



Les fours tandooris: la saga se poursuit

PAR ARIEL HARPER

Un changement dans la législation sur la construction a bien failli «mettre le feu» à la polémique des fours tandooris de Mile-End.

Le conflit, qui a commencé en 1993 entre le Service des incendies et les restaurateurs de la communauté indienne, aurait pu être résolu l'année dernière, quand il fut décidé d'aligner le code des lois sur la construction avec les standards nationaux, éliminant ainsi le règlement que le juge Pierre Denault avait déclaré «abusif et injustifié». Il aurait pu être réglé au début de cette année, quand le juge de la Cour Suprême Claire Barrett-Joncas renversa le jugement d'origine en se basant sur une loi en faveur du Service des incendies. Personne ne fit les recherches pour découvrir la modification de loi, connue sous le nom de standard 96, qui permet l'usage d'une hotte de ventilation avec un système d'extinction automatique d'incendie, à la place de la coûteuse cheminée séparée pour les fours à grillades, exigée par l'ancien code. (Les tandooris, qui sont ronds, ne peuvent pas être équipés de telles cheminées). Quoi qu'il en soit, cette affaire a coûté des milliers de dollars de frais juridiques à Fakhrul Choudhoury, le propriétaire du restaurant du boulevard Saint Laurent «The golden curry house», qui se bat pour avoir le droit de continuer à

utiliser le four tandoori, pièce maîtresse de la cuisine indienne centenaire. Cette histoire a également coûté une somme considérable aux contribuables. Et ce n'est pas encore fini.

Une note est parvenue récemment à tous les restaurants équipés d'un four à grillades séparé, (et pas seulement les tandooris), les avisant du changement au code de construction et de l'option du système hotte-et-ventilation. Mais, puisque l'affaire de la «Golden curry house» est encore ouverte, la ville de Montréal refuse d'abandonner les poursuites, comme elle le devrait. Le maire n'a pas daigné répondre aux nombreuses questions d'Helen Fotopoulos, la conseillère de Mile-End, pour discuter de cette affaire.

«Il n'a même pas eu la courtoisie de répondre à une collègue élue», dit madame Fotopoulos. «Selon mon point de vue, cette affaire peut être réglée en cherchant des solutions pratiques et en réunissant les deux parties autour des faits». Elle propose de demander la création d'un comité de recherche de 60 jours pour voir ce que pratiquent les autres villes par rapport aux tandooris afin de trouver une conclusion rapide à cette bagarre légale. «Mais ceci est devenu un cas-type maintenant pour d'autres villes, si bien que monsieur Bourque cherche une solution légale mais aussi pratique».

L'insistance de monsieur Bourque crée un précédent juridique qui pourrait coûter très cher en taxes aux contribuables. The Committee for Race Relations (comité des relations ethniques) (CRIMM) n'est pas content de ce qu'il perçoit comme une discrimination. Le docteur Gowri Sankaran, du National Association of Canadians with Origins in India (NACOI) (Association nationale des canadiens d'origine indienne) voit dans le zèle du Service des incendies à renforcer les lois, une intention délibérée d'éliminer la cuisine indienne à Montréal. «Il n'y a jamais eu de problème avec un tandoori», déclare-t-il avec emphase. (En fait, il y a eu trois incidents mineurs durant ces cinq dernières années). «Je ne proposerais jamais quelque chose de dangereux». Mais Ronald Dubeau du Service des incendies dit que les tandooris peuvent être dangereux, à cause des liquides très inflammables issus des vapeurs de graisse et des dépôts de créosote, lesquels peuvent réduire les conduits de ventilation existants. Le système hotte-et-ventilation devrait supprimer ce problème. Conséquence de la rédaction de cet article, monsieur Dubeau a parlé avec le docteur Sankaran pour s'efforcer d'expliquer la position du Service des incendies et pour ouvrir le dialogue avec la communauté indienne. Une démarche positive. Quand donc le maire Bourque fera-t-il la même chose? ♦

Tandoori Troubles: A Continuing Saga

BY ARIEL HARPER

A change in the building code by-laws has failed to put out the flames in the Mile End tandoori oven controversy, as the city's Fire Department continues to press charges against Indian restaurant owners.

The conflict began in 1993 when the Fire Department decided to enforce a by-law which requires the use of a separate chimney for roasting ovens, which Indian restaurateurs claim is impossible to attach to tandoori ovens. This affair has cost Fakhrul Choudhoury, the owner of the Golden Curry House Restaurant on Saint Lawrence Boulevard, thousands of dollars in legal fees, battling for his right to continue using the tandoori oven, mainstay of his centuries-old Indian cuisine.

According to Helen Fotopoulos, city councillor for Mile-End, this conflict could have been resolved last year, when it was decided to bring Montreal building code bylaws in line with national standards. Those national standards, Fotopoulos pointed out, allow the use of a hooded ventilation system

with sprinklers instead of the costly chimney demanded by the old code.

The Fire Department sent out a notice recently to all restaurants with roasting ovens (not only tandooris), advising them of the changes to the building code and the optional hood-and-vent system.

But because the case against the Golden Curry House is still open, the City of Montreal refuses to drop the charges against them. Fire Department officials declined to comment on a case in progress.

The Mayor has not deigned to respond to the many requests of Mile End Councillor Helen Fotopoulos to discuss the matter.

«He has not even granted me the courtesy of responding to an elected colleague», said Fotopoulos. «As I see it, this matter could be handled by looking for practical solutions and by all the parties sitting down together with the facts.»

«This has become a test case now for other cities, and so Bourque is looking for a legislative resolution rather than a practical one.»

Bourque's insistence on setting a legal precedent may cost more than tax money.

Dr. Gowri Sankaran, president of the National Association of Canadians with Origins in India, sees the Fire Department's zeal in enforcing the bylaw as a deliberate attempt to extinguish Indian cuisine in Montreal.

«There has never been a problem with the tandoori», he said. (In fact, there have been three minor incidents in the last five years.) «I would never advocate something that was dangerous.»

Fire Department spokesperson, Ronald Dubeau, maintained that tandooris are potentially dangerous, because of highly-flammable liquified grease vapors and creosote build-ups which can narrow existing ventilation shafts.

The hood-and-vent system, already in place at the Golden Curry House, would eradicate this problem.

Dubeau has spoken with Sankaran in an effort to explain the Fire Department's position and to open dialogue with the Indian community. Helen Fotopoulos has scheduled a round-table discussion with the restaurant owners and NACOI.

Bourque, who assumed personal responsibility for intercultural and race relations, has yet to comment on the issue. ♦

Au Conseil de ville

Par ARIEL HARPER

C'est chaud à Mile-End ces jours-ci, et pas seulement à cause des fours tandoori! L'affaire de la librairie Mile-End continue de faire jaser. Il semble que la ville ne remboursera pas au Diocèse anglican de Montréal les taxes qu'il a payées pour les terrains qu'il avait gracieusement laissés à la ville pour qu'elle les utilise comme parkings, et ce jusqu'à ce qu'elle achète le bâtiment adjacent à l'Église de l'Ascension pour en faire l'actuelle librairie. La conseillère du RCM, Helen Fotopoulos, et le contrôleur du Diocèse David Blunt ont entretenu une correspondance active et décevante avec le bureau du Maire à propos du parking de la librairie, qui avait été dessiné par un architecte paysagiste du nom de Bourque...

• • •

Suite des nouvelles de la rue Guilbault: les citoyens du quartier viennent d'apprendre que les propriétaires du bar le Tantra se sont adressés à la Régie des alcools pour obtenir l'autorisation d'augmenter le nombre maximum de clients qui passerait de 188 environ à 453 personnes. Les citoyens de la rue Guilbault ne sont pas heureux et font circuler une pétition pour empêcher cette augmentation. (Voir Courrier.) Nous attendons les réactions de Michel Prescott, le conseiller indépendant de Jeanne-Mance...

• • •

Les pigeons qui se perchent sur les clochers, ou qui se gavent de quantités industrielles de pain dans les jardins sont plus picaresques que décoratifs. Ils transportent plusieurs sortes de parasites qui sont nuisibles aux humains comme aux autres animaux. Et le pain que les gens leur donne attire les rats et les coquerelles. Le curé Jacques Goulet, de la paroisse Saint-Enfant-Jésus à Mile-End a demandé officiellement que la ville fasse QUELQUE CHOSE pour réduire le nombre de pigeons à Montréal. Ils y a déjà quelques faucons dans le ciel de Montréal... Quelle solution la Ville prendra-t-elle?

• • •

Mile End's hot these days, and not just from tandoori ovens: the Mile End Library tax flap continues. It seems that the City will not reimburse the Montreal Anglican Diocese for taxes paid on land which the Church has graciously allowed the City to use as a park since it bought the adjacent Church of the Ascension building to convert into the present library. MCM Councillor Helen Fotopoulos and Diocese Comptroller David Blunt have carried on a lively and frustrated correspondence with the Mayor's office about the library park, which was designed by a landscape architect named Bourque....

• • •

More news of Guilbault Street: the citizens of Guilbault Street have just learned that the bar Tantra's owners have applied to the Régie des Alcools for a permit to increase the maximum number of patrons from approximately 188 to 435 people. (The Tantra, if you recall, has had crowds of several times that number on weekends and is now open on Sundays.) The good citizens of Guilbault Street are not happy. (See Letters to the Editors.) They've called the police, to no avail. They've begun circulating another petition. We await comment from Michel Prescott, the independent councillor for Jeanne-Mance....

• • •

«Feed the birds, tuppence a bag...» Not in Montreal, you don't. The pigeons roosting on steeples or chowing down in parks on industrial quantities of bread are more picaresque than picturesque. Apparently they carry several kinds of parasites which can be harmful to human beings as well as other animals, and the bread attracts rats and roaches. Fr. Jacques Goulet, of the Saint-Enfant-Jesus Church in Mile End, has requested formally that the City do SOMETHING about the numbers of nesting pairs in Montreal, but what? Signs have been posted, but there is no regulation on the books yet. More news as we get it....

Inside City Hall

By ARIEL HARPER