

Mes nuits de Montréal

Un texte inédit de Marie-Ève Bourassa

La Distillerie de la rue Ontario sent le vieux baril humide, un bois perpétuellement baigné dans les effluves d'alcool. C'est une odeur chaude, ronde, qui s'accompagne de souvenirs diffus, mais forts et enivrants comme un rhum *overproof* : des éclats de rire désinhibés, des amours passagères, des amitiés improvisées dont il ne reste qu'une vague impression, le lendemain matin. Imprégnée de cette odeur singulière qu'on retrouve dans la plupart des débits de boisson, je ferme les yeux. Aussi paradoxal que cela puisse paraître, j'ai cinq ans à nouveau, et je foule de mes petons d'enfant le plancher de la piste de danse du bar *Marilyn*, me faufile jusque derrière le comptoir où, en catimini, je peux me livrer à mon crime favori : voler des cerises marasquins, préférablement des vertes. J'ai commencé tôt à fréquenter les bars. Une fois mon verre vide, j'embrasse Jey, le barman, et passe une millièmè fois par l'embrasure de la porte.

Marchant d'un pas leste vers le boulevard Saint-Laurent, je songe que c'est là, au 300 de la rue Ontario, que la jeune étudiante en cinéma que j'étais a épuisé ses fins de semaine à servir des pots de mojitos ou de hurricane à une foule hétéroclite. C'est derrière le zinc de la Distillerie, donc, qu'on m'a initié aux rudiments de mixologie. C'est ici que je suis tombée amoureuse : un certain scotch... J'y ai fait travailler Dimitri, le protagoniste de mon premier roman, *Par le feu*. Et dans cet ancien bordel est aussi née ma fascination pour les quartiers disparus, dont le Red Light. En outre, c'est à la Distillerie que j'ai appris une des grandes leçons de la vie : mieux vaut se tenir loin des cerises marasquin, tout particulièrement des vertes.

Au bar de la Taverne Midway, un débit de boisson emblématique de la Main depuis bientôt cent ans, l'amateur a le choix. Cocktails, vins ou spiritueux : ils ont tout ça, et Chuck le sert toujours avec un *chasser* de convivialité – même pas d'extra. C'est aussi l'endroit idéal pour se laisser tenter par une pinte de bière, micro-brasserie ou locale. Ici, que tu boives de la IPA ou de la 50, c'est du pareil au même : on ne juge pas, ce qui est tout à l'image de ce tronçon de Saint-Lau qui, alors qu'on assassinait le quartier chaud et, par la même occasion, les nuits de Montréal, n'a jamais abdiqué. Voyant le Café Cléopâtre, juste en face, sachant le Montréal Pool Room à côté et pouvant presque humer le fumet de ses *steamés*, je me trouve au Midway comme dans l'œuvre de Tremblay. Quand la porte de la Taverne s'ouvre, on ne sait jamais qui en passera

le pas : Sainte-Carmen ou Pierrette Guérin, Hosanna ou la duchesse de Langeais. Lorsque l'établissement commence à s'emplier et que la musique monte d'un cran, je me sauve.

Je m'évade, et rien ne dit évasion comme Le mal nécessaire : un tripot tiki du Quartier chinois qui n'a rien à envier aux Donn the Beachcomber ou Trader Vic qui, jadis, ont fait la réputation du mouvement faux-tropical. Éclairant la cage d'escalier, fluorescente, la lumière verte du néon en forme d'ananas irradie jusque sur le trottoir, invitant déjà les passants au voyage. Angustura et rhum, fruits tropicaux et eau de coco : la pièce unique est certes exiguë, pourtant, entre ces murs, on entend les remous des Mers du sud, comme le chant du Hula ou des sirènes. J'hésite à m'offrir un zombie, pareil à ceux que l'auteur David Montrose place entre les mains de son détective montréalais. Mais, ayant lu les aventures de Russell Teed, je sais bien que le fameux cocktail peut être légal... J'opte plutôt pour un Singapour Sling, une mixture aussi douce que des vacances au soleil, puis je sors m'aérer les esprits.

Ma dernière destination se trouve à l'ouest de l'île. Impossible de marcher dans Petite-Bourgogne sans croiser les fantômes des fêtards qui s'y sont déjà donné rendez-vous pour danser, à l'époque, au Rockhead's Paradise. Mes pieds me mènent jusqu'au Marché Atwater et, dans mes oreilles, le piano d'Oscar Peterson : pas besoin de lecteur MP3 ni d'écouteurs, juste un brin de mémoire et de nostalgie. Après avoir traversé la rue Notre-Dame, il faut s'avancer encore un peu : dépasser le Foiegwa jusqu'à la ruelle attenante. Là, au bout de l'allée sombre et étroite, une lumière rouge. Et derrière la lourde porte, le Atwater Cocktail Club. On y entre, et c'est encore mieux que dans un film – même si le décor n'est pas sans me rappeler l'univers de Kubrick. Heureusement, en arrière du zinc, pas la moindre trace de Lloyd, l'inquiétant barman de l'hôtel Overlook. C'est plutôt la grande Kate qui m'accueille – et qui, contrairement à Lloyd, sait bien que le Jack Daniel's n'est pas un bourbon. Elle, elle arrive à transformer gin, whiskey, tequila ou rhum, aquavit ou amaro, en rêve.

Une berceuse, pour terminer la soirée.