

LA FAMILLE WILENSKY ET LA COMMUNAUTÉ JUIVE



**Gabriel
Deschambault**

Membre du CA
de la SHP

AVEC cette thématique de notre bulletin qui porte sur les communautés culturelles, c'était bien difficile de ne pas parler de la communauté juive montréalaise. Les Juifs ont été très présents dans le Plateau-Mont-Royal pendant la première moitié du siècle dernier.

ON LES retrouve, au travail, beaucoup dans les ateliers de vêtement, dans le « garment » (le *rag trade*, comme on disait familièrement), ainsi que dans le commerce de détail des petites boutiques du boulevard Saint-Laurent: les petits magasins de la « Main ». La concentration de la communauté dans ce secteur entraîne également l'apparition de plusieurs commerces de restauration ou reliés à l'alimentation. On n'a qu'à penser aux icônes que sont les restos Schwartz ou Moishe's. On peut aussi se rappeler les marchands de volaille de la rue Roy, où les poules attendaient sagement leur destin en caquetant dans leurs cages sur le trottoir.

AU DÉPART, cette communauté juive montréalaise est surtout composée par de petits commerçants et par des ouvriers ou artisans, qui sont réputés pour leur opiniâtreté au travail. C'est



Ruth Wilensky en 1944 avec son fils aîné Saul devant l'emplacement du premier « snack bar »

Archives de la famille Wilensky et du Musée du Montréal juif

d'ailleurs ce même état d'esprit qui les amènera à mettre sur pied l'organisation syndicale dans le domaine de la confection. Après avoir grimpé la côte Sherbrooke dans un premier temps, la communauté s'installe dans le coin de la « Main », avant de gagner dans les années 1930-40 le secteur du Mile-End. C'est le monde de Mordecai Richler qui se met alors en place, dans le coin de la rue Saint-Urbain et des rues Fairmount ou Saint-Viateur.

LORSQUE j'ai vu cette photographie, pour la première fois, d'une dame avec son enfant dans un « carrosse », c'est plutôt le nom du commerce qui a attiré mon attention. Ce n'est que plus tard que j'ai pris connaissance des informations concernant la personne qui y apparaît. Il s'agit de Ruth Boxerman, conjointe de Moe

Wilensky, un autre acteur important dans cette saga. Cette femme d'exception accompagnera son mari Moe, dans son aventure de restaurateur « très particulier », pendant plus de 85 ans. On en parle beaucoup, car elle vient de mourir récemment à 98 ans.

CETTE aventure, ou plutôt l'existence de cette vénérable « institution » du Mile-End, débute en 1932. D'abord logé angle Saint-Urbain et Fairmount (la photo ci-dessus), le petit commerce d'origine déménage en 1952 à l'angle de la rue Clark, où il se trouve toujours. Harry, le père de Moe, était responsable de la partie « barber shop » du premier commerce, mais il prend probablement sa retraite à cette époque, car le nouveau Wilensky's sera dorénavant plus connu pour son fameux sandwich



Les abattoirs de volaille, rues Roy et Coloniale Photo Edward Hillel

éponyme, composé de deux tranches de pain, rondes (une recette secrète paraît-il!), badigeonnées de moutarde, le tout complété par six tranches de bologne grillés qui composent l'essentiel des protéines du repas. La règle du resto dit aussi... « le sandwich n'est pas coupé et la moutarde vient avec... pas de discussions ». Et voilà ! Une légende est née !

CE FAMEUX resto « Wilensky » (sans apostrophe à cause de la Loi 101) se retrouvera même dans l'œuvre de Mordecai Richler, où on le visite dans le roman *The Apprenticeship of Duddy Kravitz* (ou dans le film du même titre) sous le nom de « Moe's Cigar Store ».

MAIS ce qui est fascinant dans tout ça, c'est que l'actualité récente de la communauté juive montréalaise nous informe de la disparition de plusieurs « ainé(e)s » de ce monde de la restauration « iconique » du Mile-End (et du grand Montréal).

*Le casse-croute Wilensky
Photo 2007 de Shawn Goldwater /
Wikimedia Commons*

OUTRE, bien sûr, le « chef » cuisinier Moe – inventeur du fameux « Wilensky's Special » –, disparu en 1984 à l'âge de 72 ans, c'est au tour de Ruth, son épouse, d'accrocher son tablier. Elle est décédée récemment à l'âge de 98 ans, après avoir fêté l'an dernier les 85 ans du restaurant.

POUR un autre restaurant mythique du quartier, le « Beauty's », angle Saint-Urbain et Mont-Royal, reconnu entre autres pour ses fameux bagels au saumon fumé du brunch dominical, c'est son propriétaire fondateur Hymie Sckolnick qui est aussi décédé

l'an dernier, à l'âge de 96 ans. Ailleurs dans Montréal, c'était au tour d'un autre créateur de restaurant de nous quitter : Gilbert Rosenberg, propriétaire du restaurant « Gibby's », qui est décédé il y a quelques jours à 86 ans.

Y A PAS à dire, ces « inventeurs » de saveurs de la communauté juive montréalaise n'avaient pas peur du travail et jouissaient, de plus, d'une excellente santé.

QUAND on sait en plus qu'une autre institution majeure de l'art culinaire juif, « La Maison de l'original Fairmount Bagel », se trouve à quelques mètres du Wilensky et que, sur la rue voisine, on retrouve également le « St-Viateur Bagel », on ne se pose plus de questions et on comprend bien que cette communauté est passée maître dans la façon de nous faire aimer leur « cuisine ethnique ». En fait, ce n'est pas une cuisine ethnique ; c'est plutôt une véritable cuisine montréalaise, qui se compose sous nos yeux dans toute cette mosaïque. Saviez-vous que l'on retrouve même un sandwich « Ruth Wilensky » sur le menu du restaurant « Mile-End » de New-York ?

