



Le café Santropol

par ARIEL HARPER

Certains restaurants, heureusement, ne changent pas. Ils mûrissent, évoluent et acquièrent une personnalité: ils deviennent des classiques, symboles par lesquels nous évaluons le succès ou l'échec des autres établissements. Le café Santropol, qui va fêter, en juin prochain, ses vingt années d'existence au coin Duluth et Saint Urbain, est précisément une telle institution.

«J'aime ce que je fais,» explique Jennifer Luczynski, l'une des trois associés. «Aucun de nous n'avait imaginé que ça durerait aussi longtemps. Mais je suis chanceuse car j'ai de merveilleux partenaires et des employés fantastiques. Nous avons tous tant appris...»

Vingt ans après, le café est également devenu une coopérative de logement fondée en 1980. «Il y a eu d'abord le café, le reste a comme poussé à partir de celui-ci. C'était juste après les années soixante, à l'époque de toutes ces contestations contre les projets de logement au centre-ville, on a trouvé que c'était un bon moyen de sauver ces maisons. Notre groupe comprend maintenant douze familles. Les religieuses nous ont beaucoup aidé.»

Les religieuses en question sont les Hospitalières de Saint Joseph. Elles sont propriétaires des terrains où a été construit le Santropol et elles ont accepté sans problème le désir des trois associés de s'implanter et de créer une

communauté. Non seulement elles ont apporté leur protection spirituelle, mais ont accordé un bail à long terme à prix abordable. Le reste a été l'oeuvre du groupe.

«Au début, certains d'entre nous étaient intimidés par les soeurs,» se rappelle Luczynski. «Mais elles ont vraiment changé notre façon de voir. Elles nous ont beaucoup appris à propos de l'humilité.»

«Et nous avons travaillé – comme nous avons travaillé! Nous avons appris à manipuler des outils dont nous n'aurions jamais eu l'occasion de nous servir autrement. Nous avons presque tout fait nous-mêmes. Nous étions si fiers...J'ai même utilisé un marteau-piqueur. Ce genre d'expérience nous a appris plein de choses sur les réalités de la vie, et a donné à beaucoup d'entre nous, bohèmes et nomades, un brin de stabilité.»

Aujourd'hui, le café Santropol est renommé pour ses énormes sandwiches composés avec les tranches du pain délicieux que fait Garth (l'un des associés). On peut les accompagner d'une foule de jus fantaisie toujours servis garnis de fleurs ou de fruits frais. Il y a aussi son chocolat chaud délectable et débordant de crème fouettée, ou bien ses appétissants bols de soupe maison faite chaque jour d'après une recette de la famille de Jennifer. On mange soit dans le jardin, soit dans l'une des alcôves envahies de plantes vertes, on sirote son café fumant sous le porche.

Il y a des choses qui ne devraient jamais changer.♦

by ARIEL HARPER

Some restaurants, blessedly, don't change. They mature, evolve, deepen: they become classics, signposts by which we measure the success or failure of other establishments. Café Santropol, which this June will celebrate twenty years at the corner of Duluth and Saint Urban, is just such an institution. “I love what I'm doing,” Jennifer Luczynski, one of the three partners, explained. “None of us ever thought it would last this long. But I'm blessed, because I have wonderful partners and great employees. We have all learned so much..”

The café now includes a housing cooperative, established in

1980. “The café was here first, and the rest just sort of grew from that. It was just after the Sixties – and the whole downtown housing protest was going on, and we saw this as a way of saving these buildings. We have about twelve families now. The nuns helped us a lot.”

The nuns – Little Sisters of Saint Joseph, who owned the property on which the Santropol was built – accepted without question the partners' desire to put down roots and create a community. They provided some spiritual shelter as well as an affordable long-term lease: the rest was up to the group.

“At first some of us were shy around the sisters,” Luczynski remembers. “But they sure

changed our ideas. They taught us a lot about humility.”

“And we worked—how we worked! We learned how to use tools we'd never have gotten the chance to use in any other circumstances. We did almost all the work ourselves. We were so proud...I've even used a jackhammer. It taught us a lot about what's real. And it gave a lot of us free-floating gypsies a taste of stability.”

Café Santropol is now famous for enormous sandwiches piled on slabs of Garth (one of the partners)'s delicious bread, accompanied by myriad fanciful juices topped always with flowers and fresh fruit; or delectable hot chocolate swimming in whipped cream; or hearty bowls of soup made daily from one of Diane Simard's family recipes.. One eats in the garden or in one of the plant-laden alcoves; one sips steaming coffee on the porch.

Some things shouldn't change.♦



Photo: Sébastien Bouchard

DES MILLIONS\$ tous les vendredis

