



La Presse

Nouvelles générales, samedi 11 octobre 2003, p. A3

ABANDONNÉS

2000 \$ pour nourrir 16 clients par mois

Noël, André

À la mi-août, j'envoie une demande d'embauche et une copie de mon tout nouveau certificat de préposé aux bénéficiaires aux maisons de retraite inscrites à l'Association des résidences et CHSLD privés du Québec. Je reçois quelques réponses et prends rendez-vous, notamment avec la Villa Angélique, rue Prieur, à Montréal-Nord.

La propriétaire, Léa Dortélus, me reçoit dans la salle à manger, au sous-sol. Je suis tout de suite saisi par une forte odeur d'urine. Nous nous assoyons de part et d'autre d'une table en plastique. Pendant l'entrevue, les résidants vont et viennent. Mme Dortélus me les présente et me dit qu'ils souffrent tous de problèmes psychologiques.

Une femme âgée, en robe de nuit, avance à tout petits pas vers nous. Elle demande à la propriétaire quand le repas sera servi. Puis elle retourne dans le couloir sombre. "Elle prend des antidépresseurs; tous les résidants prennent des pilules", me confie Mme Dortélus, en ajoutant que la distribution des médicaments pourrait faire partie de mes tâches.

Si j'accepte l'emploi, je devrai commencer par une période d'essai non payée, explique-t-elle. Ensuite, j'aurai le choix entre travailler au noir pour six dollars l'heure, ou pour huit dollars l'heure, mais en payant les impôts. Est-ce risqué? "Il n'y jamais d'inspecteur qui vient ici", me répond-elle.

Mme Dortélus s'est endettée pour acheter ce bâtiment et elle ne roule pas sur l'or. Elle demande 650 \$ par mois pour un hébergement en chambre double et jusqu'à 960 \$ par mois en chambre simple, repas compris. Dans les Pages Jaunes, elle annonce un service de surveillance 24 heures sur 24.

Elle a 16 résidants, mais a la capacité d'en recevoir 25. Elle se félicite de dépenser seulement 2000 \$ par mois pour les nourrir, ce qui revient à 1,40 \$ par repas, par personne "Il faut savoir s'organiser", dit-elle. J'assiste à la préparation du dîner: une soupe aux légumes (navets, trois branches de céleri, quelques carottes) et deux ou trois épis de maïs par résidant. Quelques clients lui donnent un coup de main. "Je calcule bien les portions, m'explique-t-elle. Par exemple, si je leur sers des saucisses, il y en aura deux par personne, pas plus. Il faut savoir gérer ses affaires."

La version intégrale de cet article est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.cyberpresse.ca/apps/pbcs.dll/section?Category=CPARCHIVES>

Catégorie : Actualités

Taille : Moyen, 495 mots (c) 2003 La Presse.

Tous droits réservés. Doc. : news·20031011·LA·0034

Tous droits réservés. © 2001 CEDROM-SNi