui aurait jugulé, une fois pour toutes, se disait-elle, le « karma de la pauvreté »

4 *Idem.*

qui l'avait si longtemps hanté. En plus, elle avait le sentiment que le processus de création lié à la fondation des restaurants, qui lui avait apporté tant de satisfaction artistique, était terminé au niveau de l'entreprise. Elle se rappelait les dessins des pancartes, des menus, de son cher Soleil qu'elle avait créé, de la jolie mascotte Kiwi qui plaisait tant aux enfants. Elle se souvenait des bulletins hebdomadaires qu'elle écrivait avec tout son cœur, à l'intention des premiers franchisés. Sans être nostalgique, elle devait admettre qu'elle avait moins d'occasions maintenant d'exploiter ses talents créatifs au sein de l'entreprise.

Lorsque Nicholas fut mis au courant de l'offre, il n'était franchement pas d'accord pour l'accepter, loin de là. Pour lui, c'était une évidence que la famille devait garder le contrôle et la propriété de l'entreprise.

Elle devait admettre qu'elle avait moins d'occasions maintenant d'exploiter ses talents créatifs au sein de l'entreprise.

Il convainquit sa mère de refuser, l'assurant que la croissance était loin d'être terminée et que si elle attendait encore quelques années, la valeur nette en serait encore plus élevée. À la fin de leur conversation, voyant qu'il avait ébranlé sa certitude, Nicholas abattit sa carte maîtresse : il était prêt à prendre lui-même la présidence de l'entreprise, si elle-même ressentait une certaine lassitude face à la gestion au quotidien dans le contexte de la croissance exponentielle dont il percevait les signes avant-coureurs indéniables sur le terrain.

À ces mots, Cora fut encore plus déstabilisée. Elle sentit immédiatement que l'heure était grave. Elle demanda à Nicholas de la laisser réfléchir à sa proposition jusqu'au lendemain. Elle s'endormit sur ses réflexions, demandant à Dieu de la guider dans cette décision capitale pour l'avenir de la famille et de chacun de ses membres pris individuellement. À son réveil, les choses étaient plus claires dans sa tête. Elle avait réalisé soudainement que son fils Nicholas, « le petit »,

comme elle l'appelait encore parfois, était devenu un homme, parfaitement préparé à prendre sa relève. Elle lui annonça la nouvelle le jour même, le plus simplement du monde. Elle était disposée à lui laisser sa place à la présidence, car il était effectivement le seul de ses enfants à être prêt à assumer de telles responsabilités.

Après avoir vécu aux États-Unis, son fils aîné Titan avait passé quelque temps au Canada, puis il s'était établi en Grèce, où il avait rencontré sa nouvelle compagne avec qui il exploitait un restaurant à Thessalonique. Quant à sa fille Gigi, elle avait quitté l'entreprise. Après avoir passé quelques années à s'occuper de sa jeune famille tout en exploitant un petit magasin dans son quartier, elle menait maintenant une carrière de consultante et de formatrice dans un important cabinet-conseil en ressources humaines. Nicholas, qui était aux côtés de sa mère depuis les débuts sans interruption, était le seul de la fratrie à travailler dans l'entreprise, qu'il avait appris à connaître à fond au fil des années.

Il allait donc de soi que Cora se tourne naturellement vers son fils cadet pour la remplacer un jour, sans doute lointain se disait-elle sans trop y penser, à la tête de l'entreprise. Nicholas avait prouvé, depuis l'ouverture du tout premier restaurant, qu'il avait à cœur son développement et que, dans le feu de l'action, lorsqu'une urgence survenait, elle faisait entièrement confiance en son jugement. Il en allait également de même lors des réunions stratégiques du dimanche soir à la maison.

L'évidence s'imposait à elle : d'un tempérament posé et réfléchi, Nicholas sait envisager objectivement les problèmes, à court et à long termes, et il fait preuve de talents indéniables de communicateur lors des rencontres avec les franchisés. Le jour de la passation du témoin est arrivé, se dit-elle. Elle aurait pu continuer à diriger l'entreprise pendant encore plusieurs années, mais elle en vint à la conclusion que l'heure avait sonné. Elle devait faire un choix de mère, et non de propriétaire

fondatrice. Son fils, qui était devenu un homme, était prêt à marcher dans ses traces et à aller plus loin qu'elle. Pourquoi ne pas lui laisser toute la place maintenant ? Pourquoi attendre et le faire languir alors qu'il avait tout ce qu'il fallait pour devenir président ?

Elle était toutefois d'avis que la passation des pouvoirs devait se faire progressivement, et non du jour au lendemain. C'est pourquoi, une fois sa décision prise, Cora eut un entretien déterminant avec Nicholas concernant l'avenir : le sien et celui de l'entreprise.

Elle était toutefois d'avis
que la passation des pouvoirs
devait se faire progressivement,
et non du jour au lendemain.

Jusque-là, les décisions importantes de gestion et de stratégie étaient prises par elle, après consultation auprès de lui et de ses autres enfants lors des réunions du dimanche soir, ainsi que de proches collaborateurs. Dorénavant, lui annonce-t-elle, ce sera l'inverse, c'est-à-dire que c'est lui qui aura le dernier mot après l'avoir consultée, car elle se garde encore un droit de regard. Elle lui remettra ainsi les rênes de l'entreprise, mais sans l'annoncer officiellement. Elle lui propose ce *modus operandi* pendant un an, après quoi, s'il le désire toujours et si l'expérience est concluante, il deviendra officiellement président de l'entreprise. Alors seulement, l'annonce sera faite à la famille, aux employés, aux fournisseurs et surtout aux franchisés. Par la suite, une fois accomplie la passation des pouvoirs, elle agira en tant que *coach*, mais uniquement sur sa demande, lui précise-t-elle.

Une année passa au cours de laquelle Nicholas manifesta des qualités de dirigeant indéniables, quoique très différentes de celles de sa mère. Un jour, Cora jugea que le moment était venu de convoquer les franchisés à une importante rencontre au cours de laquelle elle annonça, non sans émotion, que son fils Nicholas Tsouflidis serait désormais le président de l'entreprise, alors qu'elle n'agirait à l'avenir que comme porte-parole tout en gardant le titre de présidente fondatrice. C'était

quelques jours après le 20 juin 2008, jour de son anniversaire. Il venait d'avoir 35 ans. Le passage se fera naturellement, prédit-elle aux franchisés, puisque Nicholas, à titre de vice-président exécutif, avait toujours été très près, non seulement des opérations quotidiennes, mais de l'administration et de la stratégie générale, et que tous le connaissaient très bien. Pendant un an, leur dévoila-t-elle, il avait mené les destinées de l'entreprise à sa façon, selon un style de gestion très différent de celui de sa mère, qui s'y attendait et qui fut très heureuse des résultats.

Pour bien marquer le coup, Cora fit un long voyage en Chine qui fut l'occasion pour elle de vraiment couper le cordon, tout en se familiarisant avec une civilisation qui la séduisit, et qu'elle continue d'ailleurs d'approfondir. À son retour, elle se rendit au siège de l'entreprise pour apprendre que Nicholas avait racheté, pour 500 000 \$, une franchise venue à échéance, pour en faire un restaurant corporatif qui servirait à la formation et à la recherche-développement, ce à quoi elle s'était toujours opposée. C'est fait, se dit-elle sans être vraiment étonnée outre mesure : Nicholas a pris sa place et il vole maintenant de ses propres ailes.

Peu après son entrée officielle en fonction, le nouveau président posa un autre geste hautement symbolique. Au lieu d'occuper les bureaux à l'étage prévus par les architectes dans le réaménagement des lieux, il décida que son bureau serait au rez-de-chaussée. Plus petite et sans fenêtre, la pièce donne toutefois directement sur l'entrée principale. Elle est située au centre du grand couloir, à la croisée des rencontres des employés qui ont ainsi un accès direct à leur président, car la porte de son bureau est toujours ouverte.

Nicholas Tsouflidis est un gestionnaire posé, mais une fois qu'il a pris la mesure d'une situation, il n'hésite pas à passer à l'action. Ses priorités sont la gestion des ressources humaines, qui sont à la base de sa prise de décision, quelles que soient les situations.

Ses collaborateurs connaissent son jugement sûr, sa loyauté et son intégrité. En réalité, tous s'attendaient à cette passation des pouvoirs qui ne faisait que confirmer un état de fait.

Dès les premières semaines de son règne, le nouveau président a maintenu les réunions de coordination toutes les deux semaines, au cours desquelles les principaux cadres et responsables de services et de filiales font part de leurs dossiers courants et de leurs projets. Les directeurs des quatre services (marketing, recherche-développement territorial, formation et supervision, achats), ainsi que les présidents

Il préfère ne pas faire de vagues en imposant plutôt naturellement son leadership et sa façon décontractée de se positionner au même niveau que ses collègues et employés.

des entités (Franchises Cora, Casseroles Cora et Coramark) sont invités à commenter les propos les uns des autres dans un esprit d'ouverture et de collaboration. Pour le président Nicholas Tsouflidis, c'est une excellente façon de créer une cohésion d'équipe, centrée « sur les faits », et non « sur les histoires ». Il déteste les intrigues et les jeux de coulisses. Selon son style de gestion contenu, il préfère ne pas faire de vagues en imposant plutôt naturellement son leadership et sa façon décontractée de se positionner au même niveau que ses collègues et employés.

Il a pris l'habitude de laisser beaucoup « de corde » à ses collaborateurs, considérant que soit « ils se pendent avec », auquel cas ils devront réorienter leur carrière, soit ils s'en servent pour aller plus loin, « d'arbre en arbre », en faisant preuve d'initiative, une condition essentielle, à son avis, pour une croissance saine, autant pour eux que pour l'entreprise. Il conçoit que son rôle est de donner une direction générale, de « tirer plutôt que de pousser », en évitant d'imposer des balises précises, censées éviter la moindre erreur.



Archives personnelles

Le président Nicholas Tsouflidis lors d'une visite dans un restaurant corporatif.

En ce sens, son style de gestion diffère de celui de Cora qui tenait les cordons plus serrés, craignant toujours de faire des erreurs coûteuses. Pour lui, toutes les idées sont bonnes et méritent d'être entendues et testées. Il se réserve ensuite la décision.

Son approche était déjà manifeste dans les années 1990, lorsqu'il rédigea le premier manuel de présentation des fruits. Son but était d'uniformiser le travail des fruitiers, tout en étant conscient qu'il était impossible de leur imposer un moule rigide. Bien au fait de la nature créative d'un travail qu'il exerçait lui-même depuis plusieurs années, il voulait transformer cet art culinaire en un artisanat balisé à sa façon.

Il en fut de même avec le manuel de procédures. Cette fois, il réussit à systématiser les tâches en se basant sur les points de contact avec les clients dont il adoptait le point de vue. En se fondant sur son expérience concrète en salle et en cuisine, il sait que chaque détail compte, qu'une table branlante irrite, que le client

qui est seul s'impatiente plus rapidement que celui qui est accompagné d'amis et qu'il faut occuper les enfants en leur fournissant par exemple des crayons à colorier pour que leurs parents puissent prendre le temps de bien manger.

Cette attitude à la fois réaliste, analytique et réfléchie s'applique dans tout ce que Nicholas Tsouflidis aborde, que ce soit dans l'entreprise avec ses employés, dans ses rapports avec les franchisés et même jusqu'à l'organisation de ses loisirs. C'est un passionné de science-fiction et de mécanique automobile.

Ce changement de la garde arrivait à point nommé, car la croissance rapide de l'entreprise forçait

.....
Son style de gestion diffère
de celui de Cora qui tenait les cordons
plus serrés, craignant toujours
de faire des erreurs coûteuses.
.....

une systématisation, non seulement dans les opérations quotidiennes, mais dans l'élaboration de politiques générales concernant particulièrement les rapports avec les franchisés. Nicholas Tsouflidis n'hésite pas à prendre parfois des décisions difficiles dans des situations délicates où l'aspect humain entre en jeu. Lorsqu'un franchisé, par exemple, éprouve de graves difficultés et qu'il faille lui envoyer le troisième avertissement fatidique, la décision du renvoi est toujours pénible à cause des conséquences personnelles et familiales inévitables, mais Nicholas Tsouflidis ne se laisse pas détourner de la nécessité de protéger la bannière et la marque. Il garde le cap sur le succès des autres franchisés, qui n'ont pas à écoper d'erreurs dont ils ne sont pas responsables. Il y va, pour lui, de la motivation des troupes et de la pérennité de l'entreprise.

Franchises Cora est une société fermée dont les actionnaires sont Cora et ses trois enfants. Ces derniers se répartissent également une partie des actions de l'entreprise, Cora en conservant la majorité. Questionné sur le fait qu'en tant que président, il ne reçoive pas une part plus grande de la propriété de l'entreprise que

son frère et sa sœur qui n’y travaillent pas, Nicholas répond qu’il n’a aucune objection à la situation, qu’il est heureux de ce partage, précisant que lorsqu’il était petit, ce sont son frère et sa sœur qui l’ont protégé et ont pris soin de lui pendant que sa mère travaillait au restaurant tous les jours jusqu’à tard dans la nuit. On sait qu’entre les trois enfants Tsouflidis, les questions d’argent ne poseront jamais problème, depuis qu’ils ont conclu un pacte sacré à la suite du décès tragique de leur grand-mère⁵.

Quant à Cora, elle joue le rôle de porte-parole, de *coach* ponctuelle et d’administratrice privilégiée en tant que fondatrice. De plus, au fil des ans, elle a toujours fait montre d’un fort esprit d’économie au point de se constituer un important fonds de réserve. Non seulement elle a toujours eu un train de vie raisonnable, mais les dividendes ont longtemps été versés aux actionnaires avec parcimonie. Dans sa vie personnelle, elle a toujours détesté contracter des emprunts, préférant attendre d’avoir accumulé l’argent nécessaire avant de le dépenser. Pour l’entreprise, elle a adopté la même politique, ce qui permet aujourd’hui à Nicholas Tsouflidis d’envisager une importante étape de son développement sans avoir à se soucier du financement, car, fait rarissime dans le milieu des affaires, le groupe d’entreprises Cora n’affiche aucune dette à son bilan.

Tout comme sa mère, Nicholas Tsouflidis n’a jamais remis en question l’exploitation de l’entreprise familiale en réseau de franchises ●, lequel permet plusieurs avenues de croissance. À plusieurs reprises, comme son fils le lui avait prédit, Cora a reçu des offres d’achat plus alléchantes les unes que les autres. Chaque fois, à la suggestion répétée de Nicholas, elle avait refusé, parfois avec un pincement au cœur lorsque les chiffres étaient très élevés. Aujourd’hui, le président

● L’histoire semble leur donner raison puisqu’au Québec, en 2012, on comptait 315 franchiseurs, soit 11 366 commerces, points de vente ou points de service dont environ 8 000 (65,6 %) détenus par des franchiseurs. Sur un produit intérieur brut (PIB) de 273 milliards, on évalue à 23,7 milliards de dollars la proportion affectée au franchisage (8,68 %). La formule se déploie dans 71 secteurs économiques différents, assurant plus de 170 000 emplois, soit 4,31 % de la main-d’œuvre québécoise totale.

Source: Conseil québécois de la franchise, *Étude sur le poids relatif de la franchise dans l’économie québécoise*, janvier 2012, 5 pages. Voir <<http://www.cqf.ca>>, consulté le 29 août 2013.

5 Voir le chapitre 8.

Nicholas Tsouflidis n'est pas fermé à l'idée d'une entente de partenariat ou d'une fusion-acquisition avec d'autres chaînes de franchises, mais pour l'instant, la vente pure et simple de l'entreprise est exclue.

Comme sources supplémentaires de revenus, l'entreprise pourrait faire la commercialisation de produits à grande échelle, comme le jus de fruits frais Cora, les fèves au lard, les gaufres, les crêpes ou la fameuse crème pâtissière, dont la distribution pourrait se faire dans les supermarchés à la grandeur du pays, et même aux États-Unis. Il miserait ainsi sur la marque Cora associée à un petit déjeuner de qualité, affirmé grâce à son réseau bien implanté de restaurants. L'aventure a été tentée timidement, au début des années 2000, mais elle pourrait être reprise à plus grande échelle.

La troisième possibilité serait de faire une percée de la franchise aux États-Unis. À cet effet, une brève démarche exploratoire avait déjà été entreprise en 1994 dans la région de Boston⁶. Toujours ouverte à l'idée d'expansion, Cora avait repéré un local dans un petit centre commercial de banlieue à la faveur d'un voyage où elle était allée visiter son fils Titan, alors installé dans la région. Le propriétaire du centre était ouvert à l'idée, mais un de ses locataires s'y était opposé, et cela avait suffi pour le faire changer d'avis. Elle n'a pas insisté. Elle retint toutefois de cette timide incursion qu'avant de s'implanter chez nos voisins du Sud, il fallait s'y préparer avec soin et mieux connaître leurs façons de faire.

En 2012, Nicholas Tsouflidis jugea le temps venu d'envisager un développement en sol américain comme la prochaine avancée plausible de l'entreprise. Au début de 2013, il engage les démarches. Une étude de faisabilité et une analyse des emplacements sont concluantes. Des avocats américains sont consultés afin de rendre

6 Voir l'étude de cas écrite par David E. Bell, Hal Hogan et Carin-Isabel Knoop, *Cora*, New Haven, Harvard Business School, juin 1995, 22 pages.

conformes les manuels de procédures et marches à suivre, de même que les documents internes et externes de l'entreprise dont l'administration doit être « américanisée », selon l'expression de Cora. Les contrats de franchisage sont passés au peigne fin et le processus de recrutement d'un directeur général américain est, il va sans dire, un dossier prioritaire.

Reste à décider de quelle façon financer l'opération. Plusieurs possibilités sont envisagées. Bien qu'il trouve l'idée séduisante, Nicholas Tsouflidis, qui est habitué d'œuvrer dans une société fermée, hésite devant la perspective d'avoir à rendre des comptes publiquement. En revanche, il estime qu'il n'y aurait pas que des inconvénients à ce que Cora Déjeuners devienne une société ouverte. Bien sûr, avec un conseil d'administration comportant des membres externes à la famille et à l'entreprise, la direction perd de son autonomie de gestion, même si les actionnaires majoritaires (la famille) conservent le contrôle des actions. Il considère toutefois qu'une société ouverte acquiert de la crédibilité en rendant public son bilan et en obtenant l'approbation des organismes de réglementation, surtout lorsque la situation financière est aussi reluisante que celle de l'entreprise qu'il dirige depuis 2008.

En outre, selon Nicholas Tsouflidis, du point de vue de la gestion des ressources humaines, l'inscription en bourse engendre une capacité accrue de pouvoir attirer des gestionnaires de haut niveau à qui on peut offrir différentes formules d'intéressement, lesquelles pourraient également être proposées par ricochet aux franchisés. Autre avantage non négligeable : la tentation du paternalisme s'estompe, car les décisions humainement pénibles sont envisagées avec plus d'objectivité et de recul. L'entreprise, qui a des comptes à rendre à

Une société ouverte acquiert de la crédibilité en rendant public son bilan et en obtenant l'approbation des organismes de réglementation.

ses actionnaires, en plus des franchisés, ne peut tolérer dans ses rangs les éléments indésirables, comme des franchisés délinquants à répétition, si pénibles que soient les conséquences d'un bannissement définitif sur leur situation familiale et personnelle. La direction doit tenir compte des répercussions sur l'ensemble de l'entreprise, sur sa situation financière et sur les résultats, qui doivent être à la hauteur des attentes des investisseurs. La gestion des ressources humaines devient plus professionnelle.

Depuis l'ouverture de son premier restaurant Chez Cora en 1987, plusieurs restaurateurs ont voulu faire des percées sur le marché des petits déjeuners. Certains n'ont pas hésité à adopter les mêmes heures d'ouverture et à calquer la formule qui correspondait au nouveau goût des consommateurs pour les aliments de qualité. En plus de la fameuse « voleuse de recettes⁷ », on vit apparaître (et disparaître) des émules de Cora partout.

Aujourd'hui, Cora Déjeuners n'est plus seule à occuper son créneau. Malgré tout, Nicholas Tsouflidis, qui est à même de constater la férocité du marché de la restauration ● au Québec, tourne la situation à son avantage. Comme sa mère, il y voit l'obligation pour Cora Déjeuners de demeurer les meilleurs. Dépassant le mandat traditionnel, toute l'équipe de recherche-développement, incluant le président et la fondatrice, sont continuellement à l'affût des nouvelles tendances en alimentation et à l'écoute des desiderata manifestes ou dormants des clients.

Chose certaine, les recettes, les menus, les produits dérivés et la marque Cora sont soigneusement protégés par la filiale Coramark, qui demeure aux aguets

- Le secteur de la restauration représente une activité économique majeure au Québec, avec, en 2012, plus de 20 000 établissements engageant plus de 235 000 personnes, pour un chiffre d'affaires d'environ 10 milliards de dollars. En revanche, la concurrence y est féroce. En témoigne le faible taux de survie des entreprises en restauration dont seulement 15,3 % sont encore en affaires après neuf ans et 29 % après cinq ans d'exploitation.

Source : Association des restaurateurs du Québec, *Portrait de l'industrie*, <<http://www.restaurateurs.ca>>, consulté le 29 août 2013.

7 Voir le chapitre 11.

sur tous les marchés au Canada et éventuellement aux États-Unis où des précautions ont déjà été prises dans la perspective d'un prochain déploiement de la bannière.

Avec l'entrée en fonction de Nicholas Tsouflidis comme président, une nouvelle vie s'annonce pour Cora. Tout en restant toujours hautement intéressée par la stratégie et l'exploitation de la bannière, elle ne porte plus le fardeau des décisions quotidiennes et se consacre plutôt à son rôle d'ambassadrice et de porte-parole de l'entreprise, tant auprès des franchisés que du grand public qui reconnaît maintenant en elle une véritable bâtisseuse.

LEADERSHIP ET RAYONNEMENT

« Je suis l'exemple de la réussite de quelqu'un qui n'avait pas ce qu'il fallait¹ », confie Cora Tsouflidou à un journaliste à l'automne 2013. C'était peut-être vrai au départ, mais l'histoire de cette entrepreneure, relatée ici, montre que l'être humain placé dans des situations urgentes peut se doter des ressources nécessaires pour s'en sortir, sinon en trouver là où il faut, selon les circonstances. La seule condition est d'y mettre l'effort,

¹ Donald Charette, « La recette d'un succès inespéré », *Prestige*, novembre 2013, p. 19.

la détermination et une persévérance à toute épreuve, comme l'a démontré avec éclat Cora Tsooufidou.

Le leadership est un phénomène fuyant et difficile à cerner. Il se constate, mais se définit mal. Est-il fait d'ascendant, de prestance, de pouvoir, de ténacité, d'hérédité, de beauté, de séduction, de charme, d'énergie ? Ou un mélange de tout cela ? En revanche, au-delà des catégorisations théoriques, l'observation attentive de parcours de leaders, bien que tous différents les uns des autres, permet de dégager des constantes.

Les leaders savent où ils vont. Ils ont une vision claire de leurs objectifs. Ce peut être des missions humanitaires à long terme, à l'échelle de la planète, ou des projets ambitieux ponctuels, mais plus immédiats et moins idéalistes, comme escalader l'Everest. Ils savent qui ils sont : ils connaissent leurs forces et leurs faiblesses, ce qui leur permet de tabler sur les premières et de se méfier des deuxièmes. Ils ont le talent de bien s'entourer et de trouver des collaborateurs qui leur apporteront les qualités ou les atouts dont ils sont dépourvus, et qui sont nécessaires à l'atteinte de leurs objectifs. Les leaders agissent plus qu'ils ne tergiversent ; chez eux, souvent l'action précède la pensée et les décisions se prennent par instinct, plus que par calcul. Ce sont d'excellents communicateurs vis-à-vis de leurs commettants qu'ils savent convaincre de les suivre dans un projet plus grand qu'eux, qu'ils incarnent.

Au départ, Cora n'avait rien d'un leader. Enfant, elle manquait cruellement d'assurance, au point d'avoir un sentiment d'inadéquation qu'elle a mis longtemps à vaincre. Adolescente, elle caressait des rêves, mais ses premiers choix dans la vie, déterminants, allèrent dans le sens contraire de celui qu'elle s'était fixé : elle voulait à tout prix être écrivaine, mais elle s'écarta de la voie qui l'y aurait menée et se retrouva dans un cul-de-sac où elle s'enfermera pendant de longues années. Pourquoi si longtemps ?

Leader, elle était loin de l'être lorsqu'elle se surprit elle-même en train de brûler ses précieux carnets souvenirs, terrée dans le sous-sol de la maison familiale. Du leadership, elle en a trouvé le germe en elle-même seulement lorsqu'elle a voulu protéger sa fille de la violence familiale dont elle n'avait pas la force de se sortir pour elle-même et lorsqu'elle a trouvé l'audace de fuir une situation qui les brimait, elle et ses enfants, à petit feu. Ce fut un tournant.

Après un détour de la vie comme gérante d'un restaurant appartenant à un propriétaire qui exploitera son ardeur au travail et sa crédulité, elle souffrira d'un épuisement professionnel profond. Le chemin du leadership se pointera avec plus de précision sans qu'elle ne le sache encore, à la suite de la « thérapie du plaisir » qu'elle entreprendra, stylo à la main, et qui la mènera à la guérison par le truchement d'une introspection intérieure courageuse. Elle en sortira avec une meilleure connaissance d'elle-même, de ses forces et de ses faiblesses².

Depuis qu'elle est toute petite, Cora écrit. Elle tient son journal. Elle y note son emploi du temps, elle rapporte ses rencontres et surtout elle couche sur papier ses impressions, ses rêves, ses illusions, ses espoirs, ses déceptions. L'écriture devient pour la petite fille fragile, puis pour l'adolescente troublée, à la fois un exutoire et un moyen de se connaître et de se réinventer, car déjà, elle ne craint pas d'aller au plus profond d'elle-même avec sa plume comme guide intérieur.

Étrangement, pendant les années de vie conjugale et de travail comme gérante, Cora Tsouflidou abandonne son journal. Chez une personne où écrire était devenu aussi nécessaire que de respirer, le comportement est significatif. Était-ce une période de dormance ? Un passage obligé dans une souffrance

2 Voir Laurent Lapierre, *On dirige comme on est*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2012, 242 pages.

expiatoire ? La conséquence d'un cuisant sentiment de culpabilité ? Un repli nécessaire avant le grand réveil ? Les questions demeurent entières, mais ce que l'on sait aujourd'hui, c'est que Cora Tsouflidou a su abattre les barrières (intérieures et extérieures) qui l'emprisonnaient.

Pour stopper sa longue descente en dépression, elle renoue avec son rêve dormant de devenir écrivaine. Elle reprend ses carnets intimes et se rend déjeuner (!) chaque matin au restaurant Sainte-Rose où elle plonge au plus profond d'elle-même, guidée à nouveau par sa plume. Elle déterre de vieux affects refoulés et règle ses comptes sur papier avec ses figures d'amour ou d'autorité, ses frustrations, ses regrets, ses reproches, ses remords et ses culpabilités. Ce faisant, elle se fait plaisir, comme elle l'affirme, car elle aime écrire, mais on peut penser que certains matins ont été plus éprouvants que d'autres. Le mystère demeure sur ce qu'elle a confié à son carnet, mais on sait qu'elle y a trouvé la « guérison ». On sait également que c'est après cette période d'écriture intense qu'elle a décidé de devenir réellement autonome financièrement, de cesser de se chercher un emploi et d'acheter son propre restaurant. Une prise de conscience s'est produite. Elle avait quarante ans.

Par la suite, son leadership s'affirmera peu à peu, à coup de décisions d'affaires cruciales, en lien avec sa vision à moyen et long terme, par le choix de collaborateurs et collaboratrices efficaces et dévoués, et par la poursuite incessante de sa réflexion personnelle. Toujours débordante d'énergie, elle savait faire partager son enthousiasme communicatif non seulement au cercle rapproché de ses enfants, mais à ses employés, aux franchisés et à ses partenaires en affaires. Ses talents de communicatrice se manifestent aussi lorsqu'elle décide d'écrire un bulletin de liaison à l'intention de tous les franchisés qu'elle fédérait autour du projet commun, tout en leur donnant les dernières nouvelles du réseau, à sa façon.



Archives personnelles

*Cora pose fièrement
en compagnie
de ses trois enfants.*

La vision, la résilience, la connaissance de soi-même, l’habileté de bien s’entourer, la propension à l’action, le talent de bien communiquer et de susciter l’adhésion : ces qualités que l’on constate aujourd’hui chez Cora Tsouflidou confirment qu’elle est un grand leader. Mais contrairement à d’autres dirigeants ayant manifesté des talents de leadership dès leur jeune âge, il lui aura fallu quarante ans avant d’entreprendre son

parcours libérateur. Son apprentissage s'est fait à la dure, au travers des épreuves qui ont forgé son caractère et d'une descente courageuse jusqu'au plus profond d'elle-même. Leader, elle l'est devenue à l'âge de la maturité, alors qu'elle était rendue aux deux tiers de sa vie active. Pour comprendre le cœur et les raisons de l'éclosion tardive de son leadership, il devenait dès lors essentiel de remonter le temps jusqu'aux débuts de sa vie et d'en relater les faits déterminants par le menu détail, et ce, sans passer sous silence les pires moments de son existence, comme ces pages en témoignent sans ménagement.

Vingt-cinq ans après avoir ouvert son premier restaurant, on dit que Cora Tsouflidou est la reine des petits déjeuners. Elle a été la première à faire une fête du repas du matin et à y inclure massivement des aliments santé et des « montagnes de fruits ». On lui doit les heures d'ouverture inhabituelles, révolutionnaires pour l'époque, correspondant aux menus qu'elle avait concoctés et dessinés elle-même, et qui sont maintenant chose courante dans tous ses restaurants et dans ceux de concurrents du matin, qui tentent en vain de l'imiter. En cela, elle est une leader confirmée puisqu'elle a inventé un nouveau concept de petit déjeuner et changé la restauration du matin au Québec et, depuis quelques années, à la grandeur du Canada, et bientôt aux États-Unis.

Au début, ses menus n'étaient pas élaborés pour correspondre à un plan d'affaires, mais parce qu'elle voulait plaire à ses clients dont les compliments la valorisaient dans son nouveau rôle de cuisinière et de restauratrice, et la confortait dans son choix difficile de femme autonome. Ce sont le besoin de faire plaisir et ses moyens budgétaires limités qui la poussèrent vers l'inventivité et la créativité.

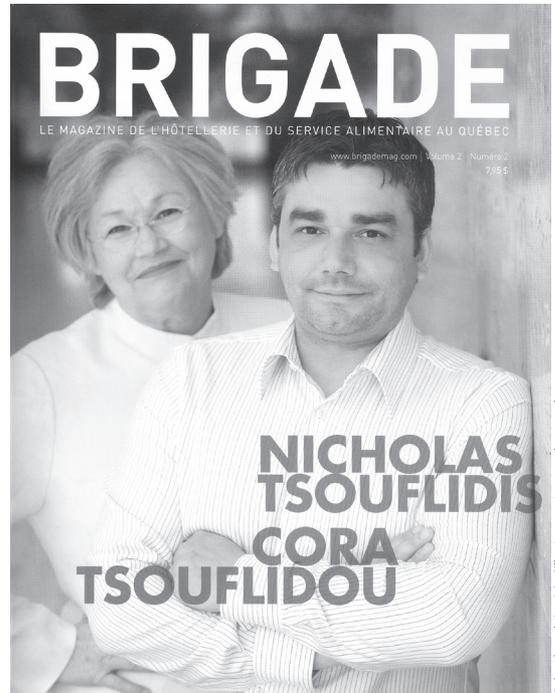
Constatant avec bonheur que les clients étaient de plus en plus nombreux à apprécier ses talents de cuisinière dans son premier restaurant de Côte-Vertu,

elle voulut pousser plus loin. Insatiable, elle pensa qu'en ouvrant un autre restaurant, puis un autre et un autre, elle ferait plaisir à encore plus de clients qui l'apprécieraient. En y trouvant en même temps un gagne-pain plus que convenable, elle faisait d'une pierre trois coups : elle se trouvait valorisée dans son travail, aimée et reconnue, elle s'affirmait comme personne autonome et elle jugulait ce qu'elle appelle le « karma de la pauvreté ».

En effet, comme beaucoup de personnes ayant âprement souffert d'insécurité et de dépendance financière (comme enfant et comme épouse), Cora prit goût au succès commercial qui lui apportait sécurité, liberté et autonomie. Réussite aidant, il ne s'agissait plus uniquement de survivre et de plaire, mais de se constituer un patrimoine qui la mettrait pour toujours à l'abri, elle et ses enfants, de la nécessité, de la dépendance et du confinement.

Le franchisage, étape cruciale dans la croissance de l'entreprise, lui apporta le moyen de multiplier à l'infini ce besoin de grandir et de graver le nom de Cora sur le plus grand nombre d'emplacements possible et dans le territoire le plus vaste possible. Sa « vision du napperon » se concrétisait au-delà de toutes ses espérances. Elle plongea dans le franchisage avec toute l'énergie dont elle était capable. On connaît la suite et on imagine l'avenir.

Cette première forme de leadership chez Cora s'est déployée dans la sphère économique, par le truchement de la création et de l'exploitation d'un réseau de franchises, mais il atteint aujourd'hui un rayonnement beaucoup plus grand, sans qu'encore une fois la principale intéressée ne l'ait planifié, et qui s'est amplifié



Brigade, vol. 2, n° 2, Gilles Lauzon, Lauzon photographie

Le succès de Cora Déjeuners souligné par ses pairs.

depuis qu'elle a cédé sa place de présidente à son fils, n'agissant dorénavant que comme présidente-fondatrice, administratrice et porte-parole de l'entreprise.

Ses talents naturels de communicatrice l'ont toujours servie. Même avant cette étape cruciale de transition vers sa vie actuelle, dès les premières années de l'implantation du réseau, le succès des Cora Déjeuners ne passait pas inaperçu. À tel point que le public finit par se demander qui était la personne derrière le nom (le prénom) de l'entreprise. Y avait-il une vraie Cora derrière l'enseigne ? Les journaux se mirent à parler du phénomène, ce qui amena certains journalistes à vouloir interviewer Cora elle-même, puisqu'elle existait bel et bien, en chair et en os. Celle-ci répondait spontanément à leurs questions en toute franchise, racontant



Denis Chailfour, photographe

Cora sur le plateau de tournage de l'émission VoirGRAND.tv.

volontiers son cheminement inhabituel d'entrepreneure à une époque où les femmes gestionnaires n'étaient pas légion. Le public étonné découvrait une femme énergique, chaleureuse et accueillante.

Cora s'en tirait très bien. Sa spontanéité, son authenticité et sa facilité à s'exprimer lui valurent bientôt une popularité croissante. On se mit à la solliciter pour qu'elle donne son appui à des projets diffusés dans le grand public. Depuis qu'elle a laissé son poste de présidente à son fils, elle dispose de plus de temps libre. Elle a entre autres accepté de participer à des émissions conçues pour encourager l'entrepreneuriat, une cause qui lui tient à cœur.

Voir grand!, une émission télévisée produite par l'animatrice Anne Marcotte, l'a recrutée pendant plusieurs années comme administratrice et membre

d'un panel à qui des entrepreneurs en herbe soumettent leurs plans d'affaires³. Diffusées sur le réseau MA.tv (pour l'instant réservé aux abonnés de Vidéotron) une fois par semaine, les émissions permettent à de jeunes entrepreneurs d'avoir accès à des conseils de personnes expérimentées en affaires et à des experts en entrepreneuriat. À chaque émission, le panel accueille les candidats choisis par auditions dans toutes les régions du Québec. À la fin de la série d'émissions, lancée en 2007, un grand gagnant est désigné lors d'un gala qui couronne la saison. La notoriété de Cora, son jugement sûr et sa spontanéité ont fait d'elle une participante très populaire, dont les candidats valorisaient l'opinion.

Cora a également accepté de s'associer à une autre cause connexe, celle des femmes entrepreneures. Femmessor, où elle siège au conseil d'administration, est un organisme offrant des services de soutien et de conseil à de jeunes femmes désireuses de fonder leur entreprise⁴. Répartis sur l'ensemble du Québec, les Femmessors régionaux constituent des fonds d'investissement destinés aux femmes entrepreneures.

Leur mission est d'encourager l'entrepreneuriat chez les femmes en leur offrant des services de financement, d'accompagnement, de formation et de réseautage dans toutes les régions du Québec. Le but connexe est de développer et de promouvoir l'entrepreneuriat féminin comme outil de création d'emplois et de développement économique. Les projets vont du démarrage d'entreprises à l'expansion, jusqu'à la fusion et l'acquisition. Fondé en 2012, l'organisme a mis sur pied un Cercle des ambassadrices au nombre de trente, appelées à servir de modèles aux entrepreneures et d'aide dans la poursuite de leurs projets. Cora Tsouflidou y siège en compagnie d'autres femmes

3 Voir le site <<http://www.voirgrand.tv/fr/>>, consulté le 7 novembre 2013.

4 Voir le site <<http://www.femmessor.com/>>, consulté le 7 novembre 2013.

d'affaires connues comme Liliane Colpron, Mariouche Gagné, Danièle Henkel, Christiane Germain, Isabelle Hudon, Monique F. Leroux et Lise Watier.

La troisième cause qui accapare Cora Tsouflidou en dehors de ses responsabilités professionnelles d'administratrice et de porte-parole de Cora Déjeuners est la Fondation Cora⁵, qui possède sa propre histoire.

Trois jours après la naissance de son premier petit-fils Alexandre, qui pesait six livres, Cora reçut d'une cliente une jarre à biscuit en porcelaine en forme de canard, un souvenir que celle-ci avait sauvé lors d'un divorce difficile. Encore sous le choc d'être devenue grand-mère la veille de Noël, Cora voulut assurer l'avenir de cet enfant qu'elle aimait déjà. En regardant l'objet, Cora eut l'idée de le placer derrière le tiroir-caisse de son restaurant de Côte-Vertu, en prenant l'engagement d'y déposer chaque soir, à la fermeture, le montant de six dollars, correspondant au poids qu'avait l'enfant à sa naissance.

Pendant trois années, Cora resta fidèle à sa promesse. Chaque soir après avoir fait le bilan de la journée, elle déposait six dollars dans le canard. Lorsqu'elle acheta son deuxième restaurant, elle décida qu'elle déposerait chaque soir six dollars par restaurant, soit douze dollars. Avec l'acquisition du troisième restaurant, le montant quotidien s'éleva à dix-huit dollars par soir jusqu'en août 1991. À ce moment, Cora put « emprunter » au canard tout l'argent qu'il lui fallait pour acheter son quatrième restaurant. On se rappellera que l'année 1992 marqua l'ouverture de cinq nouveaux restaurants, dont la première franchise Cora Déjeuners⁶.

5 Voir le site <<http://www.chezcora.com/entreprise/fondation-cora>>, consulté le 21 novembre 2013.

6 Voir le chapitre 12.

Devant le succès commercial de l'entreprise, Cora avait perdu toute inquiétude au sujet de l'avenir pécuniaire du petit Alexandre dont la famille avait maintenant amplement les moyens de subvenir aux besoins actuels et futurs. En 1998, Cora reprit l'idée du canard et créa la Fondation Cora dont la mission serait d'aider les enfants dans le besoin. La valeur de son premier don à l'organisme correspondait au montant qu'elle avait « emprunté » au canard, augmenté des intérêts qui avaient couru depuis. Elle demanda aux franchisés qui le désiraient de contribuer à la Fondation, qui s'est associée depuis au Club des petits déjeuners du Québec et au Canada Breakfast Club dans le reste du Canada. Leur mission est de fournir des petits déjeuners convenables aux enfants d'écoles situées dans des milieux défavorisés.

Différentes activités caritatives ont été planifiées depuis, y compris des événements de collectes de fonds, comme la Journée de la crêpe, la Classique de golf, longtemps populaire auprès des franchisés de Cora, de même que la vente de troussees scolaires et de « soleils » dans les restaurants. Cora n'hésite jamais à participer activement aux événements parrainés par la Fondation qui porte son nom et qui lui rappelle le joli canard en porcelaine d'Alexandre.

Au-delà du rôle social qu'elle s'est ainsi donné, Cora continue de se voir comme une écrivaine. En 2001, elle a publié un premier livre, *Déjeuner avec Cora*. Les événements qui l'ont amenée à se lancer sérieusement dans l'écriture méritent d'être racontés, puisque là aussi, rien n'avait été planifié.



L'Visuel Daniel Aurélier

Cora sert le déjeuner aux enfants avec Daniel Germain, président-fondateur du Club des petits déjeuners et Pierrette Meunier, franchisée du restaurant Cora de Boucherville.

● Docteur en linguistique de l'Université de Strasbourg, Jacques Laurin est bien connu du public grâce aux vingt années qu'il a passées à tenir des chroniques à la radio et à la télévision. Professeur de français pendant trente ans, directeur général du Conservatoire Lassalle de 1985 à 1995, codirecteur des Éditions de l'Homme de 1974 à 1978 et éditeur de 1996 à 2000, il a longtemps été conseiller en communication pour Radio-Canada, Télé-Québec et Météomédia. Il a été président du jury québécois de la Dictée de Bernard Pivot, membre du jury de la Dictée des Amériques et de la Dictée Paul-Gérin-Lajoie. Depuis 2000, il est éditeur-conseil aux Éditions de l'Homme.

Source: <<http://www.babelio.com/auteur/Jacques-Laurin/151932>>, consulté le 2 avril 2013.

Cora reçut un jour un appel téléphonique de Jacques Laurin ●, éditeur aux Éditions de l'Homme. Il avait fréquenté un de ses restaurants et avait été enchanté de son repas. Il avait consulté le menu où les noms imaginatifs des plats et les dessins colorés l'avaient séduit. Il se demandait qui avait élaboré, fabriqué et dessiné ces menus hors de l'ordinaire. Lorsqu'on lui apprit que c'était Cora elle-même, il voulut la contacter pour lui proposer de publier un livre contenant les recettes de Cora Déjeuners.

Cora, qui avait toujours rêvé d'être écrivaine, s'enthousiasma à la perspective d'être publiée. Elle consulta son fils Nicholas. Ce dernier réagit avec le pragmatisme qui le caractérise. Il fit comprendre à sa mère qu'il était impossible de publier les recettes dont l'entreprise conserve jalousement la confidentialité. Profondément déçue, mais reconnaissant la logique implacable des arguments de son fils, Cora avisa Jacques Laurin qu'il lui était impossible de dévoiler les recettes qui faisaient le succès de l'entreprise en les publiant dans un livre, mais qu'elle était prête à raconter sa propre histoire qui comportait, comme il le verrait en en prenant connaissance, plusieurs rebondissements.

Sans s'engager plus officiellement, Jacques Laurin répondit poliment à Cora de lui soumettre un manuscrit lorsqu'il serait prêt, et qu'après une lecture attentive, il considérerait la possibilité de le publier ou non. Cora revint à la maison gonflée à bloc. Nicholas n'avait aucune objection à ce que l'histoire de sa mère soit racontée, pourvu qu'il n'y soit aucunement question de recettes. Quant à sa fille Gigi, soucieuse de lui éviter une amère déception ultérieure, elle n'hésita pas à briser les illusions de sa mère en lui affirmant que Jacques Laurin n'avait probablement aucune intention de la publier. Elle ajouta que comme tous les éditeurs, il recevait des centaines de manuscrits par année et qu'il se serait sans doute

LE JOURNAL DE MONTRÉAL | NOUVELLES | VENDREDI 16 MAI 2008

Quand Cora se prend pour Marie-Chantal

Une nouvelle pub de Cora, « Regardez-moi dans les œufs », a fait sourire les automobilistes sur le pont Jacques-Cartier hier matin, rappelant la campagne controversée de la chanteuse Marie-Chantal Toupin.

JESSICA NADEAU
Le Journal de Montréal

Avec ses deux assiettes bien rondes situées juste au bon endroit, la publicité des restaurants Cora mettant en scène Madame Cora elle-même fait déjà beaucoup jaser.

Tous se rappellent l'époque où Marie-Chantal Toupin posait sur ce même panneau dans un décolleté plongeant avec le même slogan : « Regardez-moi droit dans les yeux! »

Contacté par le *Journal* hier, le gérant de Marie-Chantal Toupin, Édouardo Da Costa, a bien ri en apprenant que la publicité qu'il avait conçue avec l'agence Tacca, à l'époque de la sortie du disque *Après tout* était recyclée par Cora.

« Cette publicité avait été un excellent coup pour la carrière de Marie-Chantal. C'est avec ça que tout a commencé. Je trouve cela génial que Cora le refasse, il faut faire parler les gens. »

Il ajoute en riant que le restaurant devrait leur fournir « le déjeuner gratis » pour les droits d'auteur.

« Sans saveur »

Pour Patrick Beaudin, analyste d'image et vice-président, création chez Cossette, il s'agit d'un « mécanisme habile consistant à travailler avec une référence culturelle que tout le monde a encore à l'esprit ».

Selon lui, même si le clin d'œil à Marie-Chantal Toupin est « habile », cela reste une publicité relativement « insipide » et « sans saveur » par rapport au contenu.

« On mise sur le clin d'œil, sur le gag, mais par rapport au contenu, on n'apprend rien d'autre, rien de nouveau en disant qu'on mange des œufs chez Cora. Pour moi, la pub doit raconter quelque chose. Se limiter à faire un gag, c'est un peu pauvre. »

jnadeau@journalmt.com



PHOTO LE JOURNAL / GHYSLAIN LAVOIE



■ Madame Cora n'a pas les charmes de Marie-Chantal Toupin, mais elle fait sourire les automobilistes sur le pont Jacques-Cartier. La publicité de Marie-Chantal Toupin avait, quant à elle, semé toute une controverse dans le milieu culturel au moment de la sortie du disque *Après tout*.

Journal de Montréal, 16 mai 2008

Cora devient une porte-parole qui n'a pas froid aux yeux!

débarrassé d'elle poliment en lui lançant cette idée. Gigi crut qu'elle avait convaincu sa mère de ne pas se lancer dans cette aventure d'écriture.

C'était mal connaître Cora. Sûre que Jacques Laurin serait séduit encore davantage par son récit que par ses recettes, Cora plongea dans ce projet avec

toute la fougue dont elle était capable. Enfin, se disait-elle, elle pourrait écrire, être publiée et surtout, être reconnue comme une écrivaine, son rêve de toujours.

Toutes affaires cessantes, Cora se consacra entièrement à son projet. Pour mieux se concentrer, elle se rendit dans sa Gaspésie natale, à Caplan, où elle loua une chambre dans un petit motel, sans se donner d'échéance, sinon celle de produire son manuscrit le plus vite possible. Elle commença par faire des recherches sur l'histoire de sa famille en consultant les archives de Caplan et du village de Saint-Alphonse-de-Caplan, qui avait accueilli les premiers Mussely à la fin du XIX^e siècle⁷.

L'endroit était calme et propice au recueillement. La fenêtre de sa chambre donnait sur la mer. Collée à son pupitre de fortune, jour après jour, elle écrivit sans arrêt, du matin au soir, retraçant toutes les étapes de sa vie. Elle n'interrompait l'envolée de sa plume que pour prendre quelques bouchées ou une soupe qu'elle réchauffait sur place sur le petit réchaud qu'elle avait apporté dans ses bagages. Dans les pages qui s'empilaient sous ses yeux, elle y fit la part belle à l'origine des noms des plats qu'elle avait inventés pour répondre aux suggestions de ses fidèles clients de la première heure, révélant ainsi que sous chaque recette (sans la dévoiler) se cachait une histoire attachante. Elle jugea un beau matin que son manuscrit était prêt à être soumis à Jacques Laurin. Elle rentra à Montréal et lui demanda une entrevue.

Comme Gigi l'avait prédit, l'éditeur fut d'abord surpris d'apprendre que cette femme d'affaires avertie avait pris sa suggestion au sérieux. Il souhaitait publier l'ouvrage, mais Cora, conseillée par son fils et par un avocat spécialisé en droit d'auteur, avait des réticences à signer un contrat qui impliquait des droits de suite sur son histoire.

7 Voir le chapitre 1.

C'est finalement aux éditions Libre Expression qu'au troisième trimestre 2001, l'ouvrage intitulé *Déjeuner avec Cora* fut lancé et que Cora réalisa son rêve d'être officiellement une écrivaine publiée⁸. Cora n'y manque pas de rendre hommage à Jacques Laurin qui, le premier, lui avait indirectement donné l'idée de se remettre à l'écriture. Les dernières pages se terminent sur un chapitre intitulé « Lettre à ma mère », dans laquelle elle s'adresse directement à celle à qui elle avait si longtemps reproché son manque d'amour et d'affection à l'égard de l'enfant qu'elle avait été. Au-delà de la mort, Cora se réconcilie avec celle qui lui avait donné le jour à Caplan, 54 années auparavant. Elle termine la lettre avec ces mots : « Je t'aime infiniment. Ta fillette, Cora. »

Dix années passeront avant que Cora ne reprenne sa plume. Dans un deuxième ouvrage, publié cette fois aux éditions Marcel Broquet⁹, Cora s'adresse cette fois directement à son soleil, le logo qu'elle avait dessiné spontanément lorsqu'il fut question qu'elle obtienne sa première carte professionnelle pour son restaurant¹⁰. Intitulé *Entre le soleil et moi*, l'essai propose un recueil de lettres dans lesquelles elle explore les principales valeurs ayant contribué au succès de l'entreprise familiale. Elle y aborde indirectement certains événements de sa vie en les agrémentant de réflexions personnelles. Avec le recul des années, Cora se permet de donner un sens transcendant aux épreuves qu'elle a endurées, aux hasards qui l'ont si bien servie et aux réserves de courage qui lui ont permis de s'en sortir haut la main.

8 Cora Tsouflidou, *Déjeuner avec Cora*, Montréal, Libre Expression, 2001, 335 pages. L'ouvrage sera publié en anglais en 2010, aux éditions McArthur & Company, 196 pages, sous le titre *Breakfast with Cora*, une traduction de Dawn M. Cornelio.

9 Cora Tsouflidou, *Entre le soleil et moi – Recueil de lettres sur une vie, une réussite*, Saint-Sauveur, Marcel Broquet éditeur, 2001, 174 pages.

10 Voir le chapitre 10.

En 2014, Cora est loin d'avoir perdu le goût d'écrire, mais elle veut pousser encore plus loin sa réflexion et aborder l'évolution, dans le temps, de sa relation à Dieu, dont elle n'a jamais cessé de sentir la présence dans sa vie, même aux temps les plus frustrants de son adolescence et les plus durs de ses années de mariage. Elle voit dans les événements qui l'ont conduite à sa réussite en affaires, et surtout à l'atteinte d'une sérénité tant désirée, la volonté et l'amour de Dieu qui a veillé, selon elle, pendant toutes ces années sans qu'elle ne le sache, sur sa destinée. Cora prépare un troisième ouvrage dans lequel elle fera le point sur sa vie sous l'angle de sa foi en Dieu.

Cora épouse, Cora mère, Cora grand-mère, Cora entrepreneure, Cora administratrice, mais aussi Cora écrivaine et Cora assoiffée de spiritualité : cette leader confirmée de la restauration du matin n'en finira donc jamais de nous étonner.

CHRONOLOGIE DES OUVERTURES DE RESTAURANTS 1987 À 2013¹

- 1987** *Mai* • **1^{er} restaurant au 605, Côte-Vertu**, Saint-Laurent, QC
- 1990** *Janvier* • 2^e restaurant au 431, Saint-Martin, Laval, QC
Septembre • 3^e restaurant Cora Déjeuners à Vimont, Laval, QC
- 1991** *Août* • Chomedey, Laval (Labelle), QC
- 1992** *Février* • Rosemère, QC
Avril • Terrebonne, QC
Septembre • Brossard, QC
Octobre • Saint-Eustache, QC

¹ Ce tableau n'affiche que les ouvertures de restaurants corporatifs et de franchises et ne comprend pas les fermetures survenues durant la même période. En 2013, le nombre total de restaurants Cora Déjeuners en activité est de 131. Source: document fourni par Franchises Cora inc.

- 1993** *Janvier* • **Début des processus de franchisage** ;
écriture des conventions ;
préparation des Manuels
- 1994** *Avril* • **Vente et ouverture de la 1^{re} franchise**,
Pointe-Claire, QC
- 1994** *Juillet* • Vente de Terrebonne, QC
en franchise
- Octobre* • Vente de Saint-Eustache, QC
en franchise
- 1995** *Avril* • Vente de Brossard, QC
en franchise
- Mai* • Saint-Jean-sur-Richelieu, QC
- **Ouverture à Boisbriand de Casseroles Cora** ;
installation d'un siège social
- Juin* • Boucherville, QC
- Saint-Léonard, QC
- Juillet* • Québec, QC
- Laval, boul. le Carrefour, QC
- Septembre* • Rimouski, QC
- Novembre* • Saint-Hubert, QC
- Décembre* • Montréal, boul. l'Acadie, QC
- 1996** *Février* • Saint-Hyacinthe, QC
- Mars* • Saint-Laurent, QC
- Ville Lasalle, QC
- Avril* • Saint-Constant, QC
- Août* • Lévis, QC
- Septembre* • L'Ancienne-Lorette, QC
- Novembre* • Québec, Sainte-Foy, QC
- 1997** *Avril* • Vente du restaurant corporatif
sur Curé-Labelle, QC en franchise
- Juillet* • Montréal, Côte-des-Neiges, QC
- Septembre* • Montréal, Mont-Royal, QC
- Octobre* • Beauport, QC
- Trois-Rivières, QC
- Novembre* • Montréal, Stanley, QC,
- 1998** *Février* • Lévis, QC
- Mars* • Dollard-des-Ormeaux,
boul. Des Sources, QC
- Avril* • Montréal, Vieux-Montréal
- Juin* • Montréal, Pointe-aux-Trembles, QC
- Granby, QC
- Juillet* • Vaudreuil-Dorion, QC
- Septembre* • Chicoutimi, QC
- Octobre* • Sainte-Thérèse, QC
- 1999** *Avril* • Drummondville, QC
- Mai* • Saint-Jérôme, QC
- Juin* • Sherbrooke, QC
- Juillet* • Montréal, rue Sainte-Catherine, QC
- Jonquière, QC
- Octobre* • Repentigny, QC
- Laval, boul. de la Concorde, QC
- 2000** *Avril* • Hull, QC
- Juin* • Saint-Jean-sur-Richelieu, QC
- Septembre* • Québec, Jardins Saint-Roch, QC
- Octobre* • Nepean, ON,
1^{er} restaurant Cora hors Québec
- Novembre* • Québec, Charlesbourg, QC
- Gatineau, QC
- 2001** *Février* • Vimont, Laval, QC
- Mars* • Boucherville, QC
- Montréal, Stade,
rue Sherbrooke Est, QC
- Mai* • Montréal, avenue du Parc, QC
- Trois-Rivières, centre-ville, QC
- Juin* • Longueuil, QC
- Montréal, rue Viger, QC
- Juillet* • Québec, Neufchâtel, QC
- Joliette, QC
- Août* • Châteauguay, QC
- Montréal, rue Saint-Jacques, QC
- Septembre* • Montréal, rue Lacordaire, QC
- Novembre* • Îles-des-Sœurs, QC
- Décembre* • Mississauga, ON
- Belleville, ON

- 2002** *Janvier* • Moncton, NB
Avril • Ottawa, rue Alta Vista, ON
Août • Saint-Sauveur, QC
Novembre • Kingston, ON
• Winnipeg, MB
• Frédéricton, NB
- 2003** *Mars* • Beloeil, QC
Avril • Halifax, NE
Juin • Ottawa, Saint-Laurent, ON
Juillet • Orléans, ON
• Charlottetown, IPE
Décembre • Dartmouth, NE
- 2004** *Janvier* • Newmarket, ON
Mars • Brampton, ON
• Kanata, ON
• Bedford, NE
Avril • Ottawa, Rideau, ON
• Toronto, Blue Jays Way, ON
Juin • Saint-Laurent, QC
Juillet • Sept-Îles, QC
Novembre • Saint-John, NB
Décembre • Blainville, QC
- 2005** *Avril* • Valleyfield, QC
• Halifax, Clayton Park, NE
31 mai • **Début des restaurants sans fumée**
Octobre • Vaughan, ON
• Saint-Boniface, MB
- 2006** *Janvier* • Roussillon, QC
Février • St-John's, Atlantic Place, TN
Avril • Clarkson, ON
Mai • Meadowvale, ON
Septembre • Toronto, Dufferin Corners, ON
Octobre • Calgary, 130th Avenue, AB
Décembre • Unionville, ON
• Dieppe, NB
- 2007** *Janvier* • Cambridge, ON
Mai • London, ON
Juillet • Baie-Comeau, QC
Août • Oakville, ON
• Cap-de-la-Madeleine, QC
• St-John's, Kenmount Rd, TN
Octobre • Montréal Centre (déménagement de Stanley), QC
Novembre • Brantford, ON
• Ottawa, Lincoln Fields, ON
Décembre • Barrie, ON
- 2008** *Mars* • Saint-Georges-de-Beauce, QC
Avril • Richmond Hill, ON
Mai • Pickering, ON
• Ancaster, ON
Juin • Windsor, ON
Août • Burlington North, ON
• Dartmouth, Wright Ave, NE
Septembre • Okotoks, AB
Décembre • Calgary, Northand, AB
- 2009** *Mars* • Bolton, ON
• New Minas, NE
Avril • Milton, ON
Mai • Lévis 2, QC
Juin • Fairview, ON
• Lakeshore, ON
Juillet • Kitchener, ON
• Saint-John, Mc Allister, NB
• Toronto, 27th Carlton, ON
• Niagara, Niagara Square, ON
Août • Moncton, Mapleton Road, NB
Septembre • Etobicoke, Queensway, ON
• Calgary, Gateway, AB
Octobre • Richmond Hill, 16th & Vogell, ON
Novembre • Waterloo, Cora at the Shop, ON
• London, Adelaide, ON

- 2010** *Avril* • Brampton, Airport & Queen, ON
Septembre • Scarborough, ON
• Bolton, ON
Octobre • Calgary, Bow Valley Square, AB
• Kensington Crossing, AB
• West Point, AB
Novembre • Markham, ON
• Guelph, ON
• Sherwood Park, AB
• Mississauga Eglinton, ON

- 2011** *Janvier* • St-Catharines, ON
Avril • Coquitlam, CB
• Kamloops, CB
Mai • Kirkland, QC
Août • Sunridge, AB
Octobre • Red Deer, AB
• Airdrie, AB
• York Mills, ON
Décembre • Kelowna, CB

- 2012** *Février* • Whitby, ON
• White Rock, CB
Avril • Richmond-Coppersmith, CB
• Clareview, AB
Mai • Hamilton, ON
Juin • Leduc, AB
Octobre • Peterborough, ON
Novembre • Lethbridge, AB
• Saskatoon, SK

- 2013** *Janvier* • Victoria, CB
Septembre • Grande Prairie, AB
Novembre • Regina, SK
• Greenfield Park, QC
Décembre • Langley, CB

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES, ARTICLES ET HISTOIRES DE CAS

- BÉLANGER, Carol, « L'échec des successions des fondateurs d'entreprises: avoir les défauts de ses qualités », *Gestion*, vol. 36, n° 1, p. 41-46.
- BELL, David E., Hal HOGAN et Carin-Isabel KNOOP, *Chez Cora*, New Haven, Harvard Business School, juin 1995, 22 pages.
- BÉTHENCOURT, Marjorie, *Entreprendre en franchise*, Paris, Dunod, 2001, 248 pages.
- BUZZETTI, Hélène, « Que fait le Sénat, demandez-vous ? Voici quelques faits d'armes », *Le Devoir*, 31 août 2013, p. B1.
- CAMERON, Julia, *L'art pratique de la créativité. Le pèlerinage de l'être créatif*, traduction de *Walking in this World: The Practical Art of Creativity* par Annie J. Ollivier, Montréal, Éditions du Roseau, 2004, 367 pages.
- CANADA STEAMSHIP LINES, *PartnerShip to the World. Canada Steamship Lines: One Hundred and Fifty Years On*, 1995, 96 pages.

- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Jean-Marc Brunet ou la volonté absolue d'être un gagnant*, Centre de cas HEC, Montréal, 1994, 24 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, « Jean Coutu et le Groupe PJC », *Gestion*, vol. 21, n° 4, décembre 1996, p. 49-61.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Guylaine Saucier: administrateur de sociétés*, Montréal, Centre de cas, HEC Montréal, 2006, 38 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Noblesse oblige – L'histoire d'un couple en affaires. Philippe de Gaspé Beaubien et Nan-b de Gaspé Beaubien*, Montréal, Éditions Logiques, 2006, 237 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Pierre Jeannot – Aux commandes du ciel*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2009, 456 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Katharine Graham et le Washington Post*, Centre de cas, HEC Montréal, 2010, 27 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, *Taking Aviation to New Heights. A Biography of Pierre Jeannot*, Ottawa, Presses de l'Université d'Ottawa, 2013, 398 pages.
- CARDINAL, Jacqueline et Laurent LAPIERRE, « Ève-Lyne Biron et Biron Groupe Santé », *Revue internationale de cas en gestion*, vol. 12, n° 1, 2014, 16 pages.
- CHARETTE, Donald, « La recette d'un succès inespéré », *Prestige*, novembre 2013, p. 19.
- CLERMONT, Pénélope, « Cora contre Eggsquis », *La Revue de cœur et d'action*, mardi 9 novembre 2010.
- COMMISSION DE TOPONYMIE, *Noms et lieux du Québec. Dictionnaire illustré*, Québec, Les Publications du Québec, 1994, 925 pages.
- CORBO, Claude, *L'éducation pour tous. Une anthologie du rapport Parent*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 2002, 440 pages.
- COURNOYER, Jean, *La mémoire du Québec*, Montréal, Stanké, 2001, 1861 pages.
- DES RIVIÈRES, Marie-Josée, « La Vie en rose (1980-1987): un magazine haut en couleur », *Recherches féministes*, vol. 8, n° 2, 1995, p. 125-136.
- DESCHAMPS, Bérangère et Louise CADIEUX, *Le duo cédant/repreneur*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2011, 268 pages.

- DOUGLAS, Lloyd C., *L'obsession magnifique*, traduction de *The Magnificent Obsession* par Claude Moleyne, Paris, J'ai lu, 1959, 360 pages.
- DUMONT, Micheline, *Les religieuses sont-elles féministes ?*, Montréal, Éditions Bellarmin, 1995, 208 pages.
- GAGNON, Jean H., *Développer votre entreprise par le franchisage*, Montréal, Éditions Agence d'Arc, 1984, 220 pages.
- GAGNON, Jean H., *Le partenariat stratégique. Comment profiter pleinement des forces du franchisage*, Cowansville, Éditions Yvon Blais, 2011, 173 pages.
- HIMO, Julie, « L'affaire Dunkin Donuts – franchisage », *Les 10 décisions et développements ayant marqué l'année 2012 – Revue de l'année*, Norton Rose Canada, février 2013.
- JENISH, D'Arcy, *La Voie maritime du Saint-Laurent. Cinquante ans et l'avenir à nos portes*, traduction de Michel Gaulin, Montréal, Corporation de gestion de la Voie maritime du Saint-Laurent, 2009, 118 pages.
- KENYON-ROUVINEZ, Denise et John L. WARD, « L'importance de la gouvernance familiale et de la gouvernance entrepreneuriale », dans Denise Kenyon-Rouvinez et John L. Ward, *Les entreprises familiales*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, p. 78-97.
- KLEIN, Maury, *The Change Makers. From Carnegie to Gates, How the Great Entrepreneurs Transformed Ideas into Industries*, New York, Times Book, 2003, 318 pages.
- LACOURSIÈRE, Jacques, *Histoire populaire du Québec*, tome 3, Québec, Septentrion, 1996, 494 pages.
- LAFRAMBOISE, Yves, *Villages pittoresques du Québec*, Montréal, Éditions de l'Homme, 1996, 351 pages.
- LAPIERRE, Laurent, *On dirige comme on est*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2012, 242 pages.
- LESSARD, Michel, « La vogue des bateaux blancs », *Cap-aux-Diamants*, n° 33, printemps 1993.
- Manuel d'information – Expo 67*, publié par les Services d'information de l'Expo 67.
- MERCIER, Johanne, « Au royaume du toc et de l'illusion », *La Presse*, 25 février 1990.
- MILLER, Danny et Isabelle LE BRETON-MILLER, *Managing for the Long Run*, New Haven, Harvard University Press, 2005, 320 pages.
- MIREAULT, Mario, *La lucrative morue*, <<http://www.encyclobec.ca/main.php?docid=135>>, consulté le 16 décembre 2013.

- MORIN, Claude, « Exposition au Musée de Charlevoix – Ainsi renaît l'époque des "bateaux blancs" », *Le Devoir*, 12 novembre 2011.
- ONCHULENKO, Gene et Skip GILLHAM, *The Ships of The Paterson Fleet*, Cleveland, Riverbank Raders, 1996, 141 pages.
- PARÉ, François, *La distance habitée. Un essai sur la migration*, Ottawa, Le Nordir, 2003, 277 pages.
- PRUD'HOMME, Laurence, Jacqueline CARDINAL et Laurent LAPIERRE, *Robert Dutton et RONA*, Montréal, Centre de cas, HEC Montréal, 2007, 16 pages.
- REY, Alain (dir.), *Le Robert. Dictionnaire historique de la langue française*, 3 tomes, 1992.
- REY, Alain (dir.), *Le Robert encyclopédique des noms propres*, 2007, 2464 pages.
- TSOUFLIDOU, Cora, *Déjeuner avec Cora*, Montréal, Libre Expression, 2001, 335 pages.
- TSOUFLIDOU, Cora, *Breakfast with Cora*, traduction de Dawn M. Cornelio, Toronto, McArthur & Company, 2010, 196 pages.
- TSOUFLIDOU, Cora, *Entre le soleil et moi*, Saint-Sauveur, Marcel Broquet Éditeur, 2011, 174 pages.
- VIÉNOT, Pascal *et al.*, *La gouvernance d'entreprise*, Paris, Eyrolles, 2007, 152 pages.

SITES WEB

- <<http://www.usgennet.org/usa/ma/county/bristol/fallriver/fallriver.htm>>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Fall_River,_Massachusetts>
- <[http://fr.wikipedia.org/wiki/Caplan_\(Québec\)](http://fr.wikipedia.org/wiki/Caplan_(Québec))>
- <<http://www.info-gaspésie.com/Ville.php?Tourisme=BaieDesChaleurs>>
- <<http://grandquebec.com/histoire/migration-etats-unis/>>
- <<http://iderudit/8367ac>>
- <<http://www.thecanadianencyclopedia.com/articles/fr/voie-maritime-du-saintlaurent>>
- <<http://seaway.ca/fr/voie-maritime/histoire/index.html>>
- <<http://servicesfrançais.radio-canada.ca/communication-corporative/notre-histoire/>>
- <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Hetraie>>

<<http://www.biographi.ca>>
<<http://echo.franco.ca/premieresnations/index>>
<<http://fetes.festiclic.com/page-10643-origine-profession-foi-eucharistie-communion.html>>
<<http://www.crosemont.qc.ca/le-college>>
<<http://fr.wikipedia.org/wiki/Iconostase>>
<http://avortementauncanada.ca/Historique/L_avortement_legal_au_Canada.html>
<http://comptoir.messenie.free.fr/Le_Comptoir_de_Messenie/spip.php?article214>
<<http://fr.wikipedia.org/wiki/Sirtaki>>
<<http://fr.wikipedia.org/wiki/Retsina>>
<<http://mesescapadesengrece.blogspot.ca/2011/04/nauplie-le-musee-du-komboloi.html>>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Baptême_orthodoxe>
<<http://viechretienne.catholique.org/cec/6829-vii-mais-delivre-nous-du-mal>>
<http://duguesclin.free.fr/Mythologie_grecque/page/Jason.htm>
<<http://www.affirmation-de-soi.info/pourquoi-votre-proche-defend-celui-qui-le-manipule%C2%A0le-syndrome-de-stockholm.php>>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Notre_Père#La_d.C3.A9livrance>
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Bûcher_des_Vanités>
<<http://phoenixalt.wordpress.com/school-life/>>
<http://en.wikipedia.org/wiki/Morris_Marina>
<<http://bilan.usherbrooke.ca/bilan/pages/evenements/3360.html>>
<http://www.archives.uqam.ca/pages/archives_privees/genere_rdaq.asp?varcote=108P>
<http://www.archives.uqam.ca/pages/archives_privees/genere_rdaq.asp?varcote=108P>
<<http://www.reitmans.ca/financial/pdf/en/AIF%20-%202000.pdf>>

<<http://www.billygraham.org/articlepage.asp?articleid=4077>>

<<http://www.nndb.com/people/992/000167491/>>

<<http://lequebecunehistoiredefamille.com/capsule/forget>>

<http://www.larevue.qc.ca/economie_cora-contre-eggsquis-n19236.php>

<<http://www.chezcora.com/opportunites-affaires>>

<<http://www.nndb.com/people/992/000167491/>>

<<http://www.cqf.ca>>

<<http://www.restaurateurs.ca>>

<<http://www.voirgrand.tv/fr/>>

<<http://www.femmessor.com/>>

<<http://www.chezcora.com/entreprise/fondation-cora>>

<<http://www.babelio.com/auteur/Jacques-Laurin/151932>>

<<http://tvanouvelles.ca/lcn/economie/archives/2013/11/20131120-103227.html>>

<<http://www.encyclobec.ca/main.php?docid=135>>

<http://www.nytimes.com/2009/01/20/movies/homevideo/20dvds.html?_r=0>

NOTICE BIOGRAPHIQUE

JACQUELINE CARDINAL, M.A. (Université Harvard), est biographe et chercheure associée à la Chaire de leadership Pierre-Péladeau de HEC Montréal et chercheure et rédactrice en chef adjointe à *Gestion, revue internationale de gestion*. Elle est titulaire d'une maîtrise en littérature française de l'Université Harvard, d'un D.S.A. de HEC Montréal et d'un diplôme en traduction de l'Université McGill. Biographe, conférencière, rédactrice et traductrice agréée, elle a traduit de nombreux articles portant sur le leadership, notamment pour la *Harvard Business Review*. Elle a écrit six biographies, une monographie et plus de trente histoires de cas en leadership pour HEC Montréal, qui lui a décerné à trois reprises le prestigieux prix Alma-Lepage. Son imposante biographie de Pierre Jeannot,

directeur émérite de l'IATA (International Air Transport Association) et ancien président d'Air Canada, a été publiée en français en 2009 par les Presses de l'Université du Québec et en anglais en 2013 par les Presses de l'Université d'Ottawa. Son ouvrage *Sid Lee c'est qui ?* a mérité le Grand Prix Grafika 2008 (catégorie Livre). Elle est membre de l'Union des écrivaines et des écrivains québécois (UNEQ). Elle s'intéresse à la façon dont les destins de leaders se forment au creuset de grandes crises personnelles et professionnelles. Elle publie régulièrement des portraits de leaders dans des quotidiens, des revues professionnelles et des publications arbitrées. Elle a été rédactrice en chef du bulletin *Recherche@HEC/Research@HEC* et adjointe à l'animation et chercheuse des émissions *Leaders* diffusées sur la chaîne Argent. Elle a fait partie du projet *1000 Femmes 2007 – Montréal* du photographe français Pierre Maraval.

INDEX

A

AGNOSTELLI, Roberto, 183
AGONA, 27
ANGER, Auguste-Réal, 5
ARISTOTE, xx

B

BAILLY, Jean-Maurice, 22
BEAUCHAMP, Jacques, 22
BÉDARD, Jean-Luc, 21
BELL, David E., 192
BERNARD, Frédéric, 7-9, 11, 12, 14, 15, 17-19, 22, 23, 28, 52, 71
BERNARD, Joséphine, 12-15
BERNARD, Magella, 12, 101-103, 106
BERNARD, Olivette, 12
BERNARD, Paula, 7-9, 13-15, 19, 22, 26, 52, 66, 72, 91, 96, 97, 101-104
BERTRAND, Françoise, xi, xiv
BÉTHENCOURT, Marjorie, 161
BOUCHER DE BOUCHERVILLE, Charles-Eugène, 5
BROQUET, Marcel, 211
BRUNET, Jean-Marc, 162
BUFFETT, Warren, xvii
BUZZETTI, Hélène, 48

C

CAMERON, Julia, 118
CARNEGIE, Andrew, *xvii*
CARTIER, Jacques, 13, 27, 28
CHARETTE, Donald, 197
CHAUMONOT, père
Pierre-Joseph-Marie, 26
CLERMONT, Pénélope, 172
COLPRON, Lilianne, 206
CORBO, Claude, 34
CORNELIO, Dawn M., 211
COURNOYER, Jean, 2, 3, 5, 17, 26
COUTU, Jean, *xviii*, 161

D

D'AMOURS, Alban, *xvii*, *ix*
DE GASPÉ BEAUBIEN, Nan-b, 44
DE GASPÉ BEAUBIEN, Philippe,
44
DE LIGUORI, saint Alphonse, 4-5
DES RIVIÈRES, Marie-Josée, 121
DESCHAMPLAIN, Joseph, 2
DESJARDINS, Alphonse, *xviii*
DESROCHES, Camille, 22
DIEFENBAKER, John G., 20
DONNACONA, 27
DOUGLAS, Lloyd C., 142
DUPLESSIS, Maurice Le Noblet, 32
DUTTON Robert, 161-162

E-F

EISENHOWER, Dwith D., 20
ÉLIZABETH II, 20
FILION, Gérard, 34
FORD, Henry, *xvii*
FORGET, Michel, 157-159
FOURNIER, Céline, *xiv*
FRANÇOIS I^{er}, 27

G

GAGNÉ, Mariouche, 206
GAGNON, Jean H., 157, 160-162
GATES, Bill, *xviii*
GAULIN, Michel, 20
GENEST, Émile, 22
GERMAIN, Christiane, 12, 206
GERMAIN, Daniel, 207
GRAHAM, Billy, 73

H

HENKEL, Danièle, 206
HIMO, Julie, 171
HOGAN, Hal, 192
HUDON, Isabelle, 206

J-K

JENISH, D'Arcy, 20
JOHNSTON, David, 175
KAPLAN, John, 2
KLEIN, Maury, *xviii*
KNOOP, Carin-Isabel, 192

L

LACOURSIÈRE, Jacques, 5
LAFRAMBOISE, Yves, 17, 172
LANZA, Mario, 27
LAPOINTE, Jeanne, 34
LAROCHE, Fabienne, 157
LAURIN, Jacques, 208-211
LECAVALIER, René, 22
LEMELIN, Roger, 22
LEROUX, Monique F., 206
LESAGE, Jean, 33
LESSARD, Michel, 14
LÉVESQUE, René, 33, 43

M

MARCOTTE, Anne, 204
 MAYER, Charles, 22
 MELANÇON, André, 157
 MERCIER, Honoré, 3, 5
 MERCIER, Johanne, 144
 MEUNIER, Pierrette, 207
 MEYER, Jacques, 177-183
 MIREAULT, Mario, 13
 MOLEYNE, Claude, 142
 MORIN, Claude, 14
 MUSSELY, Amédée Rodolphe, 3, 6-8, 11, 14, 18, 19, 22, 23, 25-27, 30, 31, 43, 50, 52, 66, 72, 87, 89, 96, 99, 101, 104, 105
 MUSSELY, Charles, 4, 6
 MUSSELY, Cora
voir Pratte, Cora
 MUSSELY, Georges, 6
 MUSSELY, Henri-Joseph, 3-5
 MUSSELY, Nini, 2, 8, 12, 18, 66, 104
 MUSSELY, Paula
voir Bernard, Paula
 MUSSELY, Robert, 2, 8, 12, 18, 66, 89, 103, 104
 MUSSELY, Zézette, 2, 8, 12, 18, 66, 104

O-P

OLLIVIER, Annie J., 118
 PARÉ, François, 4
 PARENT, Alphonse-Marie, mgr, 32, 34-37
 PÉLADEAU, Pierre, xviii
 PIE x, pape, 26
 PRATTE, Cora, 6
 PRUD'HOMME, Laurence, 162

R

REY, Alain, 51, 53, 72, 77, 160
 RIEL, Louis, 3
 ROBERT, Sylvie, xiii
 ROCHER, Guy, 34
 ROCKFELLER, John D., xvii
 ROQUET, Ghislaine, 34
 ROUX, Jean-Louis, 157

S

SARDAIS, Cyrille, xiv
 SAUVÉ, Paul, 33
 SAVARD, Jean A., xiii

T

TASCHEREAU, Louis-Alexandre, 3, 46, 54
 TREMBLAY, Réjean, 157
 TSOUFLIDIS, Gesthimani (Gigi), xiii, xviii, 59, 60, 62, 63, 68-70, 75, 78-81, 97, 98-100, 105-109, 124, 126, 134-137, 139-141, 145-147, 152, 163-165, 179-181, 185, 208-210
 TSOUFLIDIS, John, xix, 40-43, 46, 47, 49-51, 53-55, 57-62, 64, 70-76, 78-81, 83-87, 89-91
 TSOUFLIDIS, Nicholas, xiii, xviii, 62, 75, 78-80, 98-100, 105-109, 124, 126, 136, 137, 149, 152, 153, 158, 163-166, 168, 169, 171, 173, 176, 179-181, 183-195, 203, 208
 TSOUFLIDIS, Théoharis (Titan), 59, 62-65, 68-70, 72, 75, 78-80, 88, 98-100, 105-109, 121, 122, 124, 126, 129, 136-138, 140, 143, 152, 164, 181, 185, 192

V-W

VÉRONCOURT, père, 26
 VILLENEUVE, Alain, 160, 164, 165
 WATIER, Lise, 206
 WOOLWORTH, Frank Winfield, 161

«JE SUIS L'EXEMPLE DE LA RÉUSSITE DE QUELQU'UN QUI N'AVAIT PAS ce qu'il faut.» C'est en ces termes que Cora Tsouflidou, une entrepreneure de la trempe d'Alphonse Desjardins, de Pierre Péladeau ou de Jean Coutu, résume son parcours de femme d'affaires. Sa chance, si chance il y a, elle l'a fabriquée elle-même, à coup de courage, en dépit d'un mauvais départ dans la vie et d'embûches innombrables.

Née à Caplan en Gaspésie, dans une famille d'origine belge plutôt modeste, cette jeune fille aux grandes ambitions voit ses rêves se briser un à un. À 40 ans, elle se retrouve sans le sou et seule responsable de trois enfants, après avoir quitté un mari aux humeurs « imprévisibles ». Avec l'aide de son père, elle achète un petit restaurant de quartier où elle s'active aux fourneaux, dessine les menus et sert sa clientèle de plus en plus nombreuse. Grâce à des économies durement amassées, elle ouvre un autre restaurant, puis un autre, puis un autre... pour parvenir à la tête d'un réseau de franchises Cora Déjeuners qui compte aujourd'hui plus de 130 établissements partout au Canada.

Sa biographie est la preuve qu'il n'est jamais trop difficile ni trop tard pour qu'un être humain décide de réécrire sa propre histoire en canalisant ses forces et ses faiblesses de façon constructive et innovatrice. Elle constitue une leçon autant sur la persévérance que sur la créativité, autant sur la rigueur que sur la fantaisie, et même, disons-le, autant sur la stratégie d'affaires que sur la récupération éclatante d'illusions et d'amours perdues.



JACQUELINE CARDINAL, M. A. (Harvard), D.S.A. (HEC Montréal), est biographe et chercheure associée à la Chaire de leadership Pierre-Péladeau de HEC Montréal. De Cora à Cora Déjeuners est sa sixième biographie de leaders d'affaires. Elle a été adjointe à l'animation et recherchiste pour les émissions Leaders, télédiffusées à la chaîne Argent, et signe régulièrement des articles sur le leadership, comme les chroniques « Portrait d'un leader » dans la revue Gestion, où elle est chercheure et rédactrice en chef adjointe.