

les

DIPLÔMÉS

N°439

PRINTEMPS 2021

Université 
de Montréal



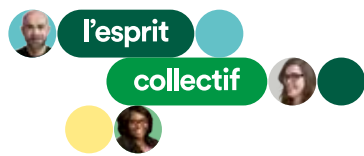
L'alimentation
dans tous ses états

Poste-publications / Convention numéro 400 62993

Le secret nucléaire de l'UdeM
Des vétérinaires chez les Inuits

Paul Houde,
l'homme aux mille talents

Brigitte Coutu:
Ricardo, c'est aussi elle



Obtenir plus, c'est toujours mieux.

En tant que diplômés de l'Université de Montréal, profitez d'une offre avantageuse* :



Bonification de protection sur les produits d'assurance individuelle : vie, accident et maladies graves

Bonification sur les produits d'investissement



Visitez le ssq.ca/umontreal ou appelez-nous au 1 855 412-4653

Réseau des **DIPLÔMÉS** et des **DONATEURS**

Université **um** de Montréal et du monde.

Les conseils pour les produits d'assurance vie et santé et les placements sont offerts par les conseillers en sécurité financière de SSQ Cabinet de services financiers.

*Certaines conditions, restrictions ou exclusions peuvent s'appliquer.



65825

les **DIPLÔMÉS**

N°439 PRINTEMPS 2021

5
ÉDITORIAL
» Cultiver une société en santé

6
ACTUALITÉS UdeM

10
DOSSIER
L'ALIMENTATION DANS TOUS SES ÉTATS
» La table au cœur de nos vies
» La tradition pour retrouver la santé
» Un géographe dans nos assiettes
» Combattante de l'insécurité alimentaire
» La chimie du sirop d'érable
» On ne naît pas végane, on le devient
» Les délices du campus de l'UdeM

24
REPORTAGE
» Quand chercheurs et Inuits s'unissent pour vacciner les chiens contre la rage

26
FLASH RECHERCHE

28
PROFILS
» **Alexandra Bastiany**: un parcours exceptionnel
» **Paul Houde**: l'homme aux mille talents

32
HISTOIRE
» L'Université de Montréal a caché un laboratoire nucléaire pendant la guerre

35
CARABINS
» **Marie-Ève Bernard O'Braham**: l'année des décisions

36
VOS DONS EN ACTION
» Le **D'Arto Demirjian**: ambassadeur de la campagne de dons planifiés, il veut servir d'exemple
» **Bernadette Ska et Jean-Marie Van Der Maren**: un fonds personnalisé en hommage à une militante des droits des femmes autochtones

47
À LA MÉMOIRE DE

48
NOMINATIONS ET DISTINCTIONS

53
VOTRE ASSOCIATION

54
QUOI DE NEUF?

56
NOS DIPLÔMÉES PUBLIENT

58
LE RECTEUR RENCONTRE UNE DIPLÔMÉE
» **Brigitte Coutu**: Ricardo, c'est aussi elle

SOMMAIRE

24



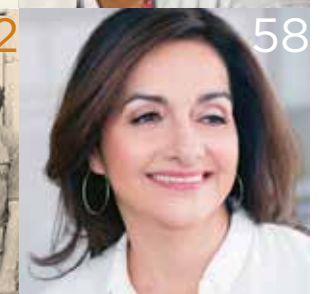
10



28



32



58

Photo: Caroline Sauvé

LES
**BELLES
SOIRÉES**
LES APRÈS-MIDI AUSSI

ENRICHISSEZ VOTRE CULTURE!

Conférences éducatives
en ligne

WWW.
BELLESSOIREES.
UMONTREAL.CA

Université  de Montréal et du monde.



DEGAS
AVEC AMEL FERHAT
LES LUNDIS 10, 17 ET 31 MAI
3 épisodes
DE 13 H 30 À 15 H 30



**COMPRENDRE
L'ARABIE SAOUDITE :
ÉTAT, SOCIÉTÉ, RELIGION
ET RECOMPOSITIONS
GÉOPOLITIQUES**
AVEC STÉPHANE LACROIX
LES LUNDIS 10, 17 ET 31 MAI
3 épisodes
DE 13 H 30 À 15 H 30



**UN SOCIOLOGUE
QUÉBÉCOIS
À LA COMMISSION
EUROPÉENNE**
AVEC FRÉDÉRIC MÉRAND
LE MARDI 11 MAI
DE 13 H 30 À 15 H 30



**LA FAMILLE BORGIA,
AU-DELÀ DE LA LÉGENDE**
AVEC EMMANUELLE FRIANT
LES MARDIS 8, 15, 22 ET 29 JUIN
4 épisodes
DE 13 H 30 À 15 H 30



**LA TOUR EIFFEL :
RÊVE FOU DES ARCHITECTES
DU XIX^E SIÈCLE**
AVEC JEAN-LOUIS BRISSON
LES MERCREDIS 23 ET 30 JUIN
2 épisodes
DE 13 H 30 À 15 H 30

MOT DE L'ÉDITRICE

CULTIVER UNE SOCIÉTÉ EN SANTÉ

En temps de crise comme en temps normal, votre *alma mater*, l'Université de Montréal, demeure résolument tournée vers le bien-être des individus et celui de la collectivité. Elle sollicite de nombreux esprits à la mesure des défis socioenvironnementaux et humanitaires actuels. Elle œuvre de manière cohérente et concertée avec ses chercheurs, professeurs, diplômés et donateurs afin d'outiller le public et les décideurs.

Comme notre bien-être à tous passe par un ventre bien rempli, c'est sur le sujet de l'alimentation que nous avons posé les assises du dossier principal de ce numéro, alors que des nutritionnistes, sociologues, chimistes, pharmaciens, médecins et même philosophes s'intéressent aux effets de nos choix quotidiens sur l'industrie bioalimentaire et la planète entière.

Saviez-vous qu'on produit du miel sur le campus de la

montagne et même une bière grâce au houblon qu'on y fait pousser? Pour en apprendre davantage, jetez un œil au contenu de notre dossier « L'alimentation dans tous ses états ».

J'espère que les rayons du soleil printanier, qui réchauffent d'une ardeur nouvelle toute l'équipe du Réseau des diplômés et des donateurs, sauront porter jusqu'à vous le sentiment d'une vie qui s'éveille. Égayons nos esprits, saluons les beaux jours qui arrivent et faisons preuve d'optimisme.

Au Réseau, nous continuons de travailler au développement de la collectivité en cultivant l'engagement des diplômés et diplômées à l'égard de l'UdeM. Nous le faisons, entre autres, par une offre renouvelée de conférences, de balados, sans oublier Étincelles, le gala des diplômés et des

donateurs de l'Université de Montréal, qui met en valeur nos personnes diplômées et des philanthropes.

Je profite de cette occasion pour remercier tous ceux et celles qui, par la diversité de leurs parcours, leur générosité et leur attachement à l'Université de Montréal, contribuent à l'atteinte de résultats exceptionnels et font rayonner l'Université. Vous êtes des personnes de cœur.

Bon printemps.



La directrice principale
des relations avec les diplômés

**MARTINE
LAVOIE**

CONSEIL DES DIPLÔMÉS DE L'UdeM

Jacques Girard, président du conseil
Louis-Conrad Pelletier, vice-président
aux finances
Annie-Claude Vanier, secrétaire
Haj Mohammed Abbad
Louis Beaulieu
Antonine Boily-Bousquet
Aline Borodian
Adrien Bravo
Maurice Collette
Simon Forest
Yves Guernier
Lise Goulet
Maryse Louhis
Luc Landreville
Serge Langlois
Pierre Simonet
Alexandra Gariépy, représentante
de la Fédération des associations étudiantes
du campus de l'UdeM
Michael Pecho, vice-recteur aux relations
avec les diplômés et à la philanthropie
Martine Lavoie, directrice principale
des relations avec les diplômés

REVUE LES DIPLÔMÉS

Éditeurs : Michael Pecho, vice-recteur
aux relations avec les diplômés
et à la philanthropie, et Martine Lavoie,
directrice principale des relations avec
les diplômés
Direction du marketing relationnel:
Brigitte Boucher

Réseau
des
et des
**DIPLÔMÉS
DONATEURS**

PUBLIÉE PAR LE BUREAU DES COMMUNICATIONS ET DES RELATIONS PUBLIQUES

Directeur de l'information:
Alain Charbonneau
Responsable de l'information:
François Guérard
Rédacteurs : Raphaël Bergeron-Gosselin,
Mariane Bouvette, François Guérard,
Martin LaSalle, Dominique Nancy,
Mathieu-Robert Sauvé, Virginie Soffer
Directrice artistique : Michelle Huot
Photographe : Amélie Philibert
Photo du montage de la page couverture:
Getty Images
Infographiste : Jean-François Szakacs
Révision linguistique : Sophie Cazanave
Poste-publications Convention n° 400 62993
Collaboratrices : Frédérique Morier
et Kristine Yu

Impression : Transcontinental Interweb inc.

3744, rue Jean-Brillant, bureau 480
C.P. 6128, succursale Centre-ville
Montréal (Québec) H3C 3J7
Téléphone : 514 343-6812
Sans frais : 1 888 883-6812
(Amérique du Nord seulement)
Courriel : diplomes@umontreal.ca

Les auteurs des articles publiés dans
Les diplômés conservent l'entière
responsabilité de leurs opinions.
Toute reproduction est autorisée à condition
de mentionner la source et les auteurs.

ISSN 2228-9636
Dépôt légal D-6880028
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
Publiée deux fois l'an
Tirage : 95 000



UN NOUVEAU VICE-RECTEUR AUX RELATIONS AVEC LES DIPLÔMÉS ET À LA PHILANTHROPIE

C'est un diplômé en droit de l'UdeM, Michael Pecho, qui a été choisi pour succéder à Raymond Lalande à titre de vice-recteur aux relations avec les diplômés et à la philanthropie.

Michael Pecho apporte une expérience de plus de 20 ans en gestion philanthropique. Il a occupé des fonctions de haut niveau à la Fondation de l'Hôpital de Montréal pour enfants, la Fondation de l'Institut national de la recherche scientifique et l'Institut-hôpital neurologique de Montréal ainsi qu'à l'Université McGill, où il était jusqu'à récemment directeur général des dons exceptionnels – Avancement universitaire.

Cette nomination est pour lui une occasion de jouer un rôle important dans la prochaine phase de développement d'un établissement qui a beaucoup évolué depuis son passage comme étudiant au début des années 90. « L'UdeM se compare aujourd'hui aux plus grandes universités internationales. Son potentiel de croissance en matière de philanthropie et d'engagement des diplômés est donc énorme », dit-il.

TROIS QUESTIONS AU VICE-RECTEUR

QU'EST-CE QUI VOUS A AMENÉ À FAIRE CARRIÈRE DANS LE DOMAINE DE LA PHILANTHROPIE ?

J'ai toujours eu le désir de changer le monde, mais je suis tombé dans l'univers de la philanthropie par hasard. C'est en accompagnant mon épouse – qui est aujourd'hui ma femme – au Sénégal que je me suis retrouvé à faire des collectes de fonds pour l'UNICEF auprès des entreprises locales. Deux années plus tard, j'ai été muté au siège de l'organisme à New York, où j'ai fait mes premières armes auprès des grandes fondations. J'ai alors constaté que beaucoup d'avocats travaillent en gestion philanthropique. L'essentiel du travail consiste en effet à réunir des faits, préparer des argumentaires et plaider sa cause !

COMMENT VOYEZ-VOUS ÉVOLUER LA PHILANTHROPIE UNIVERSITAIRE DANS LES PROCHAINES ANNÉES ?

Je crois qu'elle a de belles années devant elle. Pour les philanthropes, les universités se présentent comme des choix d'investissement des plus intéressants : on ne les voit plus seulement comme les gardiennes du savoir, mais comme des lieux où l'on trouve des solutions concrètes aux enjeux les plus pressants. Et pour des universités qui cherchent à diversifier leurs sources de revenus, la philanthropie représente un apport crucial, d'autant plus que les dons servent souvent de levier pour aller chercher des subventions publiques et entreprendre des projets d'envergure.

QUE COMPTEZ-VOUS FAIRE POUR NOURRIR LA RELATION QUE L'UdeM ENTRETIENT AVEC SES DIPLÔMÉS ET DIPLÔMÉES ?

Le vice-recteur Raymond Lalande a fait un travail extraordinaire pour développer l'appartenance à l'UdeM et je compte poursuivre dans cette voie. Je souhaite amener plus loin cette relation par un engagement plus grand de nos diplômés et diplômées dans la mission de l'Université. Nous pouvons les consulter sur des questions de recherche et d'enseignement ou leur offrir de participer à différents projets comme des programmes de mentorat. Tout est possible. Je vois notre réseau de personnes diplômées comme une force à organiser et à mobiliser pour agir sur le monde et réaliser de grandes choses.

DANS LE PELOTON DE TÊTE

Au cours des derniers mois, l'Université de Montréal a continué de se démarquer sur les scènes nationale et internationale en se classant parmi les 75 meilleures universités du monde.

1^{er}

L'UdeM forme avec ses écoles affiliées, HEC Montréal et Polytechnique Montréal, le premier pôle d'enseignement supérieur au Québec pour la taille de sa population étudiante : pas moins de 69 926 personnes sont inscrites dans ses différents programmes d'études. Quelque 10 000 d'entre elles viennent de l'extérieur du Canada.

4^e

Avec un revenu de recherche de 597 M\$ en 2019, l'UdeM se classe comme la quatrième université de recherche en importance au Canada dans le plus récent palmarès de Research Infosource.

41^e

Les diplômés et diplômées de l'UdeM jouissent d'une excellente réputation auprès des grandes sociétés internationales. L'Université se situe au 41^e rang mondial du classement Global Employability 2020 et au 4^e rang canadien.

73^e

L'UdeM se trouve à la 73^e position du classement 2021 du *Times Higher Education*, qui évalue plus de 1500 universités à travers le monde. Elle fait partie des cinq établissements de langue française qui figurent parmi les 100 meilleurs établissements universitaires de la planète.

400 000

La grande famille des diplômés et diplômées de l'Université de Montréal compte quelque 400 000 membres répartis sur les cinq continents. L'UdeM offre l'une des plus grandes variétés de programmes d'études au pays – et même au monde : on trouve des personnes diplômées de l'UdeM littéralement partout, dans tous les secteurs d'activité.

GRANDES CONSULTATIONS SUR LA LIBERTÉ D'EXPRESSION À L'UdeM

La question de la liberté d'expression à l'université a fait les manchettes au pays au cours des derniers mois, mais l'enjeu est présent sur les campus du monde occidental depuis déjà plusieurs années. À l'UdeM, la liberté d'expression est protégée par la charte de l'établissement et par des conventions collectives; il n'existe cependant pas d'énoncé de principes officiel sur la question. L'Université de Montréal a lancé cet hiver des consultations au sein de sa communauté en vue de produire cet énoncé et de formuler des recommandations sur la liberté d'expression en contexte universitaire. « Nous voulons un énoncé de principes suffisamment clair pour qu'il permette à tous les membres de notre communauté d'exercer de manière autonome leur liberté d'expression dans le contexte universitaire », a précisé la vice-rectrice aux partenariats communautaires et internationaux Valérie Amiraux, qui dirige la Mission du recteur sur la liberté d'expression à l'Université de Montréal. Cette mission recueillera les témoignages de tous ceux et celles à l'UdeM qui désirent se prononcer sur le sujet.

DES CONFÉRENCIERS DE MARQUE À L'UdeM

Deux économistes de renommée internationale ont ravi des auditoires de plus d'un millier de personnes lors de leur passage virtuel à l'UdeM. En novembre dernier, le professeur français Thomas Piketty a présenté les conclusions de son plus récent ouvrage, *Capital et idéologie*, qui expose les fondements historiques des inégalités économiques à l'intérieur des sociétés et entre celles-ci. En février, c'est l'envoyé spécial des Nations unies pour le financement de l'action climatique, Mark Carney, qui a échangé avec la communauté universitaire et le public. Le Canadien, qui a été gouverneur de la Banque du Canada puis de la Banque d'Angleterre, a abordé son rôle à l'ONU, qui consiste à engager les décideurs du monde de la finance dans la transition de nos économies vers des modèles durables.



Thomas Piketty (en haut)
Mark Carney

CHARLES RICHARD-HAMELIN DEVIENT PROFESSEUR À LA FACULTÉ DE MUSIQUE

Qualifié de « trésor national » par la critique musicale du Québec et de « génie sans comparaison » par celle du Japon, le pianiste québécois Charles Richard-Hamelin est entré l'automne dernier comme professeur invité à la Faculté de musique. Le jeune trentenaire, qui a remporté en 2015 la médaille d'argent du prestigieux Concours international de piano Frédéric-Chopin, retrouve ainsi l'un de ses anciens professeurs, le pianiste Jean Saulnier. « J'ai eu la chance d'avoir de formidables maîtres qui m'ont légué un immense bagage. C'est maintenant l'occasion pour moi de transmettre à la prochaine génération tout ce que j'ai reçu », a indiqué le nouvel enseignant, ajoutant qu'il aspire à ce que ses étudiants et étudiantes acquièrent le goût de travailler encore plus fort et avec un amour renouvelé pour la musique qu'ils interprètent.



Photo: Elizabeth Delage

SUR LE TERRAIN POUR COMPRENDRE COMMENT SE VIT LA PANDÉMIE

À la demande de divers organismes communautaires, l'UdeM a formé une équipe de recherche pluridisciplinaire pour comprendre la façon dont les résidents des quartiers Parc-Extension et Côte-des-Neiges ont vécu la première vague de la pandémie de COVID-19. Dans ces quartiers, qui sont parmi les plus durement touchés de Montréal par la crise sanitaire, des membres du corps professoral et des étudiants et étudiantes conduisent des entretiens au cours desquels les participants sont invités à évoquer ce qui leur est arrivé de positif comme de négatif au début de la pandémie. Les partenaires communautaires de l'étude souhaitent ainsi préparer la campagne de vaccination dans ces quartiers multiethniques et anticiper d'éventuelles prochaines vagues de la pandémie.

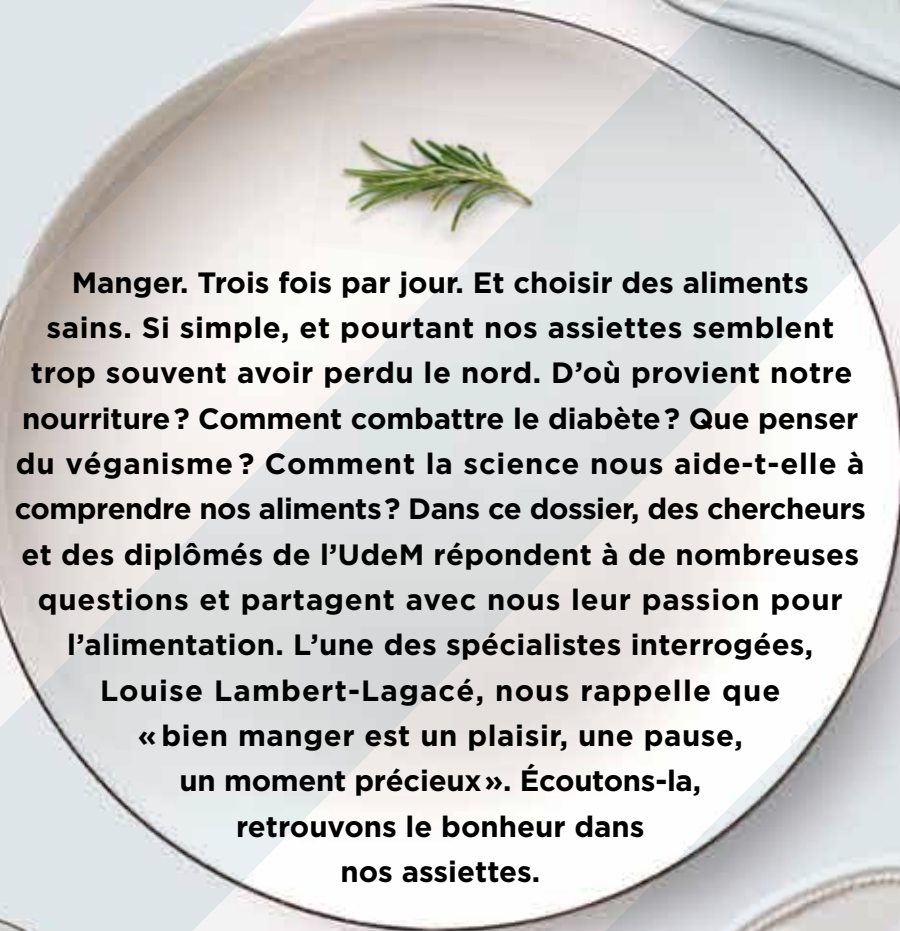
SEPT PROFESSEURS DE L'UdeM PARMIS LES PLUS CITÉS AU MONDE

Les professeurs Pierre Legendre (sciences biologiques), Fred Saad (médecine), Étienne Laliberté (sciences biologiques), Vincent Larivière (sciences de l'information), Nicolas Chomont (microbiologie), Jean-Claude Moubarac (nutrition) et Jean-Lucien Rouleau (médecine) comptent parmi les scientifiques les plus cités dans des articles savants à l'échelle internationale, selon le classement Web of Science de Clarivate Analytics. Le classement est établi en fonction des articles publiés sur une période de 11 ans. Fred Saad figure dans ce palmarès des chercheurs les plus éminents du monde depuis 2017 et, dans le domaine de l'environnement et de l'écologie, Pierre Legendre est le seul scientifique qui a été classé dans les huit listes publiées à ce jour.



Photo: Getty Images

L'ALIMENTATION DANS TOUS SES ÉTATS



Manger. Trois fois par jour. Et choisir des aliments sains. Si simple, et pourtant nos assiettes semblent trop souvent avoir perdu le nord. D'où provient notre nourriture? Comment combattre le diabète? Que penser du véganisme? Comment la science nous aide-t-elle à comprendre nos aliments? Dans ce dossier, des chercheurs et des diplômés de l'UdeM répondent à de nombreuses questions et partagent avec nous leur passion pour l'alimentation. L'une des spécialistes interrogées, Louise Lambert-Lagacé, nous rappelle que « bien manger est un plaisir, une pause, un moment précieux ». Écoutons-la, retrouvons le bonheur dans nos assiettes.

LA TABLE AU CŒUR DE NOS VIES



Louise Lambert-Lagacé et Marie Marquis ont, directement ou indirectement, aidé des milliers de personnes de différentes générations à mieux s'alimenter. La diplômée et la professeure en nutrition se sont rencontrées pour parler de leurs préoccupations, des solutions qu'elles entrevoient pour atténuer les problèmes liés à une alimentation déficiente, de leur amour pour l'acte de cuisiner et de leurs plaisirs... qui n'ont rien de coupable! **PAR MARTIN LASALLE**

MARIE MARQUIS: Quand on me demande ce que c'est de bien manger, je réponds qu'il y a autant de définitions qu'il y a de mangeurs! Pour moi, bien manger signifie manger moins, manger des repas faits d'aliments d'ici, peu ou pas transformés, variés, qui me plaisent au goût, et surtout les partager sans en faire une grande cérémonie; après tout, on mange trois fois par jour et cette routine ne doit pas être contraignante.

LOUISE LAMBERT-LAGACÉ: Je suis tout à fait d'accord! Bien manger est un plaisir, une pause, un moment précieux qui, malheureusement pour plusieurs, est devenu compliqué. Je constate à mon bureau que beaucoup de gens adhèrent à différentes théories ou modes et perdent ainsi le plaisir de manger.

MM: Ma crainte est que le public croie que cette complexité est alimentée par les nutritionnistes. Ce n'est certainement pas notre intention de rendre l'alimentation plus difficile.

LLL: Au contraire, nous sommes devenues des recommandatrices de l'alimentation! Face à une foule de tendances alimentaires nées je ne sais où, notre travail consiste souvent à neutraliser les nouvelles croyances et à faciliter la démarche vers une alimentation plus équilibrée.

MM: C'est vrai! Nos recommandations basées sur la science et les données probantes sont nuancées, non prescriptives... et pas mal moins spectaculaires ou attirantes que ce que les gens veulent souvent entendre. Je suis

toutefois préoccupée par le sort des personnes qui n'ont pas entretenu leurs compétences à lire et à compter: décoder une étiquette nutritionnelle devient impossible pour elles, tout comme établir un budget pour pouvoir manger convenablement.

LLL: Le manque de compétences culinaires, combiné avec le manque de temps, n'aide personne à mieux manger. Une alimentation équilibrée associe les bons aliments et les belles recettes à un rite de partage, en famille et entre amis.

MM: Malgré une certaine évolution des rôles dans les ménages, ce sont généralement les femmes qui ont la charge mentale de non seulement faire à manger, mais aussi de penser à ce que la famille mangera à chaque repas, de planifier, de faire l'épicerie et de rallier tout ce beau monde à table. Et ce rôle est important: trouver et prendre le temps de cuisiner et de manger ensemble crée des occasions d'échange et d'émulation. Les parents qui cuisinent et mangent avec leurs enfants jouent un rôle de modèle sous-estimé et favorisent des apprentissages qui vont bien au-delà du contenu de l'assiette et de sa valeur nutritionnelle.

LLL: L'accessibilité des mets préparés dits ultratransformés accentue le recours à des repas moins nutritifs et contribue au problème généralisé qu'est l'obésité. C'est une erreur de mettre la faute sur les individus. Nous vivons dans

Photo: Getty Images



« NOUS SOMMES DEVENUES DES RACCOMMODEUSES DE L'ALIMENTATION FACE À UNE FOULE DE TENDANCES ALIMENTAIRES NÉES JE NE SAIS OÙ. »
– LOUISE LAMBERT-LAGACÉ

« LES PARENTS QUI CUISINENT ET MANGENT AVEC LEURS ENFANTS JOUENT UN RÔLE DE MODÈLE SOUS-ESTIMÉ. »
– MARIE MARQUIS



des environnements obésogènes sur lesquels les gouvernements pourraient agir en limitant ou en interdisant les aires de restauration rapide près des écoles ou à chaque station-service. On pourrait taxer les boissons gazeuses, bannir la publicité d'aliments hypersucrés et économiser des milliards de dollars en réduisant les cas d'obésité et de diabète. Et pour ce faire, il faut du courage politique.

MM: Les nutritionnistes et d'autres acteurs en santé publique doivent se mobiliser davantage: d'abord pour exercer une influence politique susceptible de conduire à des changements... et ensuite pour devenir une voix particulièrement pour les groupes vulnérables de la population. Outre l'action politique, on doit tenir compte que le public est friand de recettes simples, nutritives, savoureuses et écoresponsables afin de les aider à cuisiner des repas à partir d'ingrédients de base.

LLL: En effet, on mange d'abord avec les yeux, les sites et les émissions donnent d'ailleurs des outils pour cuisiner bon et beau à la fois. Une bonne recette peut même conduire à adopter un aliment nouveau. Personnellement, j'adore essayer de nouvelles recettes, c'est une victoire et une œuvre de création!

MM: Les livres de recettes sont aussi sources de divertissement pour moi. Ils peuvent combiner simplicité et créativité. La force de Daniel Pinard, à l'époque, était qu'il ne se prenait pas au sérieux: ses recettes étaient exécutées avec une certaine désinvolture que les gens aimaient beaucoup. Une chose est certaine: pour plusieurs, les recettes sont chargées de précieux souvenirs, à conserver et à transmettre.

LLL : La diversité augmente le plaisir de bien manger. Par exemple, le fameux régime méditerranéen nous a ouverts à une autre façon de cuisiner et de manger avec goût, à une foule de beaux légumes, de poissons arrosés d'huile d'olive, sans oublier le verre de vin!

MM : Les populations immigrantes nous ont également apporté beaucoup sur le plan de la variété. Tout comme le végétarisme, qui a permis d'élargir la gamme des possibilités culinaires. Nous sommes choyés par l'offre alimentaire au Québec, Ethné et Philippe de Vienne nous font littéralement faire le tour du monde avec leurs épices. Il nous reste encore tant de choses à découvrir...

Pour nous faire sourire, pensons entre autres aux insectes : plusieurs les trouvent peu ragoûtants, mais je prédis que, dans moins de 10 ans, l'entomophagie sera une tendance lourde en alimentation au Québec. Nous ne sommes pas encore culturellement prêts à voir les insectes dans nos assiettes, à apprécier leur texture, mais ça viendra. Et l'on relira cet article en souriant!

LLL : Il faut stimuler nos papilles. Être capable de goûter et de découvrir de nouveaux aliments – et pas que les insectes! –, c'est un passeport pour la santé et la vie. ■

Photo : Getty Images



LA TRADITION POUR RETROUVER LA SANTÉ

Au Canada, 16 % des Autochtones souffrent de diabète, c'est deux fois plus que la population générale. Et au sein des Premières Nations du Québec, la maladie touche un adulte d'âge moyen sur quatre et deux aînés sur cinq. Une des solutions pour renverser la situation? Retrouver le chemin de l'alimentation traditionnelle.

PAR MARTIN LASALLE

« Il y a 50 ans, on répertoriait peu de cas de diabète chez les Premières Nations, car le mode de vie traditionnel – reposant sur la chasse, la pêche et la cueillette de petits fruits – contribuait à un meilleur état de santé global des individus, explique le professeur Pierre Haddad, spécialiste de l'activité biologique des extraits de plantes réputées antidiabétiques. Les cas d'obésité et de diabète ont explosé parmi les Premières Nations en raison de la disponibilité d'aliments transformés et aussi de la sédentarisation : la combinaison a entraîné une transition vers un mode de vie aux effets dévastateurs. »

UN CHANGEMENT NÉFASTE

« Plus on va vers le nord au Québec, plus s'alimenter coûte cher, commente Pierre Haddad. Et comme les aliments riches en sel, en gras et en sucre sont moins coûteux et plus disponibles, les communautés des Premières Nations n'ont guère eu le choix que de se tourner vers les aliments transformés et ultratransformés, s'exposant de plus en plus au diabète. » Le professeur du Département de pharmacologie et physiologie de l'UdeM connaît bien le Nord québécois : depuis 2003, il s'y est rendu à maintes reprises pour y mener différents projets de recherche en lien avec le diabète dans les populations autochtones.

RETOUR À LA TRADITION

Dans le cadre d'une étude qu'il a amorcée en 2016 et qui se poursuit, Pierre Haddad cherche à évaluer les éléments susceptibles d'inciter les membres des communautés à revenir à de saines habitudes de vie ancrées dans la culture et les valeurs autochtones.

Et l'un des points forts de cette culture est l'alimentation traditionnelle.

« Notre approche est centrée sur la culture des communautés et combine l'alimentation et la médecine traditionnelles – incluant les plantes médicinales – et un mode de vie plus actif axé, entre autres, sur la chasse et la pêche, la pratique de la marche en nature pour notamment récolter plantes et petits fruits, le canot et la danse », indique-t-il. Près d'une centaine de personnes participent à l'étude, réparties dans trois communautés du Québec – celles des Innus de Mashteuiatsh (au Lac-Saint-Jean, près de Roberval), des Cris de Mistissini et des Naskapis de Kawawachikamach – et au sein de la nation des Squamish de la Colombie-Britannique.

Les programmes ont été élaborés par les services de santé locaux et les organismes communautaires, en collaboration avec les porteurs de savoirs de chacune des communautés et une vingtaine de chercheurs de l'Université d'Ottawa, l'Université Laval, l'Université du Québec en Outaouais et l'Université de Montréal. Outre Pierre Haddad, les autres chercheurs de l'UdeM sont Thora Martina Herrmann (géographie) et Alain Cuerrier (sciences biologiques).

Dans cette étude comparative, les modifications au mode de vie apportées par les participants sont évaluées à chaque saison, tout comme différents paramètres biochimiques liés à la santé cardiovasculaire. « Notre pari est que, en imbriquant l'intervention dans les valeurs culturelles des communautés et la reconnexion avec la nature, les participants adhéreront davantage aux nouvelles habitudes et s'en porteront mieux », conclut Pierre Haddad. ■



MARIE MARQUIS

Marie Marquis détient un baccalauréat en nutrition depuis 1981 et une maîtrise en administration des sciences de la santé de l'UdeM. Elle est titulaire d'un doctorat en sciences administratives de l'Université du Québec à Montréal. Elle est *fellows* de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

Directrice du Département de nutrition de la Faculté de médecine de l'UdeM et professeure titulaire depuis 1998, elle a reçu plusieurs prix d'excellence en enseignement et encadré plus de 75 étudiants et étudiantes des cycles supérieurs.

En 2018, un groupe d'étudiantes qu'elle a dirigées a remporté le prix DUX 2019 dans la catégorie Communication pour le livre de recettes intitulé *Viens manger!*, accessible gratuitement sur le Web. En 2019, elles renouvelaient l'expérience avec une version axée sur le végétarisme, finaliste au même concours en 2020.



LOUISE LAMBERT-LAGACÉ

Diplômée en nutrition de l'UdeM en 1961, Louise Lambert-Lagacé dirige un bureau de consultation en nutrition depuis 1975.

Elle a rédigé plusieurs livres sur la nutrition dont le dernier, *Au menu des 65 ans et plus*, a gagné le prix du Best in the World 2017 dans la catégorie Senior au Gourmand World Cookbook Award. À la télé, M^{me} Lambert-Lagacé a collaboré à plus de 600 émissions.

Louise Lambert-Lagacé est membre de l'Ordre du Canada depuis 1999 et chevalière de l'Ordre national du Québec depuis 2006. Elle a récemment été nommée *fellows* de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.

UN GÉOGRAPHE DANS NOS ASSIETTES



D'où vient l'avocat que vous mangez? le café que vous buvez? Et comment savoir si l'huile dans votre vinaigrette est réellement le produit du fruit d'un olivier de la Méditerranée? L'alimentation est aussi une affaire de géographie. Rencontre avec Sébastien Rioux, qui s'intéresse au mouvement des denrées et aux fraudes qui l'accompagnent.

PAR MATHIEU-ROBERT SAUVÉ

IMPOSSIBLE DE SAVOIR SI LA BOUCHÉE QUE VOUS MASTIQUEZ CONTIENT DES INGRÉDIENTS ISSUS DES BIOTECHNOLOGIES.

Mélatamine dans la volaille, le poisson et les aliments destinés au bétail ; huile frelatée dans le fromage ; riz en plastique découvert juste à temps... Bienvenue dans l'ère de la fraude alimentaire. « C'est un phénomène mondial auquel personne n'échappe complètement », commente calmement Sébastien Rioux. Spécialiste de l'économie politique (son dernier livre porte sur l'endettement des ménages québécois), le professeur du Département de géographie a étudié l'altération des aliments entre le champ et l'assiette. Ce qui l'a mené à sonner l'alarme sur les multiples excès de l'industrialisation de l'alimentation.

Dans un article paru en 2019 dans le *Journal of Agrarian Change*, il compare la situation actuelle à celle qui prévalait au 19^e siècle en Angleterre. « C'est à cette époque qu'on a compris qu'il fallait imposer des règles pour éviter que les marchands empoisonnent littéralement la population », résume-t-il. En l'absence de réglementation, des entreprises commerciales étaient allées très loin dans la réduction des coûts pour maximiser les profits. Non seulement elles utilisaient de la farine de piètre qualité, mais elles y mélangeaient de la poudre d'os et même de la cendre. La viande et le poisson vendus au marché n'étaient pas toujours comestibles, ce qui a provoqué la mort de nombreux consommateurs.

Cent cinquante ans plus tard, les choses ont changé, bien entendu. « Mais des lacunes demeurent », signale le professeur Rioux. « Enracinée dans la complexité croissante des chaînes d'approvisionnement, la fraude alimentaire a augmenté au cours des 30 dernières années », écrit-il dans son article. La traçabilité des aliments demeure obscure, surtout en ce qui concerne les organismes génétiquement modifiés (OGM), ajoute-t-il en entrevue. Impossible de savoir si la bouchée que vous mastiquez contient des ingrédients issus des biotechnologies. « Pourquoi priver la population de cette information ? Est-ce parce que le Canada est l'un des grands producteurs mondiaux d'OGM ? »

DE SAINT-CÉSAIRE À VANCOUVER

Petit-fils d'agriculteurs de Saint-Césaire, en Montérégie, Sébastien Rioux grandit en milieu rural sans imaginer qu'un jour il rédigera une thèse de doctorat. L'été, il travaille pour des producteurs agricoles ; durant ses études collégiales, il occupe un emploi à l'abattoir de volailles Olymel. « J'observais ce qui se passait autour de moi, notamment la transformation du paysage naturel en champs de monocultures, mais jamais je n'aurais pensé faire de l'alimentation mon futur gagne-pain », dit-il en souriant.

Compte tenu de l'importance de l'agriculture dans nos vies – autant sur les plans politique, économique et écologique que sur celui de la santé –, Sébastien Rioux déplore qu'on en parle si peu dans nos médias. Et dans nos universités, c'est un sujet qu'on ignore le plus souvent. « C'est pourtant un élément fondamental de toute société. » Lui-même a mesuré l'importance du phénomène à l'Université de la Colombie-Britannique, où il a fait un postdoctorat en 2012. C'est là que s'est véritablement cristallisé son intérêt pour la géographie de l'assiette.

ALIMENTATION ET TERRITOIRE

Le coût du panier d'épicerie a régulièrement baissé au fil des décennies au Québec. Cette diminution, due en bonne partie à une industrialisation des productions agricoles, a toutefois un coût social important, souligne le professeur, puisqu'elle s'accompagne d'une baisse générale de la qualité de notre alimentation et de problèmes environnementaux de plus en plus graves.

Lorsqu'il parle du rapport entre la géographie et l'alimentation, Sébastien Rioux s'anime. « Certains quartiers résidentiels pauvres de Montréal sont d'authentiques déserts alimentaires, c'est-à-dire qu'on n'y trouve guère de produits de qualité à distance de marche. Par contre, l'offre de restauration rapide est omniprésente. Pas étonnant que l'espérance de vie y soit moins élevée que dans d'autres arrondissements. » Plus largement, il indique qu'on ne peut parler d'agriculture ou d'alimentation sans parler de territoire, de climat ou d'espace. La géographie est au cœur de toute réflexion sur l'alimentation. ■



Catherine Vachon

COMBATTANTE DE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un stage au Burkina Faso a convaincu la nutritionniste qu'il lui fallait combattre l'insécurité alimentaire. Et c'est à la Mission Old Brewery que Catherine Vachon accomplit son œuvre. **PAR MARTIN LASALLE**

Il arrive qu'on finisse par aimer ce qu'auparavant on abhorrait. Pour certains, ce sont les brocolis. Pour Catherine Vachon, c'est la gestion de services alimentaires : elle n'aimait pas particulièrement les cours qui abordaient cet aspect pendant son baccalauréat en nutrition à l'UdeM.

Or, depuis près de trois ans, elle est chef de la cafétéria de la Mission Old Brewery, à Montréal. Elle y gère une équipe d'une vingtaine d'employés ainsi qu'un groupe de bénévoles et voit à la préparation de quelque 1000 repas par jour.

Et elle *adore* son travail !

UNE PASSION À SUIVRE

La nutrition intéresse Catherine Vachon depuis très longtemps. « Mes parents

faisaient des recettes classiques peu variées, et j'ai mis la main à la pâte très tôt dans ma vie parce que je voulais améliorer l'offre alimentaire de la maison », rigole-t-elle.

Son grand-père paternel joue aussi un rôle déterminant dans son intérêt pour la nourriture. « Le weekend, il cuisinait des mijotés ; j'aimais l'observer et manger ce qu'il faisait. Dès que j'ai eu l'âge de manier un couteau, je l'ai aidé à préparer les repas. » C'est sans doute ce qui l'inspire lorsqu'en quatrième année du primaire elle doit faire une présentation orale en classe. « J'avais fait une critique des aliments transformés, je disais à quel point ce n'est pas bon ni au goût ni pour la santé ; ça détonnait comparativement à ceux qui parlaient de leur chat », ironise-t-elle.

Malgré cet intérêt marqué pour la nutrition, ce n'est toutefois pas la discipline qu'elle choisit d'emblée lorsqu'elle arrive à l'Université de Montréal, en 2007 : de retour d'une année d'études à Perth, en Australie, après sa cinquième secondaire, elle s'inscrit au programme d'année préparatoire. Puis en janvier 2009, elle amorce un baccalauréat en traduction. « J'étais attirée par les langues et je me disais que je pourrais travailler de partout dans le monde ! » Tout en menant ses études de traduction, elle décroche une attestation en langue et culture hispaniques. Et une fois terminé son baccalauréat, en 2012, elle part six mois en Argentine.

Sa carrière est pourtant toute tracée, mais elle l'ignore encore...

DES ROUTES QUI MÈNENT À LA NUTRITION

« Je me cherchais à l'époque, confie Catherine Vachon. En revenant de Buenos Aires, une amie – à qui je cassais les oreilles depuis longtemps avec l'alimentation ! – m'a persuadée de tenter ma chance en nutrition. » Après un deuxième programme d'année préparatoire – cette fois en science –, elle est enfin admise au Département de nutrition de la Faculté de médecine de l'UdeM, en 2014. « Tout m'intéressait, même les cours les plus costauds, comme la biochimie. Tout, sauf les cours de gestion de services alimentaires », dit celle qui, à 26 ans, avait alors peur d'être perçue comme une « vieille » par ses collègues de classe – ce qui ne fut pas le cas !

En plus d'être vice-présidente de son association étudiante, Catherine Vachon porte un intérêt aux domaines de recherche des professeurs Malek Batal, qui dirige le groupe de recherche TRANSNUT – où elle assiste à plusieurs conférences –, et Jean-Claude Moubarac, un expert du guide alimentaire brésilien qui allait inspirer Santé Canada dans la mise à jour de son propre guide. À la fin de son baccalauréat, elle effectue un stage de 45 semaines, dont 11 au Burkina Faso, où elle travaille en santé publique grâce au programme Québec sans frontières, du ministère des Relations internationales et de la Francophonie. Sa sensibilité aux enjeux de santé publique associés à l'insécurité alimentaire se confirme.



« UNE AMIE – À QUI JE CASSAIS LES OREILLES DEPUIS LONGTEMPS AVEC L'ALIMENTATION ! – M'A PERSUADÉE DE TENTER MA CHANCE EN NUTRITION. »

Onze ans après avoir été admise pour la première fois à l'UdeM, Catherine Vachon termine un deuxième baccalauréat. Pendant toutes ces années d'études, elle agit aussi à titre de coordonnatrice d'unité au service des urgences de l'Hôpital général juif de Montréal. Elle décide alors de prendre une courte pause de deux mois pour visiter l'Italie, le Sri Lanka et le Portugal, où elle célèbre ses 30 ans !

FUNAMBULE DE LA CUISINE

De retour à Montréal, elle met son curriculum vitæ à jour et, comble de chance, elle voit passer une offre d'emploi sur la page Facebook privée des finissants et finissantes de sa cohorte. « La Mission Old Brewery cherchait une conseillère en nutrition dans le cadre du programme Emplois d'été Canada, au salaire minimum, raconte-t-elle. Le mandat consistait à formuler des recommandations pour améliorer la qualité nutritionnelle des mets tout en diminuant les coûts. » Elle y parvient aisément « parce qu'il y avait plein de choses faciles à changer ». Les dirigeants apprécient grandement ses interventions et, à la fin de l'été, ils lui offrent de devenir coordonnatrice de la cuisine pour accompagner le chef... qui allait quitter ses fonctions quelques mois plus tard. C'est ainsi qu'elle est devenue chef à son tour.

Véritable funambule de la cuisine, Catherine Vachon était à l'œuvre du dimanche au mercredi, à raison de 10 heures par jour... avant que survienne la pandémie. Maintenant, elle ne compte plus ses heures.

« Travaillant pour un service essentiel, nous avons réagi rapidement aux changements et, heureusement, j'ai une équipe en or qui est habituée à s'adapter à un quotidien qui est tout sauf routinier, relate-t-elle. Entre autres, nous avons concocté des plats à emporter pour ceux qui ne fréquentaient pas les dortoirs de la Mission. »

Non seulement Catherine Vachon n'a pas pris de vacances depuis mars 2020, mais son rôle de gestionnaire s'est accru : elle a dû embaucher du personnel supplémentaire pour combler les besoins inhérents à l'ouverture d'une « halte chaleur » en décembre dernier qui offre un gîte et de la nourriture aux sans-abris 24 heures sur 24. Tout l'hiver durant, elle a géré du personnel de six heures le matin à minuit.

La chef parvient tout de même à maintenir le moral de ses troupes, même si certaines journées sont plus difficiles que d'autres.

« Nous gardons à l'esprit que servir des repas à des personnes vulnérables, c'est aussi combattre l'injustice par l'alimentation, et c'est très gratifiant ! » conclut Catherine Vachon. ■

LA CHIMIE DU SIROP D'ÉRABLE

Caramélisé, saveur de bois, bourgeon, fumé, salé, brûlé... Des spécialistes ont attribué pas moins d'une soixantaine de qualités gustatives au sirop d'érable. À l'UdeM, des chercheurs étudient d'ailleurs les caractéristiques chimiques de l'or blond afin de mettre au point un outil de contrôle de la qualité. **PAR DOMINIQUE NANCY**



Selon le professeur Jean-François Masson, du Département de chimie de l'Université de Montréal, le sirop d'érable a une complexité moléculaire semblable à celle du vin. Nombre de producteurs acéricoles l'associent d'ailleurs à un bon vin. Le sirop d'érable est pourtant une solution constituée à 66 % de sucrose, 33 % d'eau et 1 % de différents composés. Une panoplie de molécules présentes en petites quantités sont ainsi responsables du goût si particulier du sirop d'érable.

Jean-François Masson et son équipe travaillent à mettre au point un outil de contrôle de la qualité du sirop à la demande des acériculteurs de la province. « Notre objectif est de concevoir un test colorimétrique qui permettrait de détecter rapidement la présence de

« défauts de saveur » dans le sirop d'érable. L'outil doit tenir compte des propriétés organoleptiques recherchées du produit », explique l'expert en chimie analytique et en instrumentation portable.

Le principe de ce nouvel outil est simple. « La couleur change selon les profils moléculaire et gustatif du sirop d'érable », mentionne le professeur pendant que Simon Forest, conseiller à la recherche au Département de chimie, exécute la tâche. « Il suffit de verser quelques gouttes de sirop dans le réactif et d'attendre une dizaine de secondes », indique M. Forest. Si le résultat obtenu demeure dans le spectre du rouge, il s'agit d'un sirop de première qualité dit « commercial », qui sera vendu à l'épicerie ou qui pourra être exporté. Mais l'échantillon que M. Forest tient dans sa main tourne au bleu. « Ah, celui-ci est un sirop qui sera fort probablement classé comme industriel », constate-t-il.

« Ce n'est pas parce qu'un sirop est qualifié d'industriel qu'il n'est pas bon pour la consommation ou que son taux de sucre diffère, précise Jean-François Masson. Ce sirop est souvent utilisé pour adoucir différentes préparations alimentaires. Mais il n'a pas les caractéristiques typiques souhaitées du sirop d'érable selon les standards définis par les producteurs québécois pour être vendu au consommateur. » Son odeur, par exemple, peut être moins parfumée ou évoquer le bois humide, l'une des nombreuses catégories du classement établi par des experts chargés du contrôle de la qualité pour les producteurs.

La saveur du sirop d'érable varie selon divers facteurs, notamment la période de la récolte, la région, les méthodes de production et d'entreposage et, bien sûr, la météo. Passer de -10 °C à 10 °C en l'espace d'une journée risque fortement d'entraîner des modifications dans le profil gustatif du produit. Présentement, il est impossible pour les producteurs de le savoir avec certitude avant que l'eau d'érable ait été transformée en sirop. ■

ON NE NAÎT PAS VÉGANE, ON LE DEVIENT



Jusqu'à l'âge de 18 ans, Valéry Giroux a mangé de la viande comme la quasi-totalité des Québécois à ce moment-là: tourtière, dinde, bacon et « un bon steak de temps en temps ». Puis elle a adopté une alimentation végétarienne avant de devenir végane une décennie plus tard.

PAR MATHIEU-ROBERT SAUVÉ

Le véganisme exclut tout produit ou service tiré de l'exploitation animale, ceintures de cuir, laine et visites au zoo comprises. « On ne naît pas végane, mais c'est devenu pour moi une position éthique pour vivre en harmonie avec mes valeurs et tenter de lutter contre ce qui me paraît injuste. Je n'ai jamais remis ce choix en question », dit l'éthicienne Valéry Giroux.

Coauteure d'un livre sur le véganisme publié en 2017 dans la célèbre collection Que sais-je? (Presses universitaires de France), la chercheuse du Centre de recherche en éthique logé à l'Université de Montréal qui détient trois diplômes (baccalauréat et maîtrise en droit en 1997 et 2003; doctorat en philosophie en 2017) estime qu'il est injuste d'abattre des animaux en santé pour servir des fins humaines. « La révolution darwinienne nous a appris que l'espèce humaine fait partie du règne animal, mais nous ne semblons toujours pas en avoir compris les implications morales », explique-t-elle. Les adeptes du véganisme respectent ainsi le droit des êtres sensibles de ne pas être réduits à de simples ressources. On ne mettrait pas à mort des humains dans des abattoirs pour les manger; pourquoi serait-il acceptable de le faire avec des animaux qui ont eux aussi intérêt à rester en vie?

SANS VIANDE ET ÉQUILIBRÉ

Elle concède que, au moment de son passage au véganisme, les tenants de cette alimentation avançaient à tâtons en

matière nutritionnelle. « Aujourd'hui, on sait que la grande majorité des éléments nutritifs qu'on trouve dans la chair animale sont présents dans les produits végétaux. Des triathlètes et des enfants peuvent adhérer à cette alimentation sans souffrir de carences. »

Seule exception mise en lumière par des chercheurs au cours des dernières années: la vitamine B12, absente des denrées végétales. Cette vitamine qui assure la production de globules rouges, notamment, est présente dans le tube digestif des animaux – le lait et les œufs en contiennent –, ce qui fournit un approvisionnement suffisant aux individus qui consomment de la viande. On peut combler ce besoin en absorbant des suppléments de synthèse.

Plus qu'un régime alimentaire, le véganisme est un mouvement de justice sociale qui tente de faire infléchir les politiques à l'égard du règne animal. « Je crois que les mentalités évoluent, mais les lois ne changent pas vite. Nous souhaitons abolir toute forme d'injustice envers les animaux. Cela inclut le respect du droit de vivre et de ne pas être asservi. »

Les restaurants qui offrent de plus en plus de plats sans viande à leur clientèle démontrent que la tendance a de beaux jours devant elle. « Peut-être que c'est le capitalisme qui fera évoluer les mœurs en raison des lois du marché », lance-t-elle avec un certain scepticisme. ■

Le sirop d'érable contient plusieurs éléments nutritifs essentiels, signale la nutritionniste Christina Blais, spécialiste de la chimie des aliments et chargée de cours au Département de nutrition de l'UdeM, où elle est responsable de plusieurs cours et laboratoires depuis plus de 20 ans.

On y retrouve entre autres des polyphénols, ces substances naturelles aux propriétés antioxydantes présentes dans les bleuets ou le thé vert par exemple. Un de ces polyphénols est le québécois, nommé en l'honneur du Québec. « Le québécois est une molécule unique à l'érable qui se forme naturellement lorsque la sève est bouillie pour produire le sirop d'érable », explique M^{me} Blais.

LES DÉLICIES DU CAMPUS DE L'UdeM

En plus d'adopter des pratiques de développement durable, les services alimentaires de l'Université, Local local, intègrent de plus en plus dans leurs plats le fruit des récoltes des jardins du campus. Miel de ruches situées sur le flanc du mont Royal, houblon et sumac joutant les résidences étudiantes, fines herbes cultivées sur les terrains de l'UdeM, gelée de pommettes sauvages cueillies devant le pavillon Roger-Gaudry et même sirop d'érable

produit à proximité du boulevard Édouard-Montpetit parfument les plats cuisinés et les boissons. Avec la forêt nourricière située près de la station de métro Université-de-Montréal, où se trouvent prunes, fraises, champignons, menthe, panais et thé des bois, c'est une quantité importante de nourriture qui pourra profiter à la communauté de l'UdeM.



DU POISSON ISSU DE LA PÊCHE RESPONSABLE

L'Université de Montréal a reçu la certification MSC (Marine Stewardship Council) pour son approvisionnement en poissons issus de la pêche responsable. Sur 2,5 tonnes de poissons servis annuellement chez Local local, 1,5 tonne de poissons sont issus de la pêche responsable.

Au Québec, seuls 35 fournisseurs (usines, restaurants, détaillants), dont 2 universités (McGill et UdeM), sont agréés par le Marine Stewardship Council.



L'OR BLOND LOCAL

Au printemps 2020, une vingtaine d'érables du campus ont été entaillés par l'équipe du développement durable de l'Université de concert avec Local local. Lorsque la neige commence à fondre, la sève brute, qui contient 96 % d'eau, est récoltée, puis transformée en sirop par les services alimentaires, qui s'en servent pour la préparation des repas. Le surplus d'eau d'érable a permis d'organiser des journées de cabane à sucre sur le campus pour la communauté étudiante et de vendre des pots de sirop d'érable aux comptoirs alimentaires de Local local.



UdeMIEL

Le campus de l'Université de Montréal héberge six colonies d'abeilles domestiques qui servent à la production de miel. Les ruches, dont chacune comprend des milliers d'*Apis mellifera*, sont réparties près des résidences étudiantes, où les abeilles peuvent butiner une impressionnante variété de fleurs. L'année dernière, les ruches de l'UdeM ont permis de produire quelque 15 kilos de miel. En plus d'être vendu aux étudiants et étudiantes, l'UdeMiel est intégré dans la production de la bière de l'Université, aussi aromatisée au houblon de la montagne. Le rucher de l'UdeM joue également un rôle pédagogique grand public.



UNE PETITE BIÈRE!

En 2019, plus de 5000 canettes de bière ont été produites par Local local avec le maître brasseur et copropriétaire de la firme 11 Comtés, qui brasse désormais une bière avec le houblon et le miel de la montagne. Cette bière est conçue à partir de plants de houblon qui poussent à l'ouest des résidences étudiantes, sur un site aménagé de manière à créer un écran végétal. Les amateurs peuvent se procurer la bière Sur la montagne aux points de service de Local local ainsi qu'au Pub McCarold's du chemin de la Côte-des-Neiges et aux comptoirs alimentaires des Amis de la montagne.

QUAND CHERCHEURS ET INUITS S'UNISSENT POUR VACCINER LES CHIENS CONTRE LA RAGE

Au nord du 55^e parallèle, les Inuits font face à un enjeu particulier: leurs chiens sont exposés à la faune sauvage, où la rage est endémique, et leurs enfants, qui vivent à proximité des chiens, sont plus à risque de morsures. Les savoirs autochtones et la science vétérinaire unissent leurs forces pour améliorer tant la santé animale que la santé humaine. **PAR MARTIN LASALLE**

Depuis des générations, les chiens font partie du quotidien des Inuits. En plus d'agir comme moyen de transport efficace, ils ont sauvé la vie de nombreux chasseurs, que ce soit en les ramenant à la maison à travers les blizzards, en venant à leur secours lorsque la glace cédait sous leur poids ou encore quand ils étaient attaqués par des animaux sauvages.

Toutefois, l'ampleur des populations canines dans les communautés est aujourd'hui telle que les cas de morsures sont fréquents, tant entre les chiens eux-mêmes que chez les habitants: selon une étude menée il y a trois ans, 293 morsures par des chiens ont été rapportées sur le territoire du Nunavik de 2008 à 2017, touchant surtout des enfants de moins de 10 ans ainsi que des jeunes de 15 à 34 ans.

Si des attaques occasionnelles surviennent en raison de l'agressivité accrue des mâles en présence de femelles en chaleur, elles découlent aussi de la rage, transmise par des animaux sauvages comme le renard arctique et le renard roux – de plus en plus présent au nord en raison de la destruction de son habitat au sud et du réchauffement climatique.

LES PREMIERS PAS D'UN PROGRAMME EN DEVENIR

Dès 2008, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) sollicite la Faculté de médecine vétérinaire (FMV) de l'Université de Montréal pour que des chercheurs collaborent à la prévention de la rage au Nunavik et à la lutte contre cette maladie, et pallient le manque d'expertise vétérinaire dans ce vaste territoire de 500 000 km².

Alors coordonnatrice du Groupe international vétérinaire de la faculté, Cécile Aenishaenslin participe à la création d'un projet en santé animale et en santé publique pour soutenir les communautés nordiques dans la prévention de la rage et les traitements des animaux.

« L'une des solutions souvent recommandées aux communautés est d'attacher leurs chiens, explique la professeure du Département de pathologie et microbiologie de la FMV. Mais cette mesure est peu respectée, car elle va à l'encontre des valeurs et des pratiques inuites en matière d'élevage des chiens et ne tient pas compte de la nécessité de les laisser libres pour qu'ils trouvent leur nourriture, dépensent leur énergie, diminuent leur agressivité territoriale et socialisent entre eux. »

De plus, la question des chiens est exacerbée par le souvenir d'événements difficiles à oublier pour les Inuits.

« Dans les années 50-60, les gouvernements ont voulu réduire les nuisances liées aux chiens dans les villages et les politiques de contrôle mises en place ont donné lieu à l'abattage de milliers de chiens par la police, relate le professeur André Ravel. Encore aujourd'hui, ces événements sont la source d'un vif traumatisme au Nunavik et sont possiblement responsables d'un manque de confiance à l'égard des administrations publiques. »

NAISSANCE D'UN PROJET COLLABORATIF AVEC LES INUITS

Depuis 2008, des chercheurs et des stagiaires de la Faculté de médecine vétérinaire se rendent dans les communautés et tissent des liens étroits avec les responsables inuits.

Ce qui mène, en 2015, à un premier projet pilote à Kuujjuaq qui vise à prendre le pouls des communautés vis-à-vis de la problématique des morsures de chiens et de la propagation de la rage.

Avec le soutien des Instituts de recherche en santé du Canada, une équipe multidisciplinaire est créée en 2018 pour élaborer un projet de recherche axé sur une approche participative qui intègre les connaissances autochtones et la science moderne aux stratégies de réduction des problèmes de bien-être physique, mental et social découlant des relations entre chiens et humains.

De concert avec des partenaires des communautés inuites à Kuujjuaq et Kuujuarapik, ainsi que des communautés crie de Whapmagoostui, innue de Matimekush-Lac John et naskapie de Kawawachikamach, les chercheurs élaborent un programme collaboratif de protection de la santé animale et de la santé publique pour contrer la rage de même que d'autres maladies infectieuses chez les chiots, dont la maladie de Carré.

DES PROGRAMMES À PÉRENNISER

Depuis deux ans, chercheurs et Inuits s'affairent à répertorier et analyser les problèmes de santé associés aux chiens ainsi que les avantages de cette coopération dans les cinq communautés.



Photo: Caroline Sauvé

Ensemble, ils ont réfléchi sur les solutions potentielles, leur faisabilité et leur implantation. Ainsi, des vétérinaires participent à la formation de vaccinateurs locaux et à Kuujjuaq, où le programme est un peu plus avancé, une clinique est maintenant en activité grâce à la présence de la vétérinaire Nadeige Giguère.

Cette démarche a aussi permis de mettre en œuvre un projet éducatif auquel prennent part 11 enseignants du primaire au Nunavik pour sensibiliser les enfants aux comportements susceptibles de les mettre à risque de morsures ou de blessures infligées par les chiens.

En parallèle, la Faculté de médecine vétérinaire continue d'administrer le programme de vaccination contre la rage instauré par le MAPAQ dans les années 80. D'abord confiée au professeur clinicien Yves Rondenay, la direction de ce programme incombe à son collègue Guillaume Théberge depuis septembre 2019.

« La pandémie a ralenti la progression de l'offre de services vétérinaires, convient le D^r Théberge. Il n'y a pas eu de formation en personne en 2020, mais nous avons proposé un accompagnement à distance en continu aux personnes qui en ont fait la demande et nous avons implanté des services de télémédecine grâce au soutien de la fondation PetSmart Charities. »

Pour Caroline Sauvé, qui était stagiaire finissante au doctorat en médecine vétérinaire en 2019, l'expérience au Nunavik a été des plus marquantes. Elle et ses collègues ont visité 10 communautés où ils ont formé des vaccinateurs locaux contre la rage.

« J'ai été ravie de contribuer à l'acquisition d'une expertise locale pour assurer la continuité du programme, conclut celle qui est aujourd'hui vétérinaire. Plusieurs jeunes se sont impliqués à travers ce programme, et je me réjouis de savoir que certains nourrissent le désir de devenir vétérinaires pour accroître l'offre de services dans leurs communautés. » ■



Photo: Saraí Barreiro Argüelles

DES LIENS ENTRE LES PÊCHEURS BASQUES ET DES INUITS DÈS LE 16^e SIÈCLE

Des fouilles archéologiques sur la Basse-Côte-Nord ont révélé la présence de sites de pêche et d'objets qui témoignent de liens qu'ont jadis entretenus des pêcheurs basques et des Inuits. Des recherches subaquatiques dans l'archipel de Saint-Paul ont permis de repérer des logements familiaux saisonniers inuits ainsi que des matériaux européens datant de plus de 300 ans. Aussi, les enquêtes dans le fond marin ont permis de mettre au jour une zone de décharge de pierres de lest, que les bateaux jetaient à la mer pendant leur mouillage au début de leur saison de pêche.

La doctorante en archéologie maritime Saraí Barreiro Argüelles faisait partie des trois archéologues subaquatiques qui ont mené ces recherches à l'été 2019. Les fouilles permettent de poser un regard neuf sur les occupations inuites et basques le long de la Basse-Côte-Nord. Il reste encore à élucider la nature des interactions entre ces deux groupes à la rivière Saint-Paul.



Photo: Getty Images

LES NOURRISSONS PEU TOUCHÉS PAR LA COVID-19

Une étude dirigée par la professeure de médecine Fatima Kakkar montre que les nourrissons qui contractent la COVID-19 se portent étonnamment bien.

Au Québec et dans tout le Canada, les nourrissons ont eu un taux d'hospitalisation plus élevé à cause de la COVID-19 que les autres groupes d'âge pédiatrique. L'étude du CHU Sainte-Justine révèle que, sur 1165 bébés testés, 25 (2 %) ont été déclarés positifs à la COVID-19 et parmi ceux-ci un peu moins du tiers ont dû être hospitalisés.

Ces hospitalisations étaient de courte durée (en moyenne deux jours) et reflétaient plus souvent la pratique clinique de routine selon laquelle tous les nouveau-nés ayant



Photo: Getty Images

UNE MUTATION GÉNÉTIQUE QUI PROTÈGE CONTRE CERTAINES MALADIES

Bonne nouvelle : des scientifiques canadiens qui étudient une mutation génétique rare pensent avoir découvert la fontaine de jouvence. Toutefois, la mutation n'a été trouvée que chez une poignée de familles canadiennes-françaises.

Des travaux récents ont révélé que cette mutation pourrait aussi protéger contre d'autres maladies, principalement celles du foie. Les heureux porteurs de cette mutation pourraient ainsi rester en bonne santé et voir leur espérance de vie accrue, affirment les chercheurs dans une étude dirigée par les biologistes vasculaires Richard Austin et Paul Lebeau, de l'Université McMaster, ainsi que par Michel Chrétien, endocrinologue à l'Institut de recherches cliniques de Montréal (IRCM) et professeur émérite de l'Université de Montréal.

De façon étonnante, les personnes porteuses de cette mutation gardent une santé robuste jusqu'à plus de 95 ans. En plus de la baisse de leur mauvais cholestérol et du faible risque de maladies cardiovasculaires, leur examen médical poussé, comprenant l'état des fonctions hépatiques et l'imagerie du foie, demeure tout à fait normal, ont constaté les chercheurs de l'IRCM.

Jusqu'à présent, mis à part les bienfaits pour la santé cardiovasculaire, le mécanisme par lequel la mutation PCSK9^{q152h} représentait un avantage pour la santé était resté un mystère.

de la fièvre sont admis en observation. Dans 89 % des cas, l'infection au coronavirus était bénigne et aucun des bébés n'a eu besoin d'oxygène ou de ventilation mécanique. Cette étude devrait rassurer les parents et les personnes qui s'occupent des enfants.

D'autres études sont en cours au Centre de recherche du CHU Sainte-Justine pour comprendre les différences dans la réponse immunologique au SRAS-CoV-2 chez les nourrissons et chez leurs parents.



Photo: Evan J. Wilcox, Université Wilfrid-Laurier

LE PERGÉLISOL POURRAIT DEVENIR UN IMPORTANT ÉMETTEUR D'OXYDE NITREUX

Le pergélisol des régions arctiques, antarctiques et alpines couvre de 20 à 25 % de la surface terrestre et les sols qui le composent emmagasinent de grandes quantités de carbone et d'azote liés à la matière organique. Les émissions d'oxyde nitreux (N₂O) qui y sont associées pourraient représenter jusqu'à 7,1 % des émissions mondiales annuelles de ce puissant gaz à effet de serre en raison du réchauffement climatique. Un taux beaucoup plus important que ce que croyaient les scientifiques.

C'est là une évaluation approximative faite par une équipe internationale de chercheurs qui a synthétisé 47 études sur la quantité d'émissions globales de N₂O issues des régions où il y a du pergélisol. Cela inclut tant les endroits gelés en permanence que ceux qui subissent un dégel en surface lors de la saison chaude.

Cette synthèse, à laquelle a participé Oliver Sonnentag, professeur de géographie à l'UdeM, a été dirigée par Carolina Voigt, chercheuse postdoctorale de l'Université de l'est de la Finlande et chercheuse invitée au Département de géographie de l'UdeM. Si le dégel du pergélisol risque de se traduire par de fortes émissions d'oxyde nitreux, les chercheurs soutiennent qu'il reste à les quantifier de façon plus précise.



Photo: Getty Images

UNE BONNE CONDITION PHYSIQUE PRÉSERVE LA SANTÉ COGNITIVE DES PERSONNES OBÈSES

Les personnes obèses en bonne condition physique ont une meilleure santé cognitive que celles qui sont en moins bonne condition physique, indique une étude menée au Centre ÉPIC de l'Institut de cardiologie de Montréal par Maxime Boidin sous la supervision du professeur Louis Bherer.

Selon les auteurs de l'étude, il est possible que ces effets soient associés à des changements physiologiques inhérents à l'obésité, comme l'inflammation du système vasculaire et le stress oxydatif.

De plus, on sait que l'activité physique a des bienfaits sur la santé cognitive peu importe l'âge et le poids. « En effectuant des exercices physiques de façon assidue – 15 minutes par jour pour les plus âgés et de 45 à 60 minutes chez les plus jeunes –, il faut de un à trois mois pour obtenir un effet bénéfique sur la cognition », conclut Louis Bherer.

Les individus obèses sont plus à risque de souffrir de maladies cardiovasculaires, d'hypertension et de diabète et ces maladies sont liées à une augmentation du risque de déclin cognitif et de démence, comme la maladie d'Alzheimer.

LA MOLÉCULE UM171 CONTINUE DE DONNER DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS

Avec une majorité de survivants à des cancers du sang avancés près de quatre ans après avoir reçu un traitement unique, la molécule UM171, mise au point à l'Institut de recherche en immunologie et en oncologie (IRIC) de l'Université de Montréal et expérimentée en clinique à l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont, continue sa progression dans l'arsenal anticancer. « Non seulement la plupart des patients sont en bonne santé, mais ils ne sont pas dépendants d'un cocktail de médicaments qu'une bonne partie des greffés de la moelle osseuse doivent prendre pendant plusieurs années », mentionne le découvreur de cette molécule, l'hématologue Guy Sauvageau. La molécule UM171 rajeunit les cellules souches et celles-ci deviennent plus compétentes à produire un système immunitaire amélioré.

Actuellement, près de 70 patients recrutés au Canada et aux États-Unis, dont plusieurs ne répondent pas aux traitements les mieux reconnus en oncologie, sont suivis par différentes équipes à la suite d'un protocole expérimental avec UM171. Les résultats sont très encourageants : la majorité des patients qui souffraient de leucémies à très haut risque de récurrence demeurent en rémission.

Les applications potentielles de cette molécule pourraient ensuite servir à s'attaquer à des maladies auto-immunes et à des maladies inflammatoires comme la maladie de Crohn.

ALEXANDRA BASTIANY

UN PARCOURS EXCEPTIONNEL

Après avoir accompli les trois années de résidence, qui sont des plus exigeantes pour les étudiants en médecine, Alexandra Bastiany s'est dirigée vers la cardiologie. Elle avait certes une idée de ce qui l'attendait, mais l'expérience ne fut pas sans difficulté pour celle qui affiche fièrement ses origines! Parcours d'une diplômée stimulée par l'adversité.

PAR MARTIN LASALLE

Comme bien d'autres enfants, Alexandra Bastiany s'est amusée avec un stéthoscope. Et elle prenait déjà ce jeu au sérieux: elle comparait les muscles illustrés dans ses livres d'anatomie avec ceux de son petit frère, qui lui servait de cobaye.

Non seulement elle a réussi ses études de médecine, mais elle est également devenue la première femme noire au pays à être admise cardiologue d'intervention ou hémodynamicienne – une spécialisation en cardiologie qui consiste à traiter certaines maladies cardiaques par voie endovasculaire, c'est-à-dire en introduisant des cathéters et des sondes dans les artères du cœur.

TRAVAILLER FORT, UNE VALEUR PRIORITAIRE

Née à Montréal dans le quartier multiculturel de Saint-Michel, la D^{re} Bastiany baigne dans un environnement scientifique tout au long de son enfance: sa mère est infirmière et son père chimiste, ayant obtenu son diplôme en sciences appliquées en chimie organique à l'Université de Montréal.

Au Collège français, qu'elle fréquente au primaire, sa soif d'apprendre est manifeste. Enfant douée, elle est première de classe et elle déploie les efforts nécessaires pour conserver cette place! « Mes parents m'ont inculqué très jeune l'importance qu'accorde la culture haïtienne à l'éducation et à la discipline, en me disant que je devais travailler plus fort que les autres pour réussir dans notre société, se remémore la jeune femme. Ils m'ont aussi apporté un soutien inégalé durant mes études, à travers les repas préparés par ma mère ou les bons mots de mon père: c'est un modèle que j'entends reproduire. »

Une autre de ses qualités est d'aimer échanger avec ses camarades; cette propension à discuter avec ses collègues a sans doute contribué à ce qu'elle soit

fréquemment élue présidente ou représentante de classe – un rôle qu'elle assumera avec plaisir et aplomb de l'école primaire jusqu'à l'université.

LA BOSSE DE LA MÉDECINE

Amoureuse des sciences et de la langue française, elle fait un passage remarqué au collège Notre-Dame. C'est alors qu'elle décide d'orienter ses études et sa carrière vers la médecine.

« Je nourrissais un désir d'apprendre qui était insatiable, se souvient-elle. Je lisais beaucoup sur la biologie, cela gardait mon esprit actif! Et la perspective de changer des vies était – et est toujours – en harmonie avec mes valeurs. »

Au collège André-Grasset, elle étudie intensivement, mais participe aussi à des activités associatives, sportives et artistiques, en plus d'être bénévole à la Maison d'Haïti, un centre communautaire du nord de l'île de Montréal.

Lorsqu'elle soumet sa candidature à la Faculté de médecine de l'UdeM, elle obtient l'appui de la pédiatre hématalogue Yvette Bonny, qui est aussi engagée dans la lutte contre la pauvreté et l'abandon scolaire chez les jeunes immigrants haïtiens. La chevalière de l'Ordre national du Québec sera d'ailleurs une grande source d'inspiration pour Alexandra Bastiany.



Photo: Alexandra Bastiany

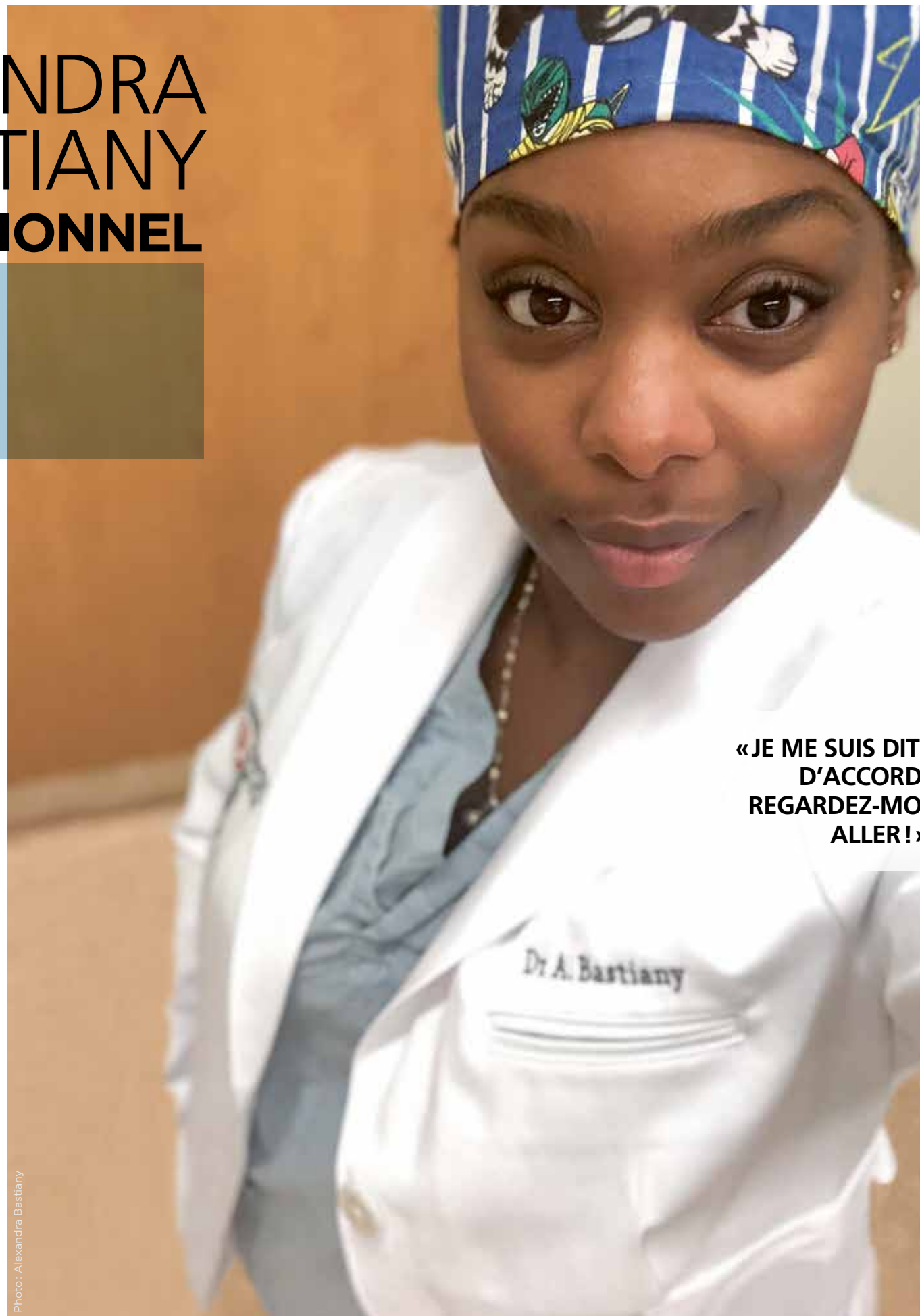


Photo: Alexandra Bastiany

**« JE ME SUIS DIT:
D'ACCORD,
REGARDEZ-MOI
ALLER! »**

DE L'IMPORTANCE DES MENTORS

Après l'obtention de son doctorat en 2011, puis de son diplôme de médecine interne en 2014, elle est sélectionnée au sein de la cohorte de six médecins admis au programme de cardiologie de l'UdeM – l'un des meilleurs du pays... et l'un des plus contingentés!

Dans ce milieu majoritairement masculin, elle entend des commentaires déplaisants de quelques pairs. « Mon apparence semblait parfois déranger, confie la D^{re} Bastiany. On me souhaitait bonne chance en sous-entendant que je n'y arriverais pas parce que j'étais une femme, parce que je n'étais pas assez imposante – je mesure 1,57 m [5 pi 2 po] –, sans compter que ma couleur de peau nuisait aussi à ma crédibilité auprès de certains... »

Plutôt que de la décourager, ces allusions ont plutôt pour effet de la motiver davantage. « Ça m'a donné un élan supplémentaire, je me suis dit: d'accord, regardez-moi aller! »

Durant son parcours, Alexandra Bastiany peut néanmoins compter sur le soutien de ses mentors, dont les cardiologues Jean-François Gobeil et Jean-Marc Raymond, pour n'en nommer que quelques-uns. « Ils étaient sensibles à ma réalité de résidente, de femme, d'étudiante noire, et ils m'ont manifesté une confiance indéfectible pour laquelle je leur serai toujours reconnaissante », témoigne-t-elle.

Cet appui lui aura permis d'exceller tout au long de sa formation et de publier ses travaux de recherche dans des revues scientifiques renommées. Elle aura en outre agi à titre de représentante étudiante au sein de l'association des résidents.

C'est ce parcours exceptionnel qu'ont voulu saluer ses pairs quand ils l'ont choisie pour prononcer l'allocution à la collation des grades de la Faculté de médecine en 2018.

MILITER POUR REDONNER

À l'été 2020, elle a terminé ses deux années de formation supplémentaire en cardiologie d'intervention au Mazankowski Alberta Heart Institute, à Edmonton.

Maintenant cardiologue d'intervention au Centre régional de santé de Thunder Bay, en Ontario, Alexandra Bastiany a la ferme intention de continuer de militer pour la diversité en médecine.

De fait, elle est désormais membre du Comité pour l'équité, la diversité et l'inclusion de la Société canadienne de cardiologie.

« J'ai la chance d'être devenue ce que je voulais devenir et, pour moi, militer est non seulement un devoir, mais un privilège, conclut la D^{re} Bastiany. Je ne suis pas la première à mettre une brique à l'édifice de l'égalité et je veux aider les autres à ajouter la leur. »

PAUL HOUDE L'HOMME AUX MILLE TALENTS

Diplômé en géographie de l'Université de Montréal, Paul Houde a fait carrière dans le monde de la communication sans jamais renier sa formation scientifique. **PAR MATHIEU-ROBERT SAUVÉ**

Paul Houde est à Florence avec sa femme et ses enfants pour visiter le chœur de la cathédrale Santa Maria del Fiore (le *Duomo*), où règne un silence monastique, lorsqu'il entend une exclamation venue de l'autre bout de la nef. « Ah ben, Fern... », suivi d'un sacre senti bien de chez nous !

Il comprend qu'un touriste vient de reconnaître le personnage qu'il incarne dans les quatre déclinaisons du film *Les boys*, de Louis Saia (1997-2005). « La situation était un peu gênante, mais ça m'a quand même amusé d'être interpellé par un Québécois à 4000 km de chez moi », commente l'homme de 67 ans au cours d'un entretien avec *Les diplômés* dans lequel il accepte de revenir sur ses années d'études et les principaux jalons de sa carrière.

Le personnage de Fernand (dit « Fern ») reconnu en Italie – un gardien de but d'une ligue de garage qui connaît par cœur toutes les statistiques de la Ligue nationale de hockey – ne représente qu'un visage de sa personnalité multidimensionnelle. Acteur et scénariste, il est aussi animateur à la radio et à la télévision ; il a été chroniqueur à *La Presse* et analyste sportif sur différents plateaux. À cinq reprises depuis 2008, il a été chef d'antenne pour les élections au 98,5 FM.

Ce qu'on sait moins, c'est que, au terme de ses études universitaires (il a obtenu son baccalauréat en géographie de l'Université de Montréal en 1979), il se destinait à la maîtrise dans cette discipline qui le fascinait. Inspiré par la notion de territoire, il avait eu la piqure pour



Photo: David Bolly / La Presse

la télédétection. « J'avais déjà fait mon inscription à l'Université d'État du Kansas, aux États-Unis. J'envisageais déjà de poursuivre mes études au doctorat. La vie m'a amené ailleurs », résume-t-il.

« J'AI UN EXAMEN DE MATHS ! »

L'Université de Montréal a tout de même joué un rôle déterminant dans sa vie, puisque c'est sur le campus de la montagne qu'il fait ses premières armes de communicateur comme porte-parole étudiant au milieu des années 70. « J'étais studieux et très organisé, mais des militants avaient remarqué que j'étais capable de bien m'exprimer en public. J'avais un bon esprit de synthèse et je ne ressentais aucun trac devant les journalistes. Je suis donc devenu en quelque sorte le représentant des étudiants auprès des médias. »

Le président de l'Association des diplômés de l'époque, Pierre Robert, a été le premier à voir en Paul Houde un animateur de talent. Il est alors directeur des programmes à la station de radio CKAC 730 (AM), reconnue pour être la plus populaire du pays. On se bat pour obtenir un micro à ce réseau qui trône au sommet des cotes d'écoute. Il invite personnellement le jeune homme à se présenter à une audition le lendemain. « Je lui ai répondu que je ne pouvais pas. J'avais un examen de maths », relate Paul Houde, hilare.

Au lieu de le froisser, cette réponse plaît bien à M. Robert, qui lui offre une seconde chance. Paul Houde anime sa première émission nocturne le 4 mai 1975 ; il passe à la matinale 10 semaines plus tard. À partir de là et jusqu'en 2020, il animera 8255 émissions radiophoniques.

Dès cette époque, il ajoute une corde à son arc, la comédie, participant à de nombreuses émissions de variétés à l'antenne de Radio-Canada, TVA, Télé-Québec et d'autres. En 1997, il est recruté par Stéphane Laporte, de *La fin du monde est à 7 heures*, animée par Marc Labrèche. « Après quelques tournages, j'ai dit à ma femme, qui est aussi mon agente, que cette émission n'avait aucun sens. Elle m'a dit : reste ! »

Il suit son conseil et participe à 400 émissions de *La fin du monde*, véritable incubateur de talents d'où les carrières de Jean-René Dufort, Patrick Masbourian et Isabelle Maréchal prennent leur envol. Paul Houde est déguisé, maquillé et se lance dans les expériences les plus éclatées pour prévoir les résultats d'élections ou de tournois sportifs, notamment avec la souris Nostradamouse. « Le courant est passé très rapidement entre nous », dit Marc Labrèche, qui a apprécié son côté pince-sans-rire.

Il note que son chroniqueur a un don pour l'absurde et l'autodérision, des conditions essentielles au concept. Mais l'humour, ça se travaille. « Paul est toujours parfaitement préparé lorsqu'il se présente sur un plateau. Il mémorise ses textes à la virgule près et a souvent des idées pour développer un aspect du personnage. C'est un vrai plaisir de travailler avec lui », reprend Marc Labrèche.

« MADAME GREVISSE »

Paul Houde est né à Saint-Laurent et a grandi à Laval, où il réside toujours. Sa mère était « femme au foyer », comme on disait alors, et son père saxophoniste. Son frère, Pierre Houde, est commentateur au Réseau des sports (il est la voix des matchs du Canadien) et sa sœur, Johanne, travaille pour la municipalité de Saint-Laurent. Paul et Pierre, qui a obtenu un diplôme de HEC Montréal, sont des universitaires de première génération. « Nos parents valorisaient beaucoup l'éducation. Dès notre plus jeune âge, nous avons appris à respecter les règles grammaticales avec ma mère, que nous surnommions « madame Grevisse ». »

Notre langue, c'est notre identité, lance-t-il pour expliquer le soin qu'il apporte à l'usage du mot juste et à l'accord de la forme pronominale du participe passé. De ses années d'études, il retient plusieurs bons moments, en particulier les cours du démographe Jacques Henripin (1926-2013). « Il avait prédit le déclin du français au Québec et c'est exactement ce que nous constatons aujourd'hui. »



Paul Houde a incarné le gardien de but Fernand Rivest, dit « Fern », dans la populaire série de films *Les boys*.

Photo: fournie par Paul Houde

COMÉDIE HUMAINE DE LA RIVE-NORD

Marié à Francine Audette, avec qui il a eu deux garçons, Paul-Frédéric et Karl, âgés de 37 et 35 ans, Paul Houde a des loisirs atypiques. Fasciné par l'astronomie depuis son enfance, il est un des chasseurs d'éclipses les plus actifs du Québec. Le but de ces Tintin des temps modernes est de se trouver à l'endroit précis où la Lune passant devant le Soleil provoquera pendant quelques minutes une obscurité quasi totale. Il a multiplié les expéditions aux quatre coins du monde pour vivre ces moments de grâce (Inde, Indonésie, Mexique, Autriche, États-Unis et Canada) et continuera de le faire jusqu'à sa mort, précise-t-il. La prochaine sortie est prévue en avril 2023.

Il s'est aussi illustré dans la communauté des astronomes amateurs en construisant son propre télescope, remportant deux prix à des concours internationaux de Springfield, au Vermont, en 1971 et 1972.

Passionné d'aéronautique, il a fait un tour du monde record en tant que passager de lignes aériennes commerciales en 40 h 17 min du 11 au 13 octobre 1996. Il a aussi eu le privilège d'embarquer sur le premier vol Montréal-Paris de l'Airbus A380 le 15 novembre 2007.

Mais son plaisir le plus surprenant est son journal personnel, qu'il tient depuis l'âge de 15 ans, d'abord au stylo puis à l'ordinateur ; l'œuvre totalise une dizaine de milliers de pages. « Je note toutes sortes de choses, mentionne-t-il. Ça va des événements publics aux pensées les plus intimes. Mais ce qui est récurrent, c'est la météo. Deux fois par jour, je consigne la température, l'humidité relative et le facteur éolien. »

Pourquoi vouloir laisser cette trace de son passage sur terre ? « Ce n'est pas fait pour être lu, déclare-t-il en riant. Mes fils sont prévenus qu'ils pourront jeter tout ça au panier le jour de ma mort. »

Il affirme que cette activité quotidienne n'a pas de sens. Et que c'est bien ainsi. Mais pour son ami Marc Labrèche, il sera intéressant de publier la prose de Paul Houde. « On découvrira les carnets d'un homme sensible et intelligent, capable d'illustrer la comédie humaine de la Rive-Nord. » ■

L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL A CACHÉ UN LABORATOIRE NUCLÉAIRE PENDANT LA GUERRE

Deux livres sur le laboratoire secret de l'Université de Montréal durant la Deuxième Guerre mondiale ont été publiés en 2020. Ils relatent de façon complémentaire sa contribution à l'aventure nucléaire.

PAR MATHIEU-ROBERT SAUVÉ

C'est le secret le mieux gardé de la communauté scientifique canadienne pendant la Deuxième Guerre mondiale. De 1943 à 1945, dans l'aile ouest du pavillon Roger-Gaudry de l'Université de Montréal, pas moins de 580 chercheurs canadiens, britanniques, français et américains unissent leurs cerveaux pour faire avancer les connaissances sur l'énergie nucléaire. Bien que certains s'en doutent, ils ignorent en principe qu'ils travaillent à la mise au point de l'arme la plus puissante de l'histoire humaine. « Cette rencontre des plus éminents spécialistes de la physique a certainement contribué à une meilleure compréhension de l'énergie nucléaire, mais les bombes d'Hiroshima et de Nagasaki auraient de toute façon été fabriquées et larguées », explique Gilles Sabourin, lui-même ingénieur spécialisé en énergie nucléaire.

Auteur du livre *Montréal et la bombe*, paru en 2020 aux Éditions du Septentrion, ce double diplômé de Polytechnique Montréal (baccalauréat en 1986 et maîtrise en 1990) a consacré d'innombrables heures de son temps libre, depuis 15 ans, à rassembler documents et témoignages sur le laboratoire montréalais. Il s'est rendu dans la campagne britannique et au pays de Galles, notamment, pour mener des interviews avec des survivants de cette aventure ou leurs descendants.

Le laboratoire secret est le seul laboratoire scientifique en dehors des États-Unis à participer au « projet Manhattan », comme on a surnommé cette mission des Alliés consistant à doubler les nazis en recherche balistique. « Ce projet était tellement secret que seuls quelques proches collaborateurs du premier ministre canadien, William Lyon Mackenzie King, en connaissaient l'existence », écrivent le physicochimiste Antoine Théorêt et le physicien-ingénieur nucléaire Matthieu P. Lavallée dans leur ouvrage *Projet Manhattan: Montréal au cœur de la participation du Canada à la bombe atomique américaine*, publié en octobre 2020. « Les scientifiques du projet, souvent munis d'un pistolet, vivaient pratiquement reclus et la GRC surveillait en permanence les installations. »

LE QUÉBÉCOIS DANS LE SECRET

Pierre Demers (1914-2017) est un des rares scientifiques québécois à avoir été dès le début dans le secret des dieux. Jeune surdoué des sciences formé au collège Jean-de-Brébeuf de Montréal et à Paris (où il côtoie Frédéric Joliot-Curie), celui qui deviendra professeur à l'UdeM

après la guerre est recruté dès 1943 par le directeur du laboratoire, Hans Alban, en raison de ses connaissances sur les éléments radioactifs.

C'est à l'occasion du centenaire du professeur Demers (mort à 102 ans) que naît l'idée dans l'esprit de M. Théorêt de raconter cette histoire étonnante où s'entremêlent les exploits scientifiques, les stratégies politiques et les rivalités géopolitiques entre les pays alliés. M. Théorêt et Lavallée recueilleront une imposante masse d'informations permettant de retracer l'histoire scientifique du laboratoire. Leur livre de 410 pages plonge le lecteur dans une aventure scientifique captivante. « Nous avons prévu un lancement en lien avec le 100^e anniversaire du Département de physique, en 2020, mais la pandémie a interrompu nos projets », mentionne M. Lavallée.

Le parcours du directeur du laboratoire est à lui seul digne d'un roman. Né Hans von Alban en Autriche, ce brillant physicien juif obtient la nationalité française tout juste avant la guerre, en 1939, ce qui lui évite les camps de concentration. Il pense à changer son prénom en Jean, mais se ravise en biffant simplement la particule.

À la suite de l'occupation de la France par les Allemands en juin 1940, il est mandaté avec son collègue Lew Kowarski pour poursuivre les travaux du Collège de France en Angleterre; ils y démontrent la faisabilité d'une « réaction nucléaire en chaîne » et convainquent Londres de lancer le projet Tube Alloys, qui vise à fabriquer une arme atomique. Alors que les combats font rage, il devient imprudent de garder les experts de l'énergie nucléaire sur le Vieux Continent. Le 19 août 1943, à la conférence de Québec, Franklin D. Roosevelt et Winston Churchill fusionnent leurs projets de recherche atomique. Le Canada, en raison de son statut dans l'axe britannique, est un choix logique et Montréal jouit d'une situation géopolitique idéale. Il s'avère que le pavillon principal de l'Université de Montréal est encore inoccupé à cause de multiples problèmes de financement qui ont retardé sa construction.

À son arrivée au Canada, Hans Alban est soupçonné d'appartenir au camp de l'ennemi en raison de ses origines; et comme juif, il n'est pas non plus bienvenu. Malgré tout, avec le Français Bertrand Goldschmidt, il dirigera le groupe d'une main de maître. Enrico Fermi, Lew Kowarski et Pierre Auger seront de l'équipe, de même que plusieurs femmes que Gilles Sabourin tente d'extirper de l'oubli (voir l'encadré).



William Lyon Mackenzie King, Franklin D. Roosevelt et Winston Churchill



Hans Halban, le premier directeur du laboratoire



Photos: Montréal et la bombe

Les femmes du Laboratoire de Montréal

La contribution des femmes aux travaux du laboratoire secret de l'Université de Montréal durant la Deuxième Guerre mondiale a été « largement ignorée, voire niée », et Gilles Sabourin veut leur redonner la place qu'elles méritent dans *Montréal et la bombe*. Il cite l'exemple de la Montréalaise Jeanne LeCaine-Agnew, une brillante mathématicienne qui obtient son doctorat à l'Université Harvard en 1941. « Elle fait partie du groupe restreint de physiciens et de mathématiciens qui jettent les bases de la physique des réacteurs nucléaires, toujours en utilisation aujourd'hui. »

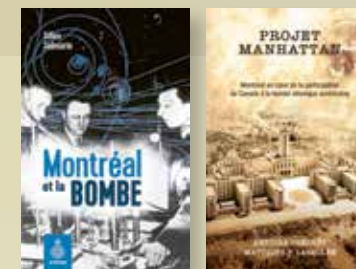
Sur une rare photo du groupe de physique expérimentale du Laboratoire de Montréal, croqué dans l'escalier du pavillon Roger-Gaudry en septembre 1945, on compte 10 femmes parmi la quarantaine de personnes. Pourtant, la liste des noms qui figurent sur la plaque officielle dévoilée par le duc d'Édimbourg en 1962 en mémoire de l'effort de recherche atomique durant la guerre est exclusivement masculine.

CE QU'IL RESTE DU LABORATOIRE

« Les employés du Laboratoire de Montréal apprennent en même temps que tout le monde l'explosion d'une bombe à Hiroshima », écrit Gilles Sabourin dans sa conclusion. Une vingtaine de personnes savaient que les Américains avaient testé l'arme en juin 1945, mais « la grande majorité des employés n'avait qu'une idée très vague du but réel des recherches et ils ont été très surpris d'apprendre que leur projet était en fait relié à la bombe atomique ».

Après la guerre, le Canada renoncera à poursuivre les travaux sur l'arme nucléaire, mais soutiendra l'usage civil de l'énergie atomique. Il deviendra même un des chefs de file mondiaux de l'industrie nucléaire dans les années 60. Un élément que tient à souligner Gilles Sabourin, qui a consacré sa carrière à la sécurité des centrales pour Énergie atomique du Canada. « Il est très rare de trouver au Canada un secteur où l'ensemble de la chaîne est en sol domestique, ce qui est le cas de l'industrie nucléaire, peut-on lire. Le pays possède et exploite des mines d'uranium, des usines de transformation d'uranium, des centrales nucléaires, des réacteurs de production de radio-isotopes pour la médecine ainsi qu'un grand nombre de fournisseurs intermédiaires. »

Quant aux chercheurs qui se sont consacrés aux travaux du laboratoire secret de l'Université de Montréal, la plupart ont connu une carrière universitaire prestigieuse. Le professeur Demers sera engagé par l'UdeM après la libération. D'autres ont fondé des unités de recherche ou se sont joints aux équipes des centres existants au Canada, en Europe et aux États-Unis. ■



EN SAVOIR PLUS

Gilles Sabourin, *Montréal et la bombe*, Québec, Les Éditions du Septentrion, 2020

Antoine Théorêt et Matthieu P. Lavallée, *Projet Manhattan: Montréal au cœur de la participation du Canada à la bombe atomique américaine*, Montréal, BouquinBec, 2020



POURQUOI PAYER PLUS ?

280 TITRES DISPONIBLES !
57 TITRES À 20 \$ OU MOINS

JUSQU'À 10 \$ DE RABAIS

SUPPLÉMENTAIRE !
(SUR ACHATS MULTIPLES)

19 TITRES EN SCIENCE & NATURE

10 TITRES EN CUISINE, RESTOS & VINS
53 TITRES POUR LES ENFANTS

**ABONNEZ-VOUS MAINTENANT:
RABAISCAMPUS.COM/ASSO - 1 800 265-0180**

Offre d'une durée limitée. Les prix rayés sont ceux en kiosque. Certaines conditions peuvent s'appliquer. Prix et disponibilité des publications sujets à changements sans préavis. Taxes en sus. Imprimé 01/2021

MARIE-ÈVE BERNARD O'BREHAM L'ANNÉE DES DÉCISIONS

La prochaine année sera une année de grandes décisions pour Marie-Ève Bernard O'Breham. Peu importe la route qu'elle empruntera, ce sont ses passions qui l'auront guidée.

« Pour plusieurs étudiants-athlètes, cette année aura été désastreuse en raison de la COVID-19. Pour ma part, je suis très chanceuse. L'an prochain, je serai en mesure de disputer ma dernière saison de soccer pendant la dernière année de mon baccalauréat en génie électrique. »

Si la pandémie ne devrait pas avoir trop de répercussions sur son projet d'études et son parcours professionnel en théorie, la capitaine de l'équipe féminine de soccer de Carabins aura plusieurs choix à faire d'ici les prochains mois.

« J'aimerais beaucoup tenter ma chance chez les professionnels en Europe, a mentionné celle que ses coéquipières surnomment la générale. Ma sœur habite à Amsterdam, alors cela pourrait faciliter les choses. »

La jeune femme pourrait aussi entrer sur le marché du travail rapidement si elle le désire : « Je n'ai pas encore choisi quelle branche de mon domaine m'attire le plus, mais les nouvelles technologies, ça me parle vraiment. Tout ce qui touche aux énergies renouvelables est en plein essor et ça m'interpelle. Ou je pourrais aller jouer au soccer en Europe et travailler là-bas pour un moment. Bref, les options sont là, je dois seulement me décider ! »

UNE FORCE TRANQUILLE

Que ce soit sur un terrain de soccer ou dans un environnement de travail, la défenseuse étoile a l'intention de faire bénéficier son entourage de tout ce que le sport et les Carabins lui auront appris.

« J'ai souvent eu le rôle de capitaine dans mes équipes, indique l'athlète au caractère plutôt calme. Je ne suis pas la plus volubile, mais quand je suis à l'aise dans un groupe je prends ma place. Un bon leader n'a pas besoin de parler fort. Je crois que c'est davantage par ses actions qu'on peut s'imposer comme une figure à suivre. »



Elle poursuit : « Je crois avoir une facilité à prendre le pouls d'un groupe et je m'adapte par la suite en fonction des besoins des autres. Si j'intègre une nouvelle équipe ou si je me retrouve au sein d'une équipe de travail, je vais utiliser cette force pour faire ma place et être utile. »

C'est donc avec l'objectif de terminer sa carrière universitaire en gagnant une deuxième médaille d'or au championnat canadien que Marie-Ève Bernard O'Breham évalue toutes les options qui s'offrent à elle.

En plus des résultats sur le terrain, l'athlète a un autre rêve qu'elle désire accomplir avec les Carabins et, au dire de ses coéquipières, c'est déjà mission accomplie.

« Je souhaite que mon passage chez les Carabins permette à tout le monde de se sentir accepté. Peu importe l'âge ou la position, je tente de créer un sentiment d'unité et je suis convaincue que c'est ce qui forme les bonnes équipes. » ■

RAPHAËL BERGERON-GOSSELIN



**LE D^r ARTO DEMIRJIAN
AMBASSADEUR DE LA
CAMPAGNE DE DONNS
PLANIFIÉS, IL VEUT
SERVIR D'EXEMPLE**

De son arrivée à Montréal à son titre de professeur émérite de l'Université de Montréal, rien ne prédestinait le D^r Arto Demirjian à devenir un philanthrope des plus engagés dans la cause de l'éducation, si ce n'est son dévouement pour autrui.

En 1957, Arto Demirjian vend son cabinet dentaire et quitte sa ville natale, Istanbul, dans l'espoir d'un avenir meilleur, persuadé d'être né sous un astre favorable. Au Québec, le jeune Arménien accepte de reprendre ses études complètes de dentisterie à l'UdeM afin de répondre aux exigences de son ordre professionnel. Des études qui devaient durer quatre ans, mais qui ont

été écourtées dès la deuxième année, l'étudiant se voyant promu directement en quatrième année grâce à un parcours sans faille.

Tous les espoirs sont alors permis. De condition modeste, orphelin à 12 ans, il peine à croire à la chance qu'il a eue d'avoir été reçu par la Faculté de médecine dentaire « comme dans une famille ». C'est pour cette raison qu'il y reviendra, après l'obtention d'une maîtrise en anatomie humaine à l'Université de Toronto, pour se consacrer à l'enseignement et au développement de la recherche. Sa carrière s'échelonne sur 42 ans. Il formera plus de 4000 dentistes québécois.

« Lorsque j'ai été admis à la Faculté de médecine dentaire, c'était comme si j'entrais dans une grande famille, comme si j'étais quelqu'un qu'elle connaissait depuis plusieurs années. Alors, tous les étudiants que j'ai eus dans ma classe ont été traités comme si elles et ils étaient mes enfants. Je les aime toujours ! »

LE PÈRE DES COURBES DE CROISSANCE QUÉBÉCOISES

Les réalisations du D^r Demirjian sont multiples. La « méthode de Demirjian » est utilisée partout dans le monde pour déterminer l'âge dentaire de personnes décédées. Mais l'homme est surtout connu au Québec pour avoir fondé le Centre de recherche sur la croissance humaine en 1968. Pendant une vingtaine d'années, des pédiatres, des dentistes, des nutritionnistes, des statisticiens, des physiologistes et des anthropologues y ont mené une importante étude sur la croissance physique et le développement neuromoteur des enfants dont les parents avaient des origines canadiennes, de la naissance à la fin de l'adolescence. Ce travail a permis d'établir des courbes staturopondérales, communément appelées « courbes de croissance ».

Lauréat de nombreux prix au cours de sa carrière, il estime toutefois que ces acquis ne sont rien, si ce n'est pour redonner.

PRIX D'EXCELLENCE ARTO & SONA DEMIRJIAN

C'est ainsi qu'il a créé, en 1997 avec sa conjointe, un fonds permettant la remise d'une bourse annuelle récompensant un étudiant ou une étudiante de la Faculté de médecine dentaire de l'UdeM.

Le D^r Arto Demirjian a également prévu un don planifié à son *alma mater* dans le cadre de la campagne de dons planifiés de l'Université de Montréal ; il est d'ailleurs ambassadeur de la Faculté de médecine dentaire, ce qu'il considère comme un honneur. Il espère que son geste servira d'exemple. ■

MARIANE BOUVETTE

GUIDE DES FINANCES PERSONNELLES 2021

L'édition 2021 du guide des finances personnelles de Protégez-vous vous propose cinq étapes faciles pour vous aider à atteindre vos cibles financières et à réaliser vos projets philanthropiques. Évaluez votre avoir, définissez vos objectifs, faites vos prévisions budgétaires, notez vos revenus et vos dépenses et comparez vos prévisions avec la réalité grâce à ce guide.

Pour en recevoir une copie, communiquez avec **Francine Cardinal**, directrice des dons planifiés, au **514 343-6020** ou par courriel à **francine.cardinal@umontreal.ca**.



**BERNADETTE SKA ET
JEAN-MARIE VAN DER MAREN
UN FONDS PERSONNALISÉ EN
HOMMAGE À UNE MILITANTE DES
DROITS DES FEMMES AUTOCHTONES**

C'est à partir de lectures et de rencontres avec des membres des Premières Nations que Bernadette Ska, neuropsychologue et professeure à l'École d'orthophonie et d'audiologie de la Faculté de médecine, et Jean-Marie Van Der Maren, docteur en psychologie, maître en éducation et professeur honoraire de la Faculté des sciences de l'éducation, se rendent compte que les femmes autochtones ont été les plus grandes victimes de la colonisation, particulièrement au Canada en raison de la Loi sur les Indiens.

**« NOUS
N'ATTENDONS
PAS DE GESTE
EN RETOUR,
MAIS POUR
LEUR
GENTILLESSE :
TIAWENHK
[MERC] AUX
LAURÉATES
JULIETTE,
SANDRINE ET
CATHERINE. »**

Ils ont donc souhaité contribuer à leur mieux-être par la création d'un fonds de bourses en hommage à Mary Two-Axe Earley, l'une des premières femmes à avoir lutté pour rétablir le statut et les droits des femmes autochtones dans la société et à l'intérieur même de leurs communautés. Pour ces deux philanthropes et bien d'autres, elle est le symbole des organisations féministes autochtones et un modèle duquel plusieurs devraient s'inspirer.

DES BOURSES DESTINÉES À L'ÉDUCATION ET À LA SANTÉ

Il existe aussi un lien évident entre les vocations professionnelles du couple et les champs d'activité de son

fonds personnalisé : la santé et l'éducation. Pour Bernadette Ska et Jean-Marie Van Der Maren, ce sont les deux domaines les plus importants dans la société, les plus cruciaux.

Mais les mécènes veulent également rappeler à quel point faire des études universitaires ouvre les portes de parcours professionnels qu'il est possible d'enrichir année après année. « C'est toujours grâce à la société, avec l'appui des communautés dont nous sommes issus, que nous pouvons acquérir des richesses tant intellectuelles et spirituelles que matérielles », insistent-ils.

La création d'un fonds philanthropique était, dans les circonstances, tout indiquée pour leur permettre de redistribuer cette richesse acquise et, pourquoi pas, aider les jeunes de communautés moins nanties à accéder à des formations qui leur permettraient d'aider, à leur tour, leur communauté.

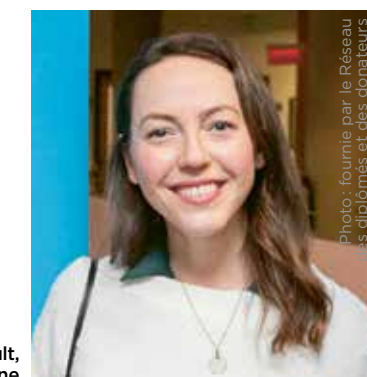
LA RAISON D'ÊTRE DU FONDS MARY TWO-AXE EARLEY

Créée en 2017, la bourse Marie Two-Axe Earley a comme objectif d'aider de jeunes femmes autochtones à poursuivre leurs études universitaires. Elle vise aussi à reconnaître leurs efforts ainsi que leur persévérance et elle est offerte aux étudiantes inscrites principalement dans un programme de médecine, santé, sciences infirmières, psychologie, service social ou éducation.

En 2020, le couple décide d'accorder une autre bourse cette fois pour encourager des études dans un programme de recherche à la maîtrise ou au doctorat en médecine fondamentale, sciences de la santé, sciences infirmières ou santé publique. La première bourse sera remise en 2021.

« À M. Van Der Maren et M^{me} Ska, j'aimerais dire un gros merci du fond du cœur parce qu'ils me permettent, par la bourse reçue, de nourrir ma passion et de pouvoir à la fois me consacrer à mes études et poursuivre mon engagement communautaire », déclare la boursière Sandrine Filiatrault. ■

MARIANE BOUVETTE



Sandrine Filiatrault, étudiante en médecine

**L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL VOUS INVITE À CRÉER VOTRE
PROPRE FONDS PHILANTHROPIQUE PERSONNALISÉ**

Créer un fonds philanthropique personnalisé, c'est l'équivalent d'établir sa propre fondation privée au sein de l'Université de Montréal. Tout le monde peut constituer un fonds. Il pourrait porter votre nom, celui de votre entreprise ou celui d'un être cher!

Pour plus de renseignements, communiquez avec **Nancy Lepage**, conseillère principale en développement philanthropique, au **514 343-2206** ou à **nancy.lepage@umontreal.ca**.

RENCONTRES VIRTUELLES, APPUI BIEN RÉEL

L'appui de nos donateurs est au cœur de nos plus grandes réalisations, dont la portée se fait sentir bien au-delà des murs de l'Université de Montréal. Nous façonnons l'avenir avec eux. Quelle que soit leur façon de donner, ils laissent une empreinte tangible pour un demain plus juste, plus équitable et plus durable.

Des rencontres sans cérémonie, à saveur de partage, sont régulièrement organisées entre donateurs et boursiers afin de rendre encore plus tangible cette aide réelle qui permet à plusieurs étudiants et étudiantes de rêver grand!

Merci de faire partie de notre grande famille.



Louise Roy sociologie 1971
Chancelière émérite

Juliette Tacchino, étudiante au baccalauréat en musique, interprétation chant classique

« J'ai développé des liens avec les boursières et j'adore ça. Si cela peut contribuer à faciliter la vie de certains, le fonds de bourses est là pour ça! » — Louise Roy



Elaine et Calin Rovinescu droit 1978

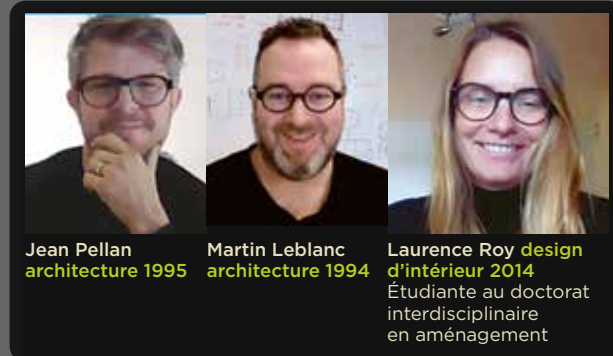
Anass Hijab, étudiant au baccalauréat en architecture



Tabarek Al-Khalidi, étudiante au baccalauréat en neurosciences

Maria Belen Field Lira, étudiante au baccalauréat en psychologie

« L'idée de cette bourse est de créer un certain héritage. Dans 10, 15 ou 20 ans, si l'on pouvait avoir des centaines de lauréats qui peuvent faire une contribution importante à la communauté, on se dira que notre mission est accomplie! » — Elaine et Calin Rovinescu



Jean Pellan architecture 1995

Martin Leblanc architecture 1994

Laurence Roy design d'intérieur 2014
Étudiante au doctorat interdisciplinaire en aménagement

« La bourse d'admission doctorale Sid Lee Architecture de la Chaire UNESCO en paysage urbain me permet de me consacrer à temps plein à mes études. Je suis très enthousiaste à l'idée de mener un projet de recherche qui non seulement me tient à cœur, mais qui je crois possède un fort potentiel de transformation des pratiques en aménagement. » — Laurence Roy



Pierre-Hugues Boisvenu
Sénateur

Alexandre Gasse, étudiant de doctorat en psychologie

Katia Grenier, étudiante de doctorat en sciences appliquées

« Le Fonds Isabelle Boisvenu a été constitué à la mémoire de ma fille Isabelle, car pour elle les études sont à la base de la réussite dans la vie. » — Pierre-Hugues Boisvenu



MA FÊTE EN CADEAU

À l'aube de ses 40 ans, Marie-Josée Carroll a demandé que soient soutenues les recherches sur une maladie pour laquelle on manque d'outils diagnostiques et de traitements efficaces : le cancer des glandes surrénales. Ses proches ont ainsi pu répondre à son appel en faisant un don en guise de cadeau. Un 40^e qui n'est visiblement pas passé inaperçu et des présents philanthropiques qui se sont élevés à 5940 \$!



Photo: Yves Lacombe

NOUVELLES BOURSES EN GÉRODONTOLOGIE

Par un fonds de bourses consacré à la gérodontologie, Gisèle Beaulieu (médecine dentaire 1970) et André B. Charron ont joint leurs efforts dans un souci de former une relève spécialisée en soins buccodentaires aux aînés et ainsi de pallier le manque criant de spécialistes dans le domaine. En consacrant 250 000 \$ à ce fonds, auxquels s'ajoutent les 500 000 \$ au capital du Fonds Ernest-Charron en plus d'un don important de M. Charron, les donateurs espèrent avoir une influence sur la qualité de vie, l'autonomie et l'estime de soi de patients en perte d'autonomie et en résidence pour personnes âgées. Pour eux, il s'agit d'un hommage à « toutes ces personnes qui ont ouvert le chemin aux générations suivantes ».



FONDS PASCAL T LAFONTAINE POUR LA RECHERCHE SUR LES SARCOMES

Loin d'être féérique, l'histoire de Pascal, un rider BMX d'exception, est malgré tout teintée d'espoir. Ses parents, Pierrette Tétreault et Robert Lafontaine (kinésiologie 1980), ont annoncé la création du Fonds Pascal T Lafontaine pour la recherche sur les sarcomes à l'Université de Montréal en versant un don de 40 000 \$ à la mémoire de leur fils décédé en juillet dernier à l'âge de 27 ans.

Ce don témoigne de leur reconnaissance envers l'équipe soignante de leur fils et d'un souci indéniable de venir en aide à d'autres familles qui feront face aux mêmes obstacles.



LE GRAND PORTAGE

Le 18 octobre dernier, des gens de l'Amérique entière, et même d'au-delà de ses frontières, ont participé au défi lancé par Felix Jasmin en courant ou en marchant en appui à la recherche sur la sclérose en plaques des universités de Montréal et McGill pour un résultat remarquable de 355 999 \$ amassés.

SOLIDARITÉ ENVERS LES ÉTUDIANTS LIBANAIS

À la suite de la tragédie qui a secoué le Liban l'été dernier, les Services aux étudiants de l'UdeM ont créé un fonds et appelé à la solidarité envers la communauté d'étudiants libanais dont la situation matérielle devenait de plus en plus précaire. Cette campagne, qui a toujours cours et dont l'objectif est de 60 000 \$, vise le paiement des droits de scolarité et des coûts associés aux études (matériel, technologie) ou aux besoins essentiels (nourriture, logement, transport, soins médicaux, etc.). Pour plus de renseignements sur cette campagne ou y contribuer, communiquez avec Karolina Angel, conseillère en développement philanthropique aux Services aux étudiants, au 514 622-7798 ou à karolina.angel@umontreal.ca.

Les diplômés au cœur des succès philanthropiques de l'Université de Montréal



Les diplômés de l'Université de Montréal (UdeM) se sont impliqués de manière exceptionnelle dans les projets philanthropiques de leur *alma mater* au cours de l'année 2020. **Rencontre avec Hélène Véronneau, directrice générale du développement philanthropique au Réseau des diplômés et des donateurs**, à propos de cet élan de générosité remarquable.

Selon vous, pourquoi les diplômés se sont-ils montrés aussi généreux en soutien aux étudiants de l'UdeM au cours de la dernière année?

« La pandémie a mis en lumière l'importance de nos établissements de savoir dans la société. Il y a aussi l'effet de solidarité auprès de la relève. Nos diplômés ont été très solidaires envers nos étudiants, peut-être parce que plusieurs d'entre eux se sont remémoré des moments difficiles (manque d'argent) ou heureux (recevoir une bourse) de leur parcours universitaire. Ils ont été sans doute en mesure de connecter avec la vie de nos étudiants et d'ainsi poser un geste d'empathie. »

Quels sont les projets qui ont connu le plus de succès philanthropique auprès des diplômés dans la dernière année?

1 Campagne pour le Fonds d'urgence – aide aux étudiants

2 Campagne Initiative Recherche – COVID-19

3 Campagne des paniers de Noël

Une année record, avec une croissance de près de 80 % du montant amassé!

4 Campagne de fin d'année pour les bourses de persévérance et le Fonds de soutien psychologique aux étudiants

Il s'agit de la meilleure campagne de fin d'année à ce jour! Les sommes recueillies permettront aux Services aux étudiants de l'UdeM de remettre 8 bourses de persévérance supplémentaires. Les dons au Fonds de soutien psychologique rendront possible le déploiement de mesures additionnelles pour outiller les étudiants à composer avec le stress.

Somme amassée pour ces quatre projets **725 522 \$**
Nombre total de donateurs **4 114** donateurs

Quel message souhaitez-vous adresser aux diplômés qui ont fait un don à leur *alma mater* en 2020?

« Un grand merci! Ce merci, je le dis au nom des 70 000 étudiants de l'UdeM qui sont venus ici penser et construire notre avenir. »

Comment ceux qui n'ont jamais encore fait de don à l'UdeM peuvent-ils faire une différence?

« L'UdeM, c'est une multitude de causes. Chacun peut s'y retrouver. Soyez fiers d'être diplômés de l'UdeM et joignez-vous aux milliers de diplômés qui ont trouvé au sein de l'UdeM une cause qui leur ressemble. Vous pouvez aider un étudiant en situation financière précaire, en encourager un autre à poursuivre aux cycles supérieurs, contribuer à la recherche sur le cancer, la COVID-19... les possibilités sont immenses. **L'UdeM est grande et, ensemble, nous bâtissons un avenir meilleur. Il est possible de soutenir une cause qui vous tient à cœur, à la hauteur de vos moyens. Et souvenez-vous : donner rend heureux!** »

reseau.umontreal.ca

donner@umontreal.ca | 514 343-6812

1 888 883-6812 (Amérique du Nord seulement)

Réseau
des **DIPLÔMÉS**
et des **DONATEURS**

Université 
de Montréal et du monde.

MERCI À NOS GÉNÉREUX DONATEURS

CERCLE DES AMBASSADEURS OR

Angers, Denise
Beaulieu, Gisèle et Saucier, Michel
Carsley Family Foundation
Carsley, Marvin
Des Groseillers, Yves
Desmarais, Sophie
Famille Elaine et Calin Rovinescu
Fondation Beaulieu Saucier
Fondation Caroline Durand
Fondation Charles O. Monat
Fondation Courtois
Fondation de la famille Morris et Rosalind Goodman
Fondation de l'Hôpital Maisonneuve-Rosemont
Fondation de l'Institut de cardiologie de Montréal
Fondation familiale Trovattier
Fondation Famille Godin
Fondation Famille Gosselin
Fondation J. Armand Bombardier
Fondation J.-Louis Lévesque
Fondation J.A. DeSève
Fondation Jean Monbourquette
Fondation Lucie et André Chagnon
Fondation Macdonald Stewart
Fondation Marcel et Rolande Gosselin
Fondation Marcelle et Jean Coutu
Fondation Mirella et Lino Saputo
Fondation Molson
Fondation Nussia et André Aisenstadt
Gagnon, Louis
Hydro-Québec
Jean, Lisette
Panet-Raymond, Robert
Power Corporation du Canada
R. Howard Webster Foundation
Stavros Niarchos Foundation
Stora, Michèle
The Blema & Arnold Steinberg Family Foundation
The Cole Foundation
The J.W. McConnell Family Foundation
The Joseph C. Edwards Foundation
The Schulich Foundation
Veilleux, Gérard
Véronneau-Troutman, Suzanne
Weisstub, David N.
Donateur anonyme (1)

CERCLE DES AMBASSADEURS ARGENT

Bérard, André
Besrou, Sadok
D^{re} Madeleine Tremblay Servier et Groupe Servier
Fondation des maladies du cœur et de l'AVC
Fondation du CHUM
Fondation Jarislowsky

Fréchette, Guy
Google inc.
Huawei Technologies Canada Co., Ltd.
Lank, David M.
Merck Canada inc.
Microsoft Corporation
Pfizer Canada inc.
Poulin, Joseph-Claude
Silicon Graphics Inc.
The Wilson Foundation
Donateurs anonymes (2)

CERCLE DES AMBASSADEURS BRONZE

Apotex Foundation
Arbour, Louise
Archambault, Guy
AstraZeneca Canada inc.
Aubin-Coulombe, Gisèle et Coulombe, Raymond
Balthazard, Paul
Banque CIBC
Banque Nationale du Canada
Banque Scotia
Barret, Gisèle
Baudouin, Jean-Louis
Baumgartner, Rita et Aldo
Baxter Corporation
Beauchamp, Gilles
Beaudoin, Claire B.
Beaudoin, Laurent
Beck, Leslie A.
Bell Canada
Besner, Lucie
Bissonnette, France
Bissonnette, Joanne
Bissonnette, Nathalie
BMO Groupe financier
Boisvenu, Pierre-Hugues
Boivin, Pierre
Bolduc, Bertrand
Bombardier, J.R. André
Boyer, Marcel
Bristol-Myers Squibb Canada inc.
Brodeur, Nicole
Carole Epstein Foundation
Carrier, Michel
CDMV inc.
Chambre des notaires du Québec
Charland, Jean-Pierre
Chevrier, Marie-Paule
CN
Colonel Harland Sanders Charitable Organization Inc.
Conseil canadien de recherche en gestion thérapeutique
Côté, Pierre
Covidien Canada ULC
Cusson, Maurice
Cyr, J. V. Raymond
Demers, Clément
Dentsply Canada Ltd.
Desbarats, Aileen
Dionne-Marsolais, Rita
Druide informatique inc.

Dumais, Danièle
Dumas, Marie-Lyse
Dutton, Robert
Eli Lilly Canada inc.
Facebook inc.
McNeil, Raymond
Merola, Mario
Messieurs Matthew et Peter Cassar
Montplaisir, Serge
Mouvement des caisses Desjardins
Nadeau, Louise Marie
Neyron-Malo, Jeanne
Nguyen, Hung Phong
Niu, Gensheng
Novartis Pharma Canada inc.
Panasonic R&D Company of America
Parent, Charles S.N.
Parizeau, Monique et Robert
Pepin-Desautels, Réjane
Phaneuf, Michel
Piché, Ginette
Poitras Dubord, Lise
Provost, Françoise J.
Quinn Dansereau, Marilyn
Rayle, Pierrette et Gomery, John H.
Raymond, Elaine et Réal
RBC Banque Royale
Reeves, Hubert
Rey, Ève et Gaboury, Charles
Rio Tinto Alcan inc.
Robert, Jean-Claude
Rousseau, Jean-Marc
Roy, Jean
Roy, Louise
Royal Canin
Ruel, Robert
Sabia, Michael J.
Saine, Jean
Saint-Hilaire, Gisel
Sanofi
Saputo inc.
Saul, Samir
Sauvageau, Monique et Guy Sr
Schmidt Futures
Schubert, François
Shire Pharma Canada inc.
Silicon Valley Community Foundation
Société de recherche sur le cancer
Société de sclérose systémique (sclérodémie) du Québec inc.
Sœurs de la Charité de Saint-Hyacinthe
St-Charles, Carole
St-Martin, Madeleine
Sureau, Philippe
Systems for Research Corp.
The Birks Family Foundation
The Marjorie and Gerald Bronfman Foundation
Thibaudeau, Marie-France
Tran Kieu, Boi Anh
Van Der Maren, Jean-Marie
Vinot, Michel
Watie, Lise et Rocheleau, Serge
White-Guay, Brian
Whittome, Irène
Widmer, Charles
Zhang, Bin
Zoetis Canada inc.
Donateurs anonymes (22)

Lessard, Marie
Maranda-Bouchard, Caroline
Marchand, Brigitte
McDougall Chartrand, Susan
McNeil, Raymond
Merola, Mario
Messieurs Matthew et Peter Cassar
Montplaisir, Serge
Mouvement des caisses Desjardins
Nadeau, Louise Marie
Neyron-Malo, Jeanne
Nguyen, Hung Phong
Niu, Gensheng
Novartis Pharma Canada inc.
Panasonic R&D Company of America
Parent, Charles S.N.
Parizeau, Monique et Robert
Pepin-Desautels, Réjane
Phaneuf, Michel
Piché, Ginette
Poitras Dubord, Lise
Provost, Françoise J.
Quinn Dansereau, Marilyn
Rayle, Pierrette et Gomery, John H.
Raymond, Elaine et Réal
RBC Banque Royale
Reeves, Hubert
Rey, Ève et Gaboury, Charles
Rio Tinto Alcan inc.
Robert, Jean-Claude
Rousseau, Jean-Marc
Roy, Jean
Roy, Louise
Royal Canin
Ruel, Robert
Sabia, Michael J.
Saine, Jean
Saint-Hilaire, Gisel
Sanofi
Saputo inc.
Saul, Samir
Sauvageau, Monique et Guy Sr
Schmidt Futures
Schubert, François
Shire Pharma Canada inc.
Silicon Valley Community Foundation
Société de recherche sur le cancer
Société de sclérose systémique (sclérodémie) du Québec inc.
Sœurs de la Charité de Saint-Hyacinthe
St-Charles, Carole
St-Martin, Madeleine
Sureau, Philippe
Systems for Research Corp.
The Birks Family Foundation
The Marjorie and Gerald Bronfman Foundation
Thibaudeau, Marie-France
Tran Kieu, Boi Anh
Van Der Maren, Jean-Marie
Vinot, Michel
Watie, Lise et Rocheleau, Serge
White-Guay, Brian
Whittome, Irène
Widmer, Charles
Zhang, Bin
Zoetis Canada inc.
Donateurs anonymes (22)

CERCLE DU CHANCELIER

Abelardo, Léonardo
Adam, Albert
Adamczyk, Georges
Adams, Russell
Agudelo, Carlos
Aird, Georges
Airoldi, Marc
Alain, Claude
Alcon Canada inc.
Allaire, Bernard
Allard, Roger
Amyot, Arthur-Antoine
Ancil, Michel
Angers, Jean-François
April, Céline
Archambault, Luc
Archambault, Rosaire
Archambault, Suzanne
Aslanian, Pierre
Atallah, Tony
Aubry, Muriel
Aubry, Stéphane
Audet, Jacques
Audet, Jasmin
Austin, Kevin
Bachand, Jean-Claude
Bachand, Raymond
Baillargeon, Diane
Baillargeon, Pierre
Bardagi, Victor
Baril Paradis, Lucile
Baril, André
Barnabé-Légaré, François
Baron, Christian
Barrette, Daniel
Basque, Guy
Beauchamp, André
Beauchemin, Jocelyn
Beaudet, Gérard
Beaudet, Luce
Beaudoin, Marc
Beaudry, Guylaine
Beaudry, René
Beaulieu, Claude
Beaulieu, Marie-Dominique
St-Charles, Carole
Beaulieu, Paul Alain
Beaulieu, Pierre
Beaupré-Lavallée, Alexandre
Beauregard, Guy
Beauregard, Hugues-François
Beauregard, Michel
Beauvais, Denis
Bédard, Madeleine
Bélair, Jacques
Van Der Maren, Jean-Marie
Vinot, Michel
Bélanger, Anne
Bélanger, c.r., André
White-Guay, Brian
Whittome, Irène
Widmer, Charles
Zhang, Bin
Zoetis Canada inc.
Donateurs anonymes (22)

Merci à nos diplômés et amis qui, en grand nombre, donnent à leur université les moyens de maintenir l'excellence.

Morin, Jacques-Yvan
Morin, Jean-Pierre
Morin, Pierre
Morisset, Richard
Morissette, Gilles
Moser, Walter
Motulsky, Bernard
Mousseau, Normand
Moyes, Lianne
Munger, Richard
Murray, Gregor
Murray, Pierre
N. Antaki, Nabil
Nadeau, Christian
Nantel, Jacques
Nattiez, Jean-Jacques
Nepveu, Pierre
Newman, Nicholas-M.
Nguyen Bui, Thi Mui
Nguyen, Oanh
Nissaire, Robert
Noël, Jacques
Nolet, J. Gilles
Nonnon, Pierre
Noreau, Pierre
Normand, Carmand
Normand, Guy
Normandeau, André
Normandeau, Robert
Normandeau, Sylvie
Noujaim, Jonathan
Novak, Michael
Nowakowski, Matthew
Ocseau, Guy
O'Donoghue, Paul H.
Ogilvy Renault
Olivier, Marie-Jo
O'Sullivan, Katherine
Ouellet, Caroline
Ouimet-Scott, Paule
Ovington, Geoffrey
Palement, Danielle T.
Painchaud, Gisèle
Pandolfi, Mariella
Panisset, Jean-Claude
Panneton, Isabelle
Papadakis, Athena
Papageorges, Constant
Papillon, Alain
Papillon, Guy-Marie
Paquet, Luc
Paquette, Marie-Hélène
Paquette, Suzanne
Paradis, Manon
Paré, Jean
Paré, Jean-Philippe
Paré, Renée
Paré, Suzanne
Parent, Marie-Agnès
Parent, Sophie
Parent, Stefan
Parisella, John
Parolin, Livio
Pastor, Kenneth Jr
Patenau, Robert
Pathy, Laurence
Patoine, Claude
Patry, Richard
Payette, Clément
Payette, Louis
Peeters, Jan
Péladeau, Pierre Karl
Pellerin, Guy

Pellerin, Patrice
Pelletier, L. Conrad
Pelletier, Louise
Pelletier, Michèle
Pelletier, Micheline
Pépin, Élise
Pépin, Michel
Perras, Michel A.
Perreault, Claude
Perreault, Sylvain
Perrin, Raymond
Perron, Francis
Perron, Jacques R.
Perron, Sylvain
Pham, Huan
Pham, Vu-Bien
Pharand, Chantal
Pharand, Gilles
Pianos Bolduc Montréal inc.
Piché, Claude
Piché, Jean
Piché, Victor
Pichette, Monic
Pilote, Pierre
Pineault, Raynald
Pinel-Allou, Bernadette
Pirzadeh, Maneli
Plamondon, Denise
Plante, Claude
Plessis-Bélair, Michel
Plourde, Michel
Poirier, Denise
Poirier, Hugues
Poirier, Louise
Poirier, Réjean
Poirier, Robert
Poitras, Thomas
Poitras-Wright, Sarah
Pomerleau inc.
Pommier, Paul
Popovic, Pierre
Porret, Jean
Portelance, Michel
Potter, Carole-Anne
Potvin, Louise
Potvin, Nathalie
Potvin, Pierre
Poulin, Daniel
Poulin, Gilles
Poulin, Pierre
Pouliot, Germain
Poupart, André
Poupart, Emmanuelle
Prévost, André
Pro Doc ltée
Proulx, Marcel
Provencher, Margot
Proviso
Provost, Paul-Émil
Prud'homme, Robert
Puchhammer, Jutta
Québecor Média inc.
Quesnel, Nadia Marie
Quessy, Sylvain
Quezel, Paul
Quinn, Alain
Rabinovitch, Irving
Rabkin, Yakov
Racette, André
Racicot, Michel
Rae, John A.
Räkel, Hans-Herbert
Ranger, Pâquerette
Rasio, Eugenio

Raymond, Martine
Raymond, Robert
Reber, Christian
Remise, Claude
Rémy-Prince, Suzanne
Ren, Xiaobo
Renaud, Jean
René, Nicole
Reschke, Bebe Toshiko
Retallack-Lambert, Nancy
Ribera, Ida
Richard and Edith Strauss Canada Foundation
Richard, Louise-Hélène
Richard, Pierre J.H.
Richer Leduc, Claire
Rinfret, Maryse
Rivard, Guy
Riverin, Julie et Contant, François
Rivest, Jean-François
Roberge, Fernand
Roberge, Guy
Roberge, Yvon
Robert, Francine
Robert, Lyse
Robert, Pierre
Robillard, Denise
Robillard, Jean
Robillard, Nicholas
Robinson, Alan
Rocher, Guy
Rodrigue, Charles
Rodrigue, Jean-Marie
Rolland Thomas, Paule
Rondeau, Gilles
Rosconi, Yves
Ross, George
Rossignol, Serge
Rouleau, Jean-Lucien
Rousse, Jacques
Rousseau, Christiane
Rousseau, Claude
Routaboule, Danièle
Roy, André
Roy, André G.
Roy, André J.
Roy, Brigitte
Roy, Clermont
Roy, Denis
Roy, Denis-Claude
Roy, Gaston
Roy, Madeleine
Roy, Raymond S.
Roy, Sébastien
Rubeaux, François Jean-Paul
Ruel, Denys F.
Saad, Fred
Sabbagh, Eugène
Sabidussi, Gert
Sabourin, Michel
Sabourin, Patrick
Safdie, Sylvia
Sagnières, Anne
Sagnières, Louis
Sahraoui, Houari
Saint-Aubin, Yvan
Saintellemy, Frantz
Saint-Hilaire, Louis
Saint-Pierre, Guy
Saint-Pierre, Marcel
Sales, Arnaud
Salib, George Emmanuel
Saltiel, Jacques
Samoisette, Christian
Quezel, Paul
Quinn, Alain
Rabinovitch, Irving
Rabkin, Yakov
Racette, André
Racicot, Michel
Rae, John A.
Räkel, Hans-Herbert
Ranger, Pâquerette
Rasio, Eugenio

Toupin, Jacques
Toupin, Nicole
Tousignant, Isa
Tousignant, Pierre
Tousignant, Serge
Tousignant, Yves
Traube, Caroline
Traversy, Mary Célyne
Travisano, Emilio
Treiser, Vanda
Tremblay, Armand
Tremblay, Jérémie
Tremblay, Louis-Marie
Tremblay, Régis
Tremblay, Richard E.
Tremblay, Richard Max
Tremblay, Stéphane
Tremblay-Lamer, Danièle
Trépanier, Pierre
Trudeau, Gilles
Trudeau, Hélène
Trudeau, Jean-Guy
Trudeau-Villeneuve, Dorothée
Trudel, Jean
Trudel, Pierre
Turcotte, Alex
Turcotte, Danielle
Turcotte, Jacinthe et Claude
Turgeon, Jacques
Turp, Daniel
Vachon, Pascal
Vaillancourt, Lorraine
Valencia, Nestor Hugo
Valiquette, Jean
Valiquette, Luc
Valiquette, Marc
Vallet, Catherine Jane
Valois, Alain
Valois, Lucie
Van Every, Elizabeth J.
Van Gijseghe, Hubert
Vanier, Jacques
Vanier, Michel
Vazquez-Abad, Jesus
Veilleux, José
Vendette, Gilles
Vennat, Michel
Vermet, Marie-Claire
Vermeys, Nicolas
Véronneau, Hélène
Verrier, Francine
Verschelden, Guy
Vétoquinol N.-A. inc.
Vezeau, Claude
Viana, Maria De Jesus
Viau, Claude
Tarte, Yves
Vigneault, Louise
Ville de Montréal
Vinay, Patrick
Vincent, Alain
Vincent, Michel
Vinet, Luc
Vinet, Sandrine
Vittecoq, Cyrille
Voorheis, G. Wesley
Waechter, André
Waldron, Karen
Weider, Huguette
Weider, Louis
Wener, Jonathan
Wheeler, Robin
Willems, Bernard
Woehrling, José
Wojcik, David
Wolfe, Irving
Wuest, James D.
Xstrata Nickel
Zeller Family Foundation
Donateurs anonymes (148)

David & Patsy Heffel Foundation
de Médecis, François
De Serres, Bernard
Delage, Gilles
Delagrave, Yves
Demers, Louise
Demianczuk, Nestor-Nicolas
Desbiens, Nadia
Desilets, Denis
Desjardins, Danielle
Désy, Antonio
Dufour, Richard
Dufresne, Céline
Dugas, Steve
Duguay, Robert M.
Dumais, Céline
Dupont, Marc
Dupuis, Hélène
Durand, Claire
Durand, Micheline-Joanne
Bellisle, Claire
Bellot, Céline
Bengio, Yshua
Benoit Otis, Marie-Hélène
Bernier, Nicole
Besner, Éric
Biernacki, Katarzyna
Binette, Marie-Claude
Bissonnette, Lise
Blais, Christina
Blais, Régis
Bleau, Louise
Boghossian, Élie
Boisclair, Guy
Boissonnault, Hervé
Boiteau, Sylvia
Bojanowski, Michel
Bonin, Joël
Borsuk, Daniel
Bouchard, Lucette
Boucher, Anne-Marie
Bourassa, Sylvie
Bourbonnais, Daniel
Bourret, Martin
Bouvette, Sylvie
Brassard, Pierre J.
Brodeur, Huguette
Bruneau, Julie
Brunel, Mathieu
Bureau, Nathalie
Bussièrre, Natalie
Cabana, Pierre
Cabanes, Martin
Campeau, Paule
Carley, Michael Jabara
Caron, Etienne
Caron, Sylvie
Carrière, Yves
Chabot, Andy
Chalifour, Jean-Guy
Chamoun, Fadi
Chan, Gabriel
Chartrand, Francis
Chartrand-Lefebvre, Carl
Cheikh, Waffif
Chupin, Jean-Pierre
Claing, Audrey
CMA Foundation
Cohade, Nicolas
Corte, Élizabéth
Cossette, Patrick
Cossette, Pierre
Côté, Charles-Baudouin
Côté, Marie-France
Coulon, Jocelyn
Cournoyer, Michèle
Croix Bleue Medavie
Cyr, Hélène
Dagenais, Danielle
Dagenais, Gilles R.
Danino, Michel Alain
Dansereau, Stéphanie
DaSilva, Jean

Moreau, Benoit
Morin, André
Morin, Danielle
Morisse, Bénédicte
Morisset, Alexandre
Morneau Shepell ltée
Mulrone, Brian
Murphy, Bruce D.
Murphy, Johanne
Nadeau, Nicole
Nguyen, Sang
Ocseau, Jean-Sébastien
Ouail, Lamia
Ouellet, Bernard
Ouellet, Marie-Eve
Ouimette, Vicky
Pagé, Gabrielle
Pagé, Monique
Pagé, Pierre L.
Paquin, Pierre B.
Paré, Robert
Parent, Pierre
Patocskai, Erica
Payette, Fabio
Pellerin, Michel
Pelletier, Daniel
Pépin, Jacinthe
Peretz, Isabelle
Perpignani, Renato
Perrault, Louis P.
Perreault, Josée
Perreault, Lyette
Perrier, Alban
Peter, Yves-Alain
Plourde, Linda
Poirier, Alain
Pothier, Louise
Poulin, Dominique
Prudon, Delphine
Ptito, Maurice
Quach-Thanh, Caroline
Quesnel-Vallée, Amelie
Rabellino, Hélène
Rahman, Najat
Ratray, Graham
Raynault, Mathieu
Renaud-Tinker, Nadine
Résidence de soins palliatifs
Teresa-Dellar inc.
Ricci, Joe
Richer, André
Rioux, Marie-France
Rioux, Pierre
Robert, Chloe
Romprié, Pierre
Rothmayr Allison, Christine
Rousseau-Parent, Valérie
Roussel, Denis
Roy, Denis A.
Saint-Jacques, Guy
Saulnier, Jean
Sauriol, Alain
Savaria, Patrick
Schwenter, Frank
Séguin, Pierre-Vincent
Sideris, Lucas
Simard, Manon
Singler, Ronald
Sirois-Leclerc, Julie
Sokoloff, Catalina
Solomon-Scherzer, Catherine Ruth
Soucy, Lyette
Soudeyns, Hugo
Soulez, Gilles
Soussa Marques, Manuela
Mondor, Nathalie
Mongeau, Nathalie
Monier, Sylvie
Montpetit, Andrée
Moore, Alex

SOCIÉTÉ DU PATRIMOINE INDIVIDUS

Amyot, Arthur-Antoine
Angers, Denise
Angers, Jean-François
Archambault, Suzanne
Asselin, Céline
Asselin, Hedwidge
Aubry, Muriel
Audet, Jacques
Audet, Thérèse
Avard, Jacqueline
Baron, Christian
Barrette, Daniel
Bastien, Stéphane
Beaudet, Luce
Beaudry, Francis
Beaudry, Guylaine
Beaulieu, Marie-Dominique
Beaulne-Weilbrenner, Renée
Beauregard, Guy
Bédard, Madeleine
Béland, François
Béland, André
Béland, Marco
Bellerose Krivicky, Louise
Bérard, André
Bérard, Jean-Frédéric
Bergeron, Jocelyne
Bergeron, Joël
Bergeron, Michel
Berthiaume, Guy
Berthiaume, Johanne
Berubé, Gaston
Besner, Lucie
Bilodeau, Jean
Bisson, André'
Blondin, Jean-Pierre
Boileau, Pierre
Boismenu, Gérard
Boissonnet, Véronique
Bolduc, Bertrand
Bolduc, Diane Patricia
Bouchard, Émile
Boucher, Jacques
Bouvier, Michel
Brodeur, Jules
Brodeur, Nicole
Cabana, Thérèse
Campeau, Louise
Carrier, Michel
Carrière, Guylaine
Champagne, Chantal
Chartrand, Robert
Chatel, Gilles
Cloutier, Guy

La Société du patrimoine reconnaît les personnes qui ont prévu un legs ou toute autre forme de don planifié en faveur de l'Université de Montréal.

Comtois, Pierre L.
Corbeil, Fleurette
Cormier, Monique
Côté, Marie-France
Couture, Marie
Cropsal, Jean-Michel
Cyr, Gilles
Daigneau, Josée
Dankwort, Juergen
Dansereau, Danielle
De Broux, Jacques
De Jaham, Caroline
Delaney, Christian
Demers, Clément
Demirjian, Arto
Déry, Paul
Deschâtelets, Gilles
Desroches, Monique
Dicairé, Marie
Dionne-Marsolais, Rita
Doré, Marcelle
Doré, Monique
Doucet, Hubert
Drolet, Danielle
Duchesneau, Michel
Dufour, Jean-Marie
Duncan, Richard
Dupont, Lise
Dupras, Josée
Floc'h Rousselle, Gisèle
Fradet Gresset, Nicole
Gaboury, Charles
Gagné, Erick
Gagné, Pierre-Yves
Gagnon, André F.
Gagnon, Jean-François
Galarnéau, Serge
Gariépy, Michel
Gaudette, Fleur
Gingras, Laurent
Godet, Patrick
Godin, Suzanne
Goulet, Céline
Goyette, Bernard
Gratton-Gingras, Ginette
Gresset, Jacques
Grisé, Yvette
Guénette, Françoise
Handfield, Ginette
Hébert, Louise
Héjal, Georges
Hopper, Christophe
Houle, France
Houle, Jean-Pierre
Jasmin, Pierre
Joanis, Marc
Jobin, Martine
Kemp, Julie
Klapper, Andreas
Koutroubas, Theodoros
Krivicky, Paul
Labrière, Diane
Lacroix, Robert
Lafortune, Hélène
Lafortune, Yvette
Lajoie, Robert
Lamoureux, Cristine
Langlois, Raymond
Languérand, Nicole
Lanoix, Alain
Lapierre, Lise
Lapierre, Louis J.
Larivière, Carmen
Larocque, Charles

Larouche, Claire
Lauzier, Madeleine
Lavallée, Jocelyne
Lavigne-Sabourin, Renée
Lavoie, Patrick
Lavoie-Dionne, Thérèse
Le Marbre, Francyne
Leblanc, Danielle
Légaré, Jacques
Lemay Des Marchais, Denyse
Lepage, Jean-Pierre
Lespérance, Michel
Levreault, Yvon
Lussier, Nathalie
Lussier, Marie
Mantha, Stéphane
Marc-Aurèle, Lise
Marchand, Jacques
Marliouid, Alain
Marquis, Rachel
Mathieu, Christiane
Mauger, Jacques
Mc Andrew, Marie
McLaughlin, Bernadette
Meloche, Roger
Mondor, Nathalie
Montpetit, André
Morazain, Marie-Claude
Moreau, Pierre
Myers, Walter
Nadeau, Louise
Nguyen, Hoang-Thang
Nguyen, Hung Phong
Nicole, Pierre
Ogura, Haruo
O'Toole, Mickey
Ouellet, Marie-Eve
Paiement, Danielle T.
Pandolfi, Mariella
Papageorges, Constant
Paradis, Manon
Parizeau, Monique et Robert
Patenaude, Robert
Perron, Jacques R.
Peyrade-Cropsal, Thérèse
Phaneuf, Michel
Plamondon, Denise
Poitras Dubord, Lise
Poulin, Joseph-Claude
Préfontaine, Sylvie
Proulx, Diane
Provencher, Margot
Provost, Françoise J.
Prud'homme, Robert
Renaud-De Broux, Francine
Rey, Ève
Rhéault, Pierre
Richard, Louise-Hélène
Robert, Jean-Claude
Robidoux, André
Rooney, Edward F.
Ross, Réal
Rousseau, Anne-Marie
Roy, Louise
Sabourin, Michel
Sabourin, Yvon
Samoisette, Christian
Samson, Suzanne
Sauvé, Pierre
Schmitzer, Andreea-Ruxandra
Scholer, Ronald
Shooner, Anik
Simard, Noémie
Simonet, Pierre

Sirois, Jean
Ska, Bernadette
Soucy, Lyette
Soulez, Gilles
St Laurent Taddeo, Brigitte
St-Laurent, Marc
Stora, Michèle
Taddeo, Donat J.
Tanguay, Serge
Tardif, Danielle
Thomas, Chantal
Toupin-Douville, Claudette
Traversy, Mary Célyne
Tremblay Quesnel, Carole
Tremblay, Yolande
Tremblay-Lamer, Danièle
Trottier, Christian
Trudeau, Nicole
Turcotte, Danielle
Vaillancourt, Pierre-Louis
Valiquette, Jean
Valiquette, Luc
Van Der Maren, Jean-Marie
Viana, Maria De Jesus
Donateurs anonymes (12)

SOCIÉTÉ DU PATRIMOINE FONDATIONS ET SUCCESSIONS

Estate of Alex-Weiss ~ Madame Rhoda Weiss-Lambrou
Estate of George-Cedric-Ferguson ~ Madame Gisèle McGrath Ferguson
Estate of Peter-A. White ~ Madame Mary Feher-White
Fondation E.V.-Carier ~ Madame Michelle Laplante-Rousseau
Fondation Gaston Hérald et Françoise Gervais ~ Madame Françoise Gervais
Fondation Guy Vanier ~ Madame Dominique Vincent et Monsieur Marc Vanier Vincent
Fondation J. Marcel Leduc ~ Madame France Boisseau
Fondation J.-Hubert Biermans
Fondation Nussia et André Aisenstadt
Fondation Perras, Cholette & Cholette ~ Madame Sylvie Préfontaine
Succession Albert-De Vos ~ Monsieur Daniel Bourgault
Succession Alexandre-Germain
Succession Anastasia-Costic ~ Madame Suzanne Vincent Fleury
Succession André-Bachand ~ Maître Jean-Claude Bachand
Succession André-De-Carufel
Succession André-Naud ~ Monsieur Jean-Pierre Lussier
Succession André-Pinsonnault ~ Madame Nathalie Pinsonnault
Succession Anne-Marie Trahan
Succession Anne-Marie-Valois-Besner ~ Madame Louise Hébert
Succession Apolline-Coursol ~ Madame Elizabeth De Agazio Boutin
Succession Arsène-David
Succession Arthur-Boyer ~ Mesdames Josiane et Jacqueline Lorange
Succession Benjamin-Shara ~ Monsieur Léonard Shara
Succession Carmen-Turgeon ~ Monsieur Yves Turgeon
Succession Catherine-Fradette ~ Madame Sylvie Cameron
Succession Cécile-Gravel-Boyer
Succession Charlotte-Klose-Stenzel
Succession Claire-Marguerite-Irène-Marchand ~ Maître Mireille Fortier
Succession Claude-Lise-Richer ~ Madame Joanne Noiseux
Succession Claude-Ryan ~ Maître Paul Ryan

Succession Diane-Blais ~ Docteur John Morris Fairbrother
Succession Dolorès-Michaud ~ Madame Monique Michaud
Succession Doris-Custeau ~ Madame Suzanne Custeau
Succession Édith-Jacobson-Low-Beer ~ Monsieur Kevin Léonard
Succession Émilien-Rhéaume ~ Monsieur Gilles Deschâtelets
Succession Fernand-Lafleur ~ Madame Johanne Couture et Monsieur Gérard Ménard
Succession Fleur-Ange-Allaire ~ Madame Christiane Allaire
Succession Gaston-Pételle ~ Madame Claudette Pételle
Succession Geneviève-Bazin ~ Madame Marie Bazin
Succession Geneviève-de-la-Tour-Fondue
Succession Georges-Godbout ~ Madame Nathalie Godbout
Succession Valiquette, Jean
Succession Gérard-De-Montigny
Succession Gérard-Parizeau ~ Monsieur Robert Parizeau
Succession Gilles-Blain
Succession Gisèle-Des-Groseilliers ~ Madame Nicole Des Groseilliers Sévigny
Succession Guy-Joron ~ Monsieur Hugo Valencia
Succession Guy-Provost ~ Madame Marie Provost
Succession Hector-Cypriot
Succession Jacques-Brossard ~ Madame Ginette Bruneau-Brossard
Succession Jacques-Étienne-Des-Marchais ~ Madame Denyse Lemay Des Marchais
Succession Jean-Guy-Bisaillon
Succession Jean-Jacques-Gagnon ~ Monsieur Serge Tanguay
Succession Jean-Jaucourt ~ Maître Robert Côté
Succession Jeanne-Bourgeois ~ Madame Denise Péloquin
Succession Jean-Paul-Larue ~ Monsieur Luc Le François
Succession Jules-Deschênes ~ Maître Mireille Deschênes
Succession Juliette-Desrosiers ~ Madame Estelle Guay Simard
Succession Juliette-Barcelo ~ Madame Nicole Trudeau
Succession Juliette-Guay-Magnin ~ Madame Estelle Guay Simard
Succession Léon-Lanoix ~ Madame Isabelle Lanoix et al.
Succession Léo-Paul-Roy ~ Monsieur Vincent Roy
Succession Line-Chevrette
Succession Lionel-Philippe ~ Monsieur Michel Philippe
Succession Lise-Bachand ~ Madame Francine Hétu
Succession Louise-Bordeleau ~ Madame Suzèle Bordeleau
Succession Louise-Coursol ~ Madame Elizabeth De Agazio Boutin
Succession Louise-Lechasseur
Succession Lucie-Cadotte ~ Monsieur Ghislain Cadotte
Succession Lucienne-Gauvin-Avard ~ Madame Jacqueline Avard
Succession Lucie-Quesnel ~ Madame Diane Quesnel
Succession Lucille-Tremblay ~ Monsieur Luc Tremblay
Succession Marcel-Lefebvre ~ Monsieur Bernard Lefebvre
Succession Marguerite-Jacques-Lemay ~ Madame Denise Lemay
Succession Marguerite-Ruel ~ Maître Nicole Janelle
Succession Marie-Andrée-Bertrand ~ Monsieur Pierre Landreville
Succession Marie-Claude-Bégin ~ Monsieur Luc Villeneuve
Succession Marthe-Demers ~ Madame Michèle Laroche

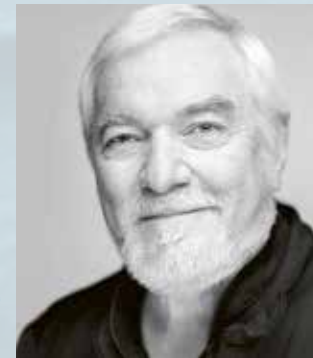
Succession Mary-A.-Williams
Succession Maryvonne-Kendergi ~ Madame Henriette Gravel
Succession Maurice-Avard ~ Madame Jacqueline Avard
Succession Maurice-Campbell ~ Monsieur Charles Campbell
Succession Monique-Chagnon ~ Madame Louise Chagnon
Succession Paul-Lacoste
Succession Paul-Marcel-Gélinas ~ Monsieur Mark Langlois
Succession Pierre-Doucet ~ Docteur Serge Doucet
Succession Pierre-Paul-Longis ~ Maître Adrien Payette
Succession Pierrette-Proulx ~ Madame Lisa M. Chalifoux
Succession Rachel-Laurence-Hansen ~ Madame Johanne Laporte
Succession Raoul-D.-Gadbois ~ Monsieur Fernando Pellicer
Succession Raymond-Charbonneau ~ Madame Francine Lebel
Succession Raymond-Charron ~ Monsieur Jean Charron
Succession Réginald-L.-Villeneuve ~ Madame Sylvie Ladéroute
Succession Réjane-Bernier
Succession Réjane-Lalberge-Colas ~ Maître Bernard Colas
Succession Renée-Dupuis-Angers ~ Monsieur Dupuis Angers
Succession Roger-Gagnon ~ Monsieur Sylvain Gagnon
Succession Rolland-Robert ~ Monsieur Michel Robert
Succession Rosaire-Plourde ~ Monsieur Marc Plourde
Succession Rose-Daoust-Duquette
Succession Serge-Malo ~ Docteur Jean-Luc Malo
Succession Sergio-Vadasz ~ Monsieur Serge Tanguay
Succession Suzanne-Dumas
Succession Suzanne-Kérouac ~ Madame Leila Tremblay
Succession Thérèse-Le-François ~ Monsieur Luc Le François
Succession Tomás-A.-Reader ~ Madame Céline Germain
Succession Vinh-Te-Lam ~ Madame Minh Phuong Nguyen
Succession Wilrose-Desrosiers ~ Monsieur Gilles Brosseau
Succession Yvan-Sénécal ~ Madame Marie Sénécal et Monsieur Bernard Sénécal
Succession Yves-Décarie ~ Monsieur Fernando Pellicer
Succession Yvette-Raiche ~ Madame Diane Patricia Bolduc
Successions Justine-Saade-Sergent et Yves-Sergent ~ Docteur Patrick Vinay

Vous pouvez signaler toute correction à apporter en écrivant à reseau@umontreal.ca.

Michel Dumont

lettres 1965

Grand homme de théâtre



Michel Dumont, grand homme de théâtre et fier ambassadeur des créations québécoises, est décédé le 13 août dernier. Pendant près de 27 ans, il a été directeur artistique du Théâtre Jean-Duceppe. Durant sa prolifique carrière, il aura joué dans près de 80 pièces, une dizaine de films et plus de 30 téléromans ou téléseries.

Né en 1941 à Kénogami, l'homme de lettres a fait son cours classique à Jonquière avant d'entreprendre des études linguistiques à l'Université de Montréal. Par la suite, il se dirigera vers les arts de la scène. Outre son talent incontestable, sa voix forte et sa fougue étaient sa marque de commerce. Il en imposait beaucoup. On disait de lui qu'il pouvait jouer tous les rôles. Son amour de la scène était indéniable et, malgré plusieurs projets à l'écran, il revenait toujours sur les planches.

Plusieurs de ses collaborateurs ont souligné l'importance pour Michel Dumont de rendre le théâtre accessible au grand public, où la parole québécoise occupait une place centrale. Il a traduit lui-même plusieurs œuvres américaines et étrangères. Il était très fier d'affirmer que, durant ses 27 saisons chez Duceppe, il avait offert 28 créations québécoises et 20 pièces canadiennes. Loin d'être feint, ce désir de faire rayonner la culture québécoise, particulièrement la dramaturgie, était une affection profonde pour le talent d'ici. Il souhaitait que le public se reconnaisse dans les œuvres présentées.

Au fil du temps, il a reçu de nombreuses distinctions, dont trois prix Gémeaux et un doctorat honorifique. En 2013, il a été nommé officier de l'Ordre national du Québec et, en 2019, il est devenu membre de l'Ordre du Canada.

Pour voir la liste complète des diplômés disparus, vous pouvez consulter le reseau.umontreal.ca/nosdisparus.

FAITES UN DON À LA MÉMOIRE D'UN ÊTRE CHER

Donner un sens à la perte d'une personne en faisant un don à sa mémoire à l'Université de Montréal est une façon délicate de lui rendre hommage et de nourrir l'espoir. Si tel est votre souhait, nous informerons la famille de votre geste. Pour plus de renseignements, communiquez avec le Réseau des diplômés et des donateurs au **514 343-6812** ou au **1 888 883-6812** (Amérique du Nord seulement), ou visitez le reseau.umontreal.ca. Nous remercions tous ceux et celles qui ont fait un don à la mémoire de nos disparus.

André Robidoux

médecine 1972, chirurgie 1977

Chirurgien oncologue de réputation mondiale



Figure importante de la recherche sur le cancer du sein, le Dr André Robidoux est décédé, le 25 juillet 2020, d'un cancer qui l'a emporté en seulement quelques semaines. Professeur titulaire de chirurgie à l'UdeM depuis 1992, chirurgien oncologue de réputation mondiale rattaché au Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM) et directeur du Groupe de recherche en cancer du sein, André Robidoux a fait du Centre de recherche du CHUM une pierre angulaire de la recherche sur le cancer du sein en Amérique du Nord.

Après son cours classique, le Dr Robidoux choisissait la chirurgie comme spécialité médicale à l'UdeM. À la suite de son postdoctorat au MD Anderson Cancer Center de l'Université du Texas, il a travaillé dès 1980 à l'Hôtel-Dieu de Montréal, puis au CHUM. Il laisse un héritage remarquable, notamment par la mise sur pied de la Chaire Banque Scotia en diagnostic et traitement du cancer du sein de l'UdeM, dont il fut le titulaire pendant 18 ans. Soucieux de partager son savoir, le Sorelois d'origine est l'auteur d'une centaine de publications et de quelque 80 articles scientifiques, en plus d'avoir été conférencier à plus de 325 reprises. Le Dr Robidoux était également vice-président de l'Association des médecins cliniciens chercheurs enseignants de Montréal, qu'il a servi avec le même engagement et le même dévouement qui ont marqué sa carrière professorale de chercheur clinicien et d'enseignant.

Homme de cœur, passionné et curieux, il était, disait-on, doté d'un grand sens de l'humour et d'une immense générosité. Ses patients et ses collègues appréciaient sa grande humanité. Plusieurs ont mentionné son amour de la Faculté de médecine et de l'UdeM.

NOMINATIONS ET DISTINCTIONS



RHODNIE DÉSIR

REÇOIT LE GRAND PRIX DE LA DANSE 2020

Rhodnie Désir a reçu le Grand Prix de la danse 2020 pour son œuvre *BOW'T TRAIL Rétrospek*, présentée à l'Espace libre, à Montréal, au cours de la saison 2019-2020. Cette récompense, remise par Québecor et la Ville de Montréal, est assortie d'une bourse de 25 000 \$. Elle est accordée à des artistes de la danse – canadiens ou étrangers – ayant présenté une œuvre sur le territoire montréalais et pour leur contribution exceptionnelle à la danse. La diplômée de l'UdeM en publicité (2004) et en relations publiques (2006) est la première personne noire, et la plus jeune, à remporter cette distinction. L'œuvre ainsi saluée est un spectacle chorégraphique documentaire en deux temps et en quatre contenus.

FRANÇOIS CARDINAL

DEVIENT VICE-PRÉSIDENT À L'INFORMATION ET ÉDITEUR ADJOINT À LA PRESSE

Fort d'une prolifique carrière dans divers quotidiens québécois, dont près de 18 ans à *La Presse*, François Cardinal a été promu au sein du média d'information. Jusqu'à tout récemment directeur principal de la section Débats, il sera désormais à la tête de la salle de rédaction. Durant ses études à l'UdeM, il a obtenu un baccalauréat en sociologie (1997) et deux certificats en anthropologie (1997) et en journalisme (2013). Comme journaliste, il a couvert entre autres la politique provinciale, l'environnement et les affaires urbaines.



CLAUDE MEUNIER

DEVIENT OFFICIER DE L'ORDRE DU CANADA

Pour son humour unique et ses créations artistiques qui ont transformé le paysage culturel québécois, Claude Meunier figure parmi les 114 nouveaux membres de l'Ordre du Canada annoncés en 2020. L'Ordre du Canada reconnaît le dévouement remarquable et les contributions considérables de gens à travers le pays. Même s'il est bien connu dans l'œil du public, peu de personnes savent que Claude Meunier a obtenu une licence en droit en 1973. À l'époque, il avait participé à plusieurs spectacles étudiants et certains affirment que des personnages de sa première pièce, *Le party plate*, ont été imaginés dans les couloirs de la Faculté de droit de l'UdeM.



VÉRONIQUE LEDUC

REÇOIT LA MÉDAILLE DU SERVICE MÉRITOIRE

Pour sa détermination à combattre l'exclusion sociale à titre de première professeure sourde d'université au Québec, Véronique Leduc a reçu la Médaille du service méritoire, remise par la gouverneure générale. Née dans un milieu entendant, elle n'a appris le langage des signes qu'à l'université. Elle se dit fière de sa surdité et ne souhaite pas avoir d'appareils auditifs. Elle enseigne au Département de communication sociale et publique de l'UQAM. Elle s'exprime très clairement et ses étudiants apprécient son cours, qu'ils disent beaucoup plus visuel que les autres. Véronique Leduc est titulaire d'un doctorat en communication (2017) de l'UdeM.

TASNIM ALAMI- LAROUSSI

CHANGE LE MONDE ET FIGURE DANS LE PALMARÈS FEMMESSOR

Pour une meilleure santé buccale et globale des enfants, la D^{re} Tasnim Alami-Laroussi a fondé l'organisme Sourires solidaires, qui propose un soutien personnalisé aux enfants ayant des besoins particuliers, notamment un trouble anxieux ou du spectre de l'autisme ou encore un trouble déficitaire de l'attention avec ou sans hyperactivité, ainsi que des services dentaires gratuits aux enfants de milieux défavorisés. Pour cela, elle figure parmi les 100 entrepreneuses qui changent le monde, un palmarès de Femmessor, qui est une organisation vouée à l'entrepreneuriat féminin. La D^{re} Alami-Laroussi a obtenu un doctorat de premier cycle en médecine dentaire (2009) et une attestation en administration des services de santé (2020) de l'UdeM. Pour mener à bien son projet, elle peut compter sur la collaboration de plusieurs acteurs afin de sensibiliser les intervenants et les familles aux saines habitudes dentaires et dépister les enfants à plus haut risque de caries.



STÉPHANE AQUIN

EST NOMMÉ DIRECTEUR GÉNÉRAL DU MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE MONTRÉAL

Stéphane Aquin est devenu directeur général du Musée des beaux-arts de Montréal (MBAM), l'un des musées les plus fréquentés au Canada et en Amérique du Nord. Au moment de sa nomination, celui qui est titulaire d'un baccalauréat (1985) et d'une maîtrise (1988) en histoire de l'art de l'UdeM était conservateur en chef du Hirshhorn Museum and Sculpture Garden de Washington. LE MBAM ne lui est pas inconnu, puisqu'il y a occupé pendant 17 ans le poste de conservateur de l'art contemporain. Au cours de sa carrière, il a également été critique d'art au journal *Voix* et professeur à l'Université Concordia.



▼ **MARK BASIK**
chirurgie 1991
a accédé à la présidence
du Comité des affaires
scientifiques de la Société
de recherche sur le cancer.

▼ **MARC-ANDRÉ BLANCHARD**
droit 1988
a été nommé
premier vice-
président et
chef de CDPQ mondial.



▼ **CHRISTIAN BLANCHETTE**
physique 1985 et 1986
est devenu recteur de
l'Université du Québec
à Trois-Rivières.

▼ **SYLVAIN BOURASSA**
droit 1990
s'est vu confier la présidence
du Tribunal administratif
du Québec.

▼ **THÉRÈSE BRISSON**
sciences de l'activité
physique 1991 et 1995
a été nommée présidente-
directrice générale
de Canada Alpin.

▼ **GINETTE BUREAU**
sciences biologiques 1980,
droit 1983
est devenue régisseuse
et présidente de la Régie
des marchés agricoles et
alimentaires du Québec.

▼ **MARIE-JOSÉE CORRIVEAU**
droit 1984
a été désignée présidente
du conseil de discipline du
Bureau des présidents des
conseils de discipline et
présidente de ce bureau.

▼ **FRANCE DESROSIERS**
médecine 1996
a été nommée présidente-
directrice générale du
Réseau de santé Vitalité.

▼ **PATRICK DUGUAY**
psychologie 1995
a accédé à la présidence
du conseil d'administration
de l'Université du Québec
en Outaouais.

▼ **CAROLINE DUPRÉ**
éducation 1990, éducation préscolaire
et enseignement primaire 1991
a été désignée présidente-directrice
générale de la Fédération des centres
de services scolaires.



▼ **HUGO FONTAINE**
science politique 2006
a été nommé directeur général du quotidien *La Tribune*.

▼ **JEAN-MARC FOURNIER**
droit 1981 et 1991
est devenu président-directeur général de l'Institut
de développement urbain du Québec.

▼ **YVAN GENDRON**
gestion d'hôpital 1987
a été nommé président du conseil d'administration
et directeur général par intérim de la Corporation
d'Urgences-santé.

▼ **JACQUES GIRARD**
droit 1963
est devenu président du conseil de l'Ordre national
du Québec.

▼ **NATHALIE HAMEL**
chimie 1985
s'est vu confier la direction générale
du Centre Jacques Cartier.

▼ **BENJAMIN HERRERA**
étudiant à la maîtrise en droit
a été désigné à la présidence du Conseil jeunesse
de Montréal.

▼ **HÉLÈNE HOTTON**
littératures de langue française 2011
est devenue directrice générale
de la Société de développement
des périodiques culturels québécois.

▼ **MARTIN IMBLEAU**
droit 2001
a été nommé président-directeur général
du Port de Montréal.

▼ **ANGELA KOUROUKLIS**
relations industrielles 2002
a été désignée vice-présidente à la gestion
du capital humain de *La Presse*.

▼ **DANIEL JEAN**
administration sociale 1991
a été nommé membre du conseil d'administration
et directeur général de l'Office des personnes
handicapées du Québec.

▼ **ANNICK LABERGE**
droit 1995
est devenue vice-présidente aux relations avec
les communautés de la Chambre de la sécurité financière.

▼ **IAN LAFRENIÈRE**
études individualisées
2002
a été nommé ministre
responsable des affaires
autochtones du Québec.

▼ **PATRICK LAHAIE**
science politique 1992
et 1996
a été désigné secrétaire
général associé au ministère
du Conseil exécutif, chargé
du Secrétariat aux affaires
autochtones.

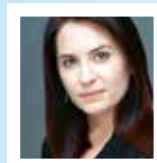
▼ **MICHEL LALANDE**
études individualisées
2002
occupe maintenant la
fonction de premier vice-
président aux affaires
juridiques et responsable
du Secrétariat de la Caisse
de dépôt et placement
du Québec.

▼ **JEAN-PHILIPPE PINEAULT**
droit 2003
a été désigné
directeur
général de
l'information pour Bell
Média au Québec.



▼ **CHANTAL LAMOUREUX**
droit 1989
a été nommée présidente-
directrice générale de
l'Institut québécois de
planification financière.

▼ **ÉMILIE L. CAYER**
droit 2008,
muséologie 2013
a été désignée présidente-
directrice générale de
la Fondation du Musée
national des beaux-arts
du Québec.



▼ **MAUDE ANDRÉE LEFEBVRE**
études internationales
2003, études
est-asiatiques 2003
est désormais chef de
poste du Bureau du Québec
dans les provinces
atlantiques du ministère
du Conseil exécutif.

▼ **NANCY LEGGETT-BACHAND**
relations publiques 1996
est devenue vice-présidente aux relations avec
les communautés de la Chambre de la sécurité financière.

▼ **KIM LEVESQUE**
relations industrielles 1997
a accédé à la présidence
de SPI Santé Sécurité.

▼ **MARCEL-OLIVIER NADEAU**
mathématiques 2007,
droit 2009
a été élu bâtonnier
du Barreau du Saguenay.

▼ **CATHERINE OUMET**
droit 2007
a été nommée directrice
générale du Barreau
du Québec.

▼ **KATIA PETIT**
criminologie 2001 et 2003
assume dorénavant
la présidence du conseil
d'administration de l'École
nationale des pompiers
du Québec.

▼ **JEAN-PHILIPPE PINEAULT**
droit 2003
a été désigné
directeur
général de
l'information pour Bell
Média au Québec.



▼ **SUZANNE PROULX**
relations industrielles 1994
occupe maintenant
le poste de directrice
générale de l'Association
québécoise des transports.

▼ **LUCIE QUENNEVILLE**
histoire de l'art 1986,
sciences de
la communication 1987
est devenue directrice
générale de la division
Stratégies de Bell Média.

▼ **MARIE-CLAIRE RICHER**
sciences infirmières -
organisation
des soins 1985, gestion
des services de santé 1989,
santé communautaire 1991,
sciences infirmières -
milieu clinique 1996
a été nommée directrice
générale de l'Ordre des
infirmières et infirmiers
du Québec.



▼ **GASTON RIOUX**
médecine vétérinaire 1979
a été élu président de
l'Ordre des médecins
vétérinaires du Québec.

▼ **MICHÈLE RIVET**
droit 1964,
muséologie 2015
a été désignée présidente
du conseil d'administration
de Juripop.

▼ **JEAN-PIERRE ROBERT**
chimie 1974
a été nommé chef
de l'exploitation
de Groupe KDA.

▼ **ROBERT ROULEAU**
droit 1987
est devenu directeur
adjoint du Bureau des
enquêtes indépendantes.

▼ **XAVIER ROY**
musique 2013
a été nommé directeur
général du Festival
de Lanaudière.

▼ **ISABELLE TARDIF**
médecine 1997, médecine
familiale 1999
a été désignée directrice
générale adjointe
et secrétaire du Collège
des médecins du Québec.

▼ **LOUIS-PHILIPPE TREMBLAY**
sciences de
la communi-
cation 2003
est devenu
vice-président principal
à la création au Québec
chez Cossette.



▼ **KARINE VACHON**
littérature comparée 2003
s'est vu confier la direction
générale de l'Association
nationale des éditeurs
de livres.

▼ **MÉLANIE VINCENT**
santé et sécurité
du travail 2005
a accédé à la présidence de
la Commission des normes,
de l'équité, de la santé et de
la sécurité du travail.

DISTINCTIONS

GRANDE MÉDAILLE DE LA FRANCOPHONIE (MÉDAILLE DE VERMEIL)
La professeure émérite **LISE GAUVIN** musique 2019 pour avoir contribué de façon éminente au maintien et à l'illustration de la langue française.

MÉDAILLE DU SERVICE MÉRITOIRE DE LA GOUVERNEURE GÉNÉRALE DU CANADA
JEAN-PIERRE TCHANG sciences biologiques 1982 et 1986, optométrie 1988, fondateur d'IRIS Mondial.

PEDIATRIC ACADEMIC LEADERSHIP CLINICIAN INVESTIGATOR AWARD 2020
Le Dr **JACQUES MICHAUD** médecine 1990, sciences cliniques 1990, pédiatrie 1994, directeur du Centre de recherche du CHU Sainte-Justine et professeur de pédiatrie et de neurosciences à l'UdeM.

PRIX VICTOR-MARCHESSAULT DE DÉFENSE DES ENFANTS
Le Dr **RICHARD BÉLANGER** médecine 2003, pédiatrie 2009.

20 FEMMES D'EXCELLENCE AU CANADA
LISE LAPOINTE enseignement de l'anglais langue seconde au primaire 1974, reconnue dans le domaine de la cybersécurité.

PRIX D'EXCELLENCE DU COLLÈGE DES MÉDECINS
L'ophtalmologiste **PIERRE LABELLE** médecine 1965 pour son apport à l'amélioration des soins oculaires au Québec, à l'avancement des connaissances en ophtalmologie et à la sécurité oculaire.

PRIX ORFORD MUSIQUE (2^e PLACE)
Le harpiste **MATT DUPONT** interprétation 2018.

PRIX TD DE LITTÉRATURE CANADIENNE POUR L'ENFANCE ET LA JEUNESSE
JACQUES GOLDSTYN géologie 1980 pour son livre *Les étoiles*.

PRIX DU JURY QI CONNEXION - DYNAMISONS LE CENTRE-VILLE DE MONTRÉAL!
L'équipe de **NICHOLAS SANGARÉ** design 2012 pour le projet Rainville Sangaré.

PRIX COMMÉMORATIF PHILIP A. NOVIKOFF 2020
DANIEL GRANGER droit 1973 pour son dévouement continu à l'égard de la pratique éthique des relations publiques et son travail au sein de la Société canadienne des relations publiques.

ORDRE DU CANADA
Compagnons
MONIQUE BÉGIN sociologie 1965
GÉRARD RAYMOND LE CHÈNE psychologie 1970

Membres
JACQUES LÉGARÉ sciences 1960
FRANÇOIS ROLLAND droit 1974

PRIX DU QUÉBEC

Prix Ernest-Cormier – Aménagement du territoire, architecture et design

MALAKA ACKAOUI architecture de paysage 1978 et **VINCENT ASSELIN** architecture de paysage 1978, aménagement 1995

Prix Marie-Andrée-Bertrand – Innovation sociale

MIREILLE CYR psychologie 1978, 1980 et 1985

Prix Athanase-David – Littérature

CAROLE DAVID littératures de langue française 1975

Prix Gérard-Morisset – Patrimoine

CLAUDE DUBÉ architecture 1968, urbanisme 1971

Prix Marie-Victorin – Sciences naturelles et génie

ANNE DE VERNAL géographie environnementale 1980, géographie 1983 et 1986

SOCIÉTÉ ROYALE DU CANADA

Nouveaux membres

PAUL-ALAIN BEAULIEU droit 1976, histoire 1980

GUY BOIVIN microbiologie et immunologie 1995

RENÉ DOYON physique 1985 et 1987

DIANE GÉRIN-LAJOIE sociologie 1978

JAN GRABOWSKI histoire 1994

CLAUDE LAFLEUR études anciennes 1979 et 1982, sciences médiévales 1987

PIERRE NOREAU science politique 1987

LOUIS-PAUL RIVEST mathématiques 1975

Nouveaux membres du Collège de nouveaux chercheurs

ISABELLE ARCHAMBAULT psychoéducation 2002, psychologie 2007

EMMANUELLE BERNHEIM droit 2003, 2007 et 2011, criminologie 2004, études individualisées 2005

ANDRÉS FINZI sciences biologiques 2001, virologie et immunologie 2008

ORDRE DE MONTRÉAL

Commandeur

GUY BRETON, recteur de l'UdeM de 2010 à 2020.

Chevalières

ÉLIZABETH-ANN DOYLE histoire 1991, sciences médiévales 1996

MONIQUE LEFEBVRE loisirs 1980, relations publiques 1990

AMÉLIE SIGOUIN petite enfance et famille 2005

Officier

PAUL-ANDRÉ LINTEAU histoire 1968, 1969 et 1975

PRIX FEMMES DE MÉRITE 2020

Catégorie Arts, culture et design

SOPHIE BISSONNETTE traduction 2004

Catégorie Services publics

JULIE BRUNEAU médecine 1979

Catégorie Sports, santé et mieux-être

OLGA HRYCAK kinésiologie 1968

Prix Inspiration

FABRICE VIL droit 2006

PALMARÈS DE L'AVOCAT DE L'ANNÉE

LOUIS BELLEAU droit 1980, Louis Belleau Avocats

RAYMOND DORAY droit 1980, Lavery

LUC GRATTON droit 1973, Miller Thomson

MICHEL GREEN droit 1966, Robinson Sheppard Shapiro

FRANÇOIS GUAY droit 1981, Smart & Biggar

LYNNE KASSIE droit 1975, RSS

LAURENT ROY droit 1973, Roy Bélanger

DISTINCTIONS 2020 DE L'ORDRE DES PHARMACIENS DU QUÉBEC

Prix Innovation

JEAN-LOUIS AUGER pharmacie 1990, pharmacie d'hôpital 1991

Mérite du Conseil interprofessionnel du Québec

JÉRÔME LANDRY pharmacie 1984

Prix Louis-Hébert

RACHEL ROULEAU pharmacie 1992, pharmacie d'hôpital 1993

Fellows

NANCY LÉGARÉ pharmacie 1995, sciences biomédicales 2006

RACHEL ROULEAU pharmacie 1992, pharmacie d'hôpital 1993

DANIELLE VIENS pharmacie 1982

GALA DU 43^e CONCOURS PROVINCIAL ARISTA DE LA JEUNE CHAMBRE DE COMMERCE DE MONTRÉAL

Jeune travailleur autonome du Québec

KRYSTEL BOURASSA kinésiologie 2013

Jeune repreneur du Québec

BENOIT BROUILLETTE psychologie 2014

Jeune leader technocréatif du Québec

CHRISTOPHER CHANCEY études cinématographiques 2013, études du jeu vidéo et design de jeux 2014

Jeune cadre du Québec

JIDA EL HAJJAR biologie moléculaire 2014

Jeune professionnel du Québec

JESSICA RASSY sciences infirmières 2009 et 2012

FONDATION SOCAN, CONCOURS POUR LES JEUNES COMPOSITEURS ET LES COMPOSITEURS À L'IMAGE ÉMERGENTS

FRANCIS BATTAH composition instrumentale 2017

SIMON COOVI-SIROIS musiques numériques 2020

FÉLIX-ANTOINE COUTU musique – écriture 2014, musique – composition 2017

EN ATTENDANT LE RETOUR À LA NORMALE

Cette pandémie qui impose une distance entre les gens nous rappelle toute l'importance de maintenir vivants nos liens et notre fierté d'appartenir à une belle et grande communauté comme celle des diplômés de l'UdeM. Dans l'attente du retour des rencontres en personne, le Réseau des diplômés et des donateurs a trouvé des façons originales de nous occuper l'esprit. Conférences virtuelles, webinaires, balados : les choix d'activités en ligne ne manquent pas ce printemps. Faites comme moi et profitez-en!

Votre association, elle, n'a pas pris de pause au cours des derniers mois. Nous avons créé un fonds de bourses pour aider financièrement les étudiants et étudiantes de premier cycle de l'Université. Nous avons ainsi remis en janvier nos 13 premières bourses de 3000 \$, soit une bourse par faculté ou école. C'est un coup de pouce que nous donnons à des jeunes ayant démontré des qualités remarquables dans leur parcours de formation et que nous accueillerons avec joie dans notre groupe d'ici quelques années.

L'Association des diplômés de l'Université de Montréal a également participé à l'acquisition d'une plateforme Web qui facilite la gestion de la base de données des personnes diplômées et donatrices. Ce genre d'outil technologique est devenu une nécessité, alors que la qualité des données et leur sécurité s'imposent comme des éléments clés dans le développement de toute organisation.

Je profite de cette tribune pour saluer l'extraordinaire travail réalisé au cours des dernières années par le vice-recteur aux relations avec les diplômés et à la philanthropie Raymond Lalande et pour souhaiter la plus chaleureuse des bienvenues à son successeur, Michael Pecho. Les idées neuves du nouveau vice-recteur et son dynamisme annoncent des projets excitants pour l'UdeM et ses anciens et anciennes.

Le président de l'Association et du conseil des diplômés

JACQUES GIRARD



CONSEIL D'ADMINISTRATION

DE L'ASSOCIATION DES DIPLÔMÉS DE L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL (ADUM) 2020-2021

Jacques Girard, droit 1963
Président du conseil

Louis-Conrad Pelletier, médecine 1964
Vice-président aux finances

Annie-Claude Vanier, sciences de l'éducation 2015
Secrétaire

Haj Mohammed Abbad, sciences infirmières 2008, administration des services de santé et gestion du système de santé 2013

Louis Beaulieu, orthophonie et audiologie 1989 et 1993

Antonine Boily-Bousquet, sciences de l'éducation 1972, administration scolaire 1975, HEC 1985

Aline Borodian, pharmacie 1996

Adrien Bravo, aménagement 2018

Maurice Collette, musique 1972, administration scolaire 1976

Simon Forest, chimie 2013 et 2016

Lise Goulet, ESPUM 1980

Yves Guernier, aménagement 1999

Luc Landreville, sciences de l'éducation 1977

Serge Langlois, médecine dentaire 1972

Maryse Louhis, communication appliquée 2004, criminologie 2007

Pierre Simonet, optométrie 1977 et 1988, optique physiologique 1981

Michael Pecho, droit 1994
Vice-recteur aux relations avec les diplômés et à la philanthropie

OBSERVATRICE

Martine Lavoie, directrice principale des relations avec les diplômés au Réseau des diplômés et des donateurs

**ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE
LE JEUDI 18 NOVEMBRE 2021 À 17 H**

Formule à déterminer, en fonction des règles sanitaires en vigueur à l'automne 2021¹

MISES EN CANDIDATURE

Date limite : le 28 octobre 2021 à 16 h

Les personnes qui désirent poser leur candidature à l'un des postes d'administrateurs vacants au sein du prochain conseil d'administration de l'Association des diplômés de l'Université de Montréal peuvent soumettre, en tout temps d'ici le jeudi 28 octobre 2021 à 16 h, un dossier de candidature. Constitué d'un CV, d'une lettre de motivation et du formulaire² dûment rempli, il doit être envoyé à l'attention du comité des mises en candidature par courriel à sophie.perrault@umontreal.ca. Les candidats et candidates doivent posséder un diplôme de l'Université de Montréal ou de l'une de ses écoles affiliées. Chaque membre bénévole du conseil d'administration est élu pour un mandat de deux ans, renouvelable.

¹ Consultez le reseau.umontreal.ca pour les détails de cette activité.

² Le formulaire est accessible en ligne à reseau.umontreal.ca/candidatureADUM.

ÇA A CHANGÉ MA VIE, UN BALADO À DÉCOUVRIR

Ça a changé ma vie raconte les parcours inspirants de personnes diplômées de l'Université de Montréal. Dans ces épisodes, elles racontent comment leur passage à l'Université a été déterminant dans leur vie. Le balado donne le micro à ces gens pour qui une rencontre ou une expérience vécue a influencé le reste de leur vie en leur donnant la confiance nécessaire pour prendre des risques. Le fil commun de leurs récits est bien sûr l'UdeM, mais également l'audace et la collaboration.

Contrairement à la radio, les épisodes d'un balado sont préenregistrés. Ils sont diffusés sur une plateforme numérique et peuvent être téléchargés pour être écoutés partout!

Rendez-vous au reseau.umontreal.ca/balado.



DES CONFÉRENCES EN LIGNE POUR TOUS LES GOÛTS

Mettant en vedette l'expertise de personnes diplômées de plusieurs facultés de l'UdeM, les conférences virtuelles, en direct ou en différé, du Réseau des diplômés et des donateurs proposent une programmation diversifiée et stimulante. La plupart peuvent être écoutées gratuitement ou à coût minime. De la santé intestinale à l'effet de la musique sur le cerveau en passant par les répercussions de la pandémie sur nos entrepreneurs locaux, apprenez-en davantage grâce à votre *alma mater*!

Vous y trouverez notamment les docu-conférences et ciné-conférences. En plus de pouvoir visionner le documentaire ou le film en vedette, vous pourrez assister à une conférence avec un expert sur le sujet ou avec un artisan du film, quand cela s'y prête. La personne diplômée discutera des thèmes abordés, en plus de répondre aux questions des participants en ligne. Visitez le reseau.umontreal.ca pour découvrir la programmation printemps-été 2021.



Photos: archives de l'Université de Montréal



#JEUDIRÉTRO: DES BIJOUX DANS LES ARCHIVES DE L'UNIVERSITÉ DE MONTRÉAL

Sur la page Facebook du Réseau des diplômés et des donateurs, plusieurs photos conservées précieusement par la Division de la gestion de documents et des archives de l'Université de Montréal ont été partagées grâce au mot-clic #JeudiRétro. Propre aux médias sociaux, cette utilisation du mot-clic permet de regrouper des images d'une autre époque et de les retrouver en un seul clic.

Parmi les clichés qui ont suscité la nostalgie chez les plus âgés et l'étonnement chez les plus jeunes, il y a l'ancienne piste de ski de l'UdeM, située près du pavillon de la Faculté de musique et du CEPSUM, ainsi que *Le tornade*, un petit train qui arpentait une partie du campus. Les locaux de la Grande Clinique de chirurgie dentaire des années 40-50 ont montré à quel point la profession a évolué et s'est modernisée.

Une série à découvrir (ou à redécouvrir) sur la page facebook.com/DiplomesUMontreal.



PARTAGEZ VOS BONS COUPS!

Que ce soit par fierté ou simple curiosité, les articles qui concernent la réussite de nos diplômés et diplômées sont parmi les plus lus sur nos différentes plateformes. Vous venez d'accéder à un nouveau poste, votre ancien confrère de classe a reçu une distinction ou vous avez appris les réalisations d'une consœur de l'UdeM? Écrivez-nous à diplomes@umontreal.ca. Nous avons envie d'entendre et, surtout, de raconter vos histoires; qu'elles soient le résultat d'initiatives personnelles ou professionnelles, elles méritent d'être partagées.

VOS COORDONNÉES SONT-ELLES À JOUR?

Envie de connaître les avantages et services auxquels vous avez droit en tant que diplômé? Mettez vos coordonnées à jour et déterminez vos préférences de communication! Vous recevrez une foule de nouvelles, notamment sur les parcours et les réalisations de celles et ceux qui font rayonner l'UdeM. Visitez le reseau.umontreal.ca/MAJcoordonnees.

OFFRE PRIVILÈGE

Restez à l'affût pour les avantages diplômés bromontmontagne.com/page-privilege/



LA NUTRITIONNISTE JULIE DESGROSEILLIERS NOUS GUIDE DANS LA JUNGLE ALIMENTAIRE

Diplômée du baccalauréat en nutrition en 1998 après avoir obtenu une mineure en activité physique, Julie DesGroseilliers travaille à son compte depuis 2003. Avec les années, elle a acquis une expertise relative aux communications en matière d'alimentation. Elle anime régulièrement des conférences, elle est porte-parole du mouvement. J'aime les fruits et légumes et a écrit cinq livres dont *La jungle alimentaire : comment s'y retrouver*.

LES DIPLÔMÉS: QU'APPELEZ-VOUS « JUNGLE ALIMENTAIRE » ?

JULIE DESGROSEILLIERS: C'est l'univers des supermarchés où l'on chemine avec son panier d'épicerie. Nous sommes bombardés de produits, de couleurs, d'odeurs, de promotions... et bien sûr de stratégies de marketing. Tout est soigneusement réfléchi pour nous pousser à acheter toujours plus, et pas nécessairement mieux. Alors, comment s'y retrouver ?

J'ai écrit ce livre pour guider les gens dans leurs achats et les aider à comprendre ce qu'ils achètent réellement. Et pas ce que l'industrie tente de nous faire croire !

LD: QUE FAUT-IL SURVEILLER DANS CETTE JUNGLE ?

JD: Plusieurs choses ! Il faut éviter de se laisser piéger par le marketing alimentaire. Par exemple, les produits les plus « vendeurs » sont souvent situés au niveau des yeux et, malheureusement, ce ne sont pas toujours les plus gagnants pour la santé. Il faut souvent se pencher ou se hisser sur la pointe des pieds pour trouver les aliments les moins transformés et, du coup, les produits de meilleure qualité.

Lorsque j'ai entrepris mes études universitaires en nutrition, c'était dans le but de mieux comprendre les aliments et d'aider les gens à mieux se nourrir. Or, avec une moyenne de 40 000 produits offerts dans les épiceries, ce n'est pas une tâche facile !

LD: À QUI S'ADRESSE VOTRE OUVRAGE ?

JD: À tous ceux et celles qui entrent dans une épicerie et qui désirent faire des choix en toute connaissance de cause. Aucune limite d'âge ! Le lecteur y trouvera toute l'information nécessaire pour déchiffrer les étiquettes nutritionnelles, des trucs pour déjouer le marketing alimentaire, des recettes et même un guide d'achat pour mieux consommer.



La jungle alimentaire : comment s'y retrouver
Julie DesGroseilliers
Les Éditions La Presse, 2020



Le dessin maori,
Christiane-Marie Edom
Essor-Livres, 2020



CHRISTIANE-MARIE EDOM, UNE FRANÇAISE NOIRE À ALMA

En 1966, Christiane-Marie Edom est engagée par le Collège classique d'Alma, au Lac-Saint-Jean. Ses employeurs ne cachent pas leur surprise d'accueillir une Française... noire. L'aventure ne fait que commencer pour cette diplômée en lettres classiques et sciences de l'éducation, comme elle le raconte dans *Le dessin maori*.

LES DIPLÔMÉS: VOUS ÊTES NÉE À TOMBOUCTOU ET AVEZ GRANDI DANS LES COLONIES FRANÇAISES D'AFRIQUE ET AUX ANTILLES. QUEL RAPPORT Y A-T-IL AVEC LES MAORIS ?

CHRISTIANE-MARIE EDMOM: Aucun. C'est un test de personnalité en atelier de créativité qui m'a inspiré le titre. Au début des années 80 à l'Université de Montréal, notre professeure à la maîtrise en éducation, Jeanne-Marie Gingras-Audet, nous avait proposé de réaliser un récit de vie à partir d'un projet de création. Je suis alors partie à la recherche de mes racines. Ce livre est une sélection des moments déterminants de ma quête identitaire.

De la Deuxième Guerre mondiale jusqu'au 21^e siècle, j'ai sélectionné quelques événements significatifs que j'ai vécus en Afrique, en Europe, en Amérique et en Australie.

LD: AVEZ-VOUS SOUFFERT DE RACISME AU QUÉBEC ?

CME: Il m'est arrivé de me faire insulter dans la rue, notamment lorsque je me suis affichée pour le oui en 1995. À mon avis, les Québécois ne sont ni plus ni moins racistes que les autres. L'essentiel pour moi, c'est de vivre au Québec dans une société démocratique, laïque qui évolue vers plus de justice, de tolérance et de bien-être pour tous.

LD: QUE SOUHAITEZ-VOUS QUE CE LIVRE APORTE AUX LECTEURS ?

CME: J'espère que ce livre fera connaître la réalité noire. Je suis persuadée que les Québécois y trouveront du plaisir.



DANS LA CUISINE DE PASCALE NAVARRO

La journaliste Pascale Navarro (études françaises 1993) est née en France de parents marocains qui ont immigré au Québec alors qu'elle avait six ans. Dans *La menthe et le cumin*, elle livre une autobiographie atypique où convergent traditions et cultures, odeurs et saveurs.



La menthe et le cumin
Pascale Navarro
Leméac, 2020

LES DIPLÔMÉS: QUE SIGNIFIE CE TITRE INTRIGANT, LA MENTHE ET LE CUMIN ?

PASCALE NAVARRO: Ceux qui me connaissent savent que je suis une inconditionnelle des rencontres de famille qui, comme on sait, se passent en bonne partie autour de la cuisine – je souffre, oui, de l'isolement créé par la pandémie. Or, la cuisine est l'endroit où les odeurs familiales naissent. Il y a dans les odeurs et les saveurs des repas de famille d'innombrables témoignages culturels. Mon père, décédé en 2013, adorait le cumin. Ce n'est pas un hasard, car mes parents sont d'origine pied-noire, ainsi qu'on surnomme les Maghrébins francophones. Mais leurs racines à eux sont espagnoles et italiennes. D'où cette profusion d'influences culinaires qui exhalaient des fourneaux. Chez nous, il y avait des gourganes à l'ail, au citron et au cumin, du gâteau à deux œufs, du taboulé à la menthe.

LD: A-T-IL ÉTÉ DIFFICILE D'ÉCRIRE CE LIVRE ?

PN: Au contraire, ça a été un exercice jubilatoire, exaltant. J'ai écrit plusieurs essais sur l'égalité sexuelle, sur la place des femmes en politique. Mais à la base, j'ai été formée en études littéraires à l'Université de Montréal et à l'Université McGill, où j'ai déposé un mémoire de maîtrise en langue et littérature françaises. Le fait de m'accorder du temps pour un projet littéraire m'a procuré un réel plaisir. J'ai commencé par rédiger de courts textes que j'ai rassemblés pour les proposer à mon editrice chez Leméac, Marie-Claude Fortin. Nous avons retravaillé le tout pour en faire un récit personnel qui parle d'immigration, d'intégration, de valeurs et de... cuisine.

LD: POUR QUI L'AVEZ-VOUS ÉCRIT ?

PN: Pour moi. Pour revisiter des lieux de mon enfance. Pour réunir ma famille dispersée autour d'une grande table symbolique. Mais aussi, bien sûr, pour tous ceux qui reconnaîtront des éléments de leur parcours. Je ne pense pas aux seuls immigrants. C'est drôle, car depuis que le livre est paru, je reçois des témoignages de gens – pas nécessairement des immigrants – qui me parlent des odeurs de la cuisine de leur grand-mère : tourtières au four, ragoûts qui mijotent. Comme si nous avions tous des souvenirs liés aux effluves.



Brigitte Coutu Ricardo, c'est aussi elle

Peu de gens au Québec ont autant d'influence sur nos choix alimentaires que Brigitte Coutu et son conjoint, Ricardo Larrivée. Au début de la pandémie, le célèbre chef montre comment faire du pain dans une vidéo sur Facebook. « Les jours suivants, il y avait pénurie de levure dans les épiceries », raconte celle qui tient les rênes de Ricardo Média, entreprise que le couple a fondée il y a près de 20 ans. Le recteur Daniel Jutras s'est entretenu sur Zoom avec cette diplômée en nutrition de la promotion 1992.

Daniel Jutras: Comment se passe la pandémie chez Ricardo Média ?

Brigitte Coutu: Au premier confinement, c'était très difficile, nous étions plongés dans l'inconnu. Nous avons dû fermer nos restaurants et boutiques et faire des mises à pied. Avec le recul, je crois que la pandémie aura eu tout de même un effet positif sur l'entreprise. Ricardo a été très généreux sur les réseaux sociaux et le public était au rendez-vous. Nous avons aussi revu toute l'organisation du travail et fait entrer de nouveaux outils technologiques – des avancées que nous n'imaginions jamais pouvoir réaliser en seulement quelques mois.

DJ: J'ai récemment lu que les Québécois cuisinaient plus que jamais, mais je vois aussi beaucoup de gens acheter des plats préparés ou se faire livrer des boîtes-repas. Quelle évaluation faites-vous de nos habitudes alimentaires en ces temps inédits ?

BC: Notre site de recettes est fréquenté par 5,2 millions de visiteurs, alors nous pouvons voir en direct ce que les gens veulent manger. Pendant le premier confinement, nous avons vu que les gens voulaient entreprendre des projets culinaires, comme faire du pain ou des baguets. Les enfants étaient à la maison, on avait plus de temps pour cuisiner et on voulait des projets pour les occuper. Au deuxième confinement, c'est autre chose. On est en télétravail, on cherche plutôt des idées pour se nourrir au quotidien.

DJ: Le succès de Ricardo Média est indéniable. Comment vos études de nutrition vous ont-elles permis de bâtir cette entreprise ?

BC: Il nous aura fallu de la rigueur, qui m'a été transmise par mes professeurs. Bien sûr, Ricardo a beaucoup de charisme, les gens aiment son authenticité. Mais le contenu est tout aussi important. Lorsqu'on fait une recette Ricardo, ça fonctionne. En arrière de ça, il y a toute une structure qu'on a mise en place. Le choix des ingrédients, la conception et la rédaction des recettes : tout cela est fait avec une grande rigueur. Deux nutritionnistes ont été très influentes dans mon parcours professionnel : ma professeure de science des aliments Christina Blais, que j'ai embauchée comme chroniqueuse à l'émission de Ricardo, et Hélène Laurendeau, une nutritionniste très présente dans les médias avec qui j'ai fait mes stages. Hélène m'a fait voir le côté gourmand des aliments, elle m'a montré comment on pouvait passer des messages sur l'importance de manger sainement tout en parlant des plaisirs de la table.

DJ: De votre point de vue qui est assez unique, quelles tendances alimentaires voyez-vous se dessiner pour les prochains mois ?

BC: Je pense que l'autonomie sera à la mode. Les potagers vont reprendre cet été, les gens ont acquis une fierté de produire eux-mêmes leurs aliments. Ma famille aussi : depuis l'été dernier, nous sommes propriétaires de quatre poules ! L'aspect local est aussi très populaire. Lorsqu'il manquait de levure partout, Ricardo avait déclaré à Tout le monde en parle qu'il lancerait la sienne. C'était complètement spontané ! Eh bien, après un an de travail, nous venons de lancer une levure québécoise.

DJ: Ricardo n'avait prévenu personne de ce projet ?

BC: Non ! C'est la beauté de travailler avec lui : il a toujours beaucoup d'idées ! Mon rôle, et celui de mon équipe, est de choisir la meilleure sur les 10 qui lui viennent et de faire en sorte qu'elle se réalise. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANÇOIS GUÉRARD



Une foule d'avantages et de services exclusifs au bout de vos doigts!

Profitez de tout ce
que le Réseau des diplômés
et des donateurs a
à vous offrir en visitant le
reseau.umontreal.ca/diplomes

 @diplomesumontreal

 @reseau_umontreal

 Réseau des diplômés et donateurs UdeM

Réseau
des
et des
**DIPLÔMÉS
DONATEURS**

Université 
de Montréal et du monde.



Diplômés de l'Université de Montréal, sentez-vous en confiance grâce aux taux privilégiés offerts par TD Assurance.

Vous pourriez économiser grâce à nos tarifs d'assurance auto et pour propriétaire, copropriétaire et locataire.



Obtenez une soumission et découvrez combien vous pourriez économiser!

**Allez à tdassurance.com/umontreal
ou composez le 1-888-589-5656**

Réseau
des **DIPLÔMÉS**
et des **DONATEURS**

Université 
de Montréal **et du monde.**

Le programme d'assurance habitation et auto TD Assurance Meloche Monnex est offert par Sécurité Nationale compagnie d'assurance. Il est distribué par Meloche Monnex assurance et services financiers inc. Agence en assurance de dommages, au Québec, et par Agence Directe TD Assurance Inc., ailleurs au Canada. Notre adresse est le 50, place Crémazie, 12e étage, Montréal (Québec) H2P 1B6. En raison des lois provinciales, ce programme d'assurances auto et véhicules récréatifs n'est pas offert en Colombie-Britannique, au Manitoba ni en Saskatchewan.

MD Le logo TD et d'autres marques de commerce TD sont la propriété de La Banque Toronto-Dominion.