

LA FOODIE

**Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales
du Québec et Bibliothèque et Archives Canada**

Titre : La foodie / Dominique de Loppinot

Nom : De Loppinot, Dominique, 1979- auteure

Identifiants : Canadiana 20220023379 | ISBN 9782897833725 (vol. 1)

Classification : LCC PS8623.O68 F66 2023 | CDD jC843/.6-dc23

© 2023 Les Éditeurs réunis

Image de la couverture : alphaspirit / 123rf

Les Éditeurs réunis bénéficient du soutien financier de la SODEC
et du Programme de crédit d'impôt du gouvernement du Québec.

Financé par le gouvernement du Canada | **Canada**

Édition

LES ÉDITEURS RÉUNIS

lesediteursreunis.com

Distribution nationale

PROLOGUE

prologue.ca

Imprimé au Canada

Dépôt légal : 2023

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

DOMINIQUE DE LOPPINOT

LA FOODIE



Menu du jour



LES ÉDITEURS RÉUNIS

De la même auteure
chez Les Éditeurs réunis

Danse, Ally!

1. *L'entrepôt*, 2018
2. *Le stage*, 2019
3. *L'académie*, 2019



Dominique de Loppinot auteure



dominiquedeloppinot



dominiquedeloppinot.ca



Acceptée ou refusée ?

Nerveuse, je fixe l'écran de mon téléphone. Mes mains tremblent, mon cœur veut sortir de ma poitrine. Depuis quelques semaines, j'attends une réponse. Pas n'importe laquelle : LA réponse qui risque de changer le cours de ma vie. Ça peut sembler exagéré, surtout qu'on parle seulement de mon entrée au cégep. Un passage normal, presque banal. Pourtant, cette étape a une importance cruciale pour moi. Elle va peut-être me permettre d'être enfin celle que j'ai envie d'être.

Je me doutais bien que le courriel était sur le point d'entrer dans ma boîte de messagerie. Depuis hier, j'entends des élèves annoncer qu'ils l'ont reçu. C'était donc une question de temps avant que mon tour vienne. Je le survole rapidement, fébrile.

Mes yeux se posent enfin sur un mot. Le seul qui a de l'importance. Il est tout simple, constitué de quelques lettres à peine. Il ne doit pas valoir grand-chose sur une planche de Scrabble, mais beaucoup, dans la vraie vie. Il est là, tout en bas de la page. **ACCEPTÉE**. Je suis acceptée! Moi, Madeleine Germain, la fille qui, il y a à peine deux ans, ne faisait pas la différence entre un brocoli et un chou-fleur, confondait le persil et la coriandre (il faut le faire, quand même, car le parfum de cette dernière est dur à oublier et en fait grimacer plus d'un!) et croyait que le basilic n'était qu'une variété de lézard (car oui, le basilic est aussi une sorte de reptile: allez savoir d'où je savais ça). Oui, j'étais celle qui prétendait que produire, cuisiner ou manger du tofu devrait être illégal. Peut-être même valoir la peine capitale à quiconque s'y adonnerait. Et celle pour qui manger servait seulement à survivre.

Contre toute attente, en troisième secondaire, j'ai découvert toutes les possibilités qu'offre la cuisine et j'ai tout de suite senti, à l'intérieur de moi, que cette activité, que bien des gens font machinalement (et souvent par obligation), me procurait un bien-être fou. Les deux dernières années ont filé sans que je m'en rende compte. Je voyais la fin de mon secondaire approcher trop vite à mon goût.

Puis, le temps est venu de parler de nos choix de carrière. Comme bien des élèves, je nageais en plein néant. La possibilité de faire de ma nouvelle passion ma profession ne m'avait même pas effleuré l'esprit. Ce n'était encore qu'une activité parascolaire, même si j'en raffolais. Alors je n'avais aucune idée de quoi faire de mon corps, une fois mon DES en poche.

M^{me} Marcotte, mon enseignante de cuisine, m'a alors fait remarquer que la cuisine est bel et bien une voie d'avenir au même titre que les autres. Elle m'a aussi parlé des différents programmes offerts par le collège privé où elle a elle-même étudié. J'ai commencé par rire bêtement! Mais ma prof était tout à fait sérieuse. Elle m'a vanté cette école qui forme les plus grands chefs. Selon elle, j'avais tout ce qu'il faut pour devenir une excellente cuisinière. Puisque je refusais de croire qu'elle voyait aussi grand pour moi, j'ai sorti toutes sortes d'excuses pour justifier pourquoi jamais je ne pourrais étudier en cuisine. Il y a d'abord eu la distance, l'argent, mes résultats scolaires, l'inconnu et, pour couronner le tout, ma famille. Cette dernière étant la raison principale de mon attitude pessimiste, par son manque d'appui, entre autres choses.

Ma professeure a donc travaillé fort pour me convaincre de tenter le coup. Elle disait que ça ne

coûtait rien d'essayer, sauf les trente dollars exigés pour le traitement de mon dossier. Elle a ajouté que j'aurais le temps d'aborder chaque obstacle si jamais j'étais acceptée. « Tu traverseras le pont une fois que tu seras rendue à la rivière... », qu'elle disait. Mais surtout, qu'elle serait là pour moi si, bien sûr, je décidais de jouer le tout pour le tout. Elle m'a un peu prise sous son aile depuis qu'elle m'a transmis sa passion pour la popote. C'est elle qui m'a donné l'improbable piquêre pour la bonne bouffe. La personne qui arriverait à me faire cuisiner n'était pas encore née, disons ! À me faire aimer ça, encore moins. Avant, je considérais cette activité comme une tâche que j'aurais éventuellement à accomplir trois fois par jour sans grand enthousiasme, un peu comme le font mes parents. Je n'avais donc pas les meilleurs modèles pour me donner envie de voir les choses autrement. Grâce à ma prof, maintenant, si je le pouvais, je cuisinerais tout le temps !

M^{me} Marcotte est de ces enseignantes qui font toute la différence dans une vie d'ado qui ignore ce qu'elle a envie de faire dans la vie ou même ce qu'elle peut apporter de bon à la société. Elle croit en moi plus que moi-même. Et même plus que mes propres parents, ce qui en soi est un peu désolant. C'est sans doute pour ça que je ne voulais pas la décevoir. Que je désirais (force est d'admettre)

la rendre fière. Je voyais bien, de toute façon, qu'elle ne lâcherait pas le morceau avant que j'aie envoyé ma demande d'admission, alors j'ai obtempéré.

Le 28 février, à 23 h 14 (oui, j'ai attendu à la dernière minute, soit la veille de la date butoir!), j'ai appuyé sur le bouton «Soumettre la demande». C'est d'ailleurs la seule fois que je l'ai fait. Car aucun autre programme d'études ou école ne m'intéressait. C'est donc à partir de ce jour que j'ai commencé à espérer que je me trompais en prétendant que je serais refusée. Et si M^{me} Marcotte avait raison? Que j'ai vraiment du talent en cuisine? Que je pouvais être acceptée, dans ce collège que je croyais plutôt réservé à l'élite de la société?

Sept semaines plus tard, voilà où j'en suis. Je relis compulsivement le mot. Mon cerveau a de la difficulté à assimiler ce qu'il voit. On dirait que même lui ne croyait pas en mes chances. Et pourtant...

A.C.C.E.P.T.É.E.

Sans condition, comme c'est parfois le cas. Je n'ai rien à ajouter ni à prouver. Pas de test pratique ou d'entrevue à passer. Une place m'attend, si je la veux. C'est aussi simple que ça! Et moi qui cherchais des raisons, des excuses, des défaites... Voilà que je me retrouve dans de beaux draps!

ACCEPTÉE. ACCEPTÉE. ACCEPTÉE.

Submergée par les émotions, je lâche un cri qui résonne dans le local vide. Un gros «*YESSS!*», immédiatement suivi par un torrent de larmes. C'est fou à quel point un simple petit mot de huit lettres possède ce pouvoir de nous chavirer! Je pleure de bonheur, mais aussi de peur. Un immense bonheur d'avoir enfin une idée de ce que le destin me réserve. Mais aussi une trouille intense d'affronter mes parents. De leur avouer que, contrairement à ce qu'ils croient, je n'ai pas essayé d'être admise au cégep de ma région. Et que je n'ai pas choisi un programme général, comme la plupart des jeunes du coin. J'ai menti en les laissant croire que j'irais en sciences humaines. En fait, ce n'est pas exactement un mensonge, puisque je ne leur ai jamais mentionné. C'est ce qu'eux pensent, et je n'ai pas cru bon de rectifier le tir. Parce que ça fait mon affaire de les laisser dans leur monde de bonbons roses. Car ils n'aimeront pas la vérité. C'est en cuisine que je veux étudier. Je le sais, plus que jamais. Mais ce que j'ignore, c'est comment je leur dirai sans créer un ixième conflit. J'ai encore un peu de temps devant moi pour réfléchir à tout ça. De toute façon, le bon côté des choses, c'est qu'ils ne sont pas obligés de savoir aujourd'hui que

j'ai reçu ma réponse. En attendant, je vais aller annoncer la bonne nouvelle à la personne sans qui je n'aurais sans doute pas encore trouvé ma voie.

Je range mon téléphone, saisis mon sac à dos et me dirige à toute vitesse vers la classe de M^{me} Marcotte. Elle se situe à l'autre bout de l'école, dans le coin où se tiennent la plupart des activités parascolaires. En fait, ce n'est pas vraiment un local de classe, mais plutôt un genre d'atelier aux airs de cuisine de restaurant. Il y a bien quelques tables ici et là pour les fois où la prof nous enseigne la théorie, mais je m'y suis rarement assise. Heureusement, elle privilégie l'apprentissage par la pratique plutôt que par les cours magistraux. C'est d'ailleurs l'un des aspects qui a su me captiver dès le départ. Dans le cas contraire, assommée par des tonnes de notes à prendre et de lecture à faire, j'aurais sans doute pris mes jambes à mon cou. Je suis une fille d'action, moi ! Légèrement impulsive. L'impatiente que je suis préfère préparer un Forêt-Noire en m'en tenant à la recette (j'ai vite appris qu'en pâtisserie, il est primordial de suivre les indications à la lettre : ce n'est pas le moment d'improviser) que d'apprendre le lien entre la réaction chimique de la poudre à pâte et le gonflement de mon gâteau.

En arrivant près de l'atelier de M^{me} Marcotte, je l'entends donner des consignes au groupe. Sa voix

perçante et sa façon de parler dynamique sont reconnaissables entre mille. Elle a vraiment le don de rendre la cuisine accessible et passionnante. Les élèves sont maintenant nombreux à vouloir s'inscrire à ses cours. Ça n'a toutefois pas toujours été le cas. Elle a d'abord dû se battre pour que le directeur accepte d'ajouter la cuisine à l'offre d'activités parascolaires, puis elle a investi beaucoup d'énergie à essayer de convaincre les élèves d'essayer autre chose que le soccer intérieur, la programmation informatique ou le théâtre.

Je passe la tête par l'embrasure de la porte. Une douzaine de disciples écoutent attentivement leur gourou culinaire. Je me revois, à leur place, la première fois où je me suis retrouvée devant elle... Je devais avoir l'air d'un animal égaré. Je me souviens clairement m'être demandé plusieurs fois ce que je faisais là. Et pourtant, j'avais consciemment coché «ateliers culinaires» sur la feuille de choix d'activités parascolaires. Par dépit. Car c'était ce qui m'apparaissait le moins terrible parmi les quelques choix qui reviennent d'année en année. Je hais le soccer, je ne suis aucunement douée pour l'informatique, et j'ai zéro talent pour le théâtre et encore moins pour l'improvisation. Mais je voulais me trouver une activité qui me permettrait de passer un peu plus de temps à l'école et surtout... moins de temps chez moi. Mes parents et mon frère

m'énervaient par leur seule présence. C'était vrai il y a deux ans, et c'est encore le cas aujourd'hui. Je crois même que c'est pire ! Bien des gens diraient que c'est une situation typique, à l'adolescence. Peut-être. Mais reste que j'ai toujours eu ce sentiment d'être différente du reste de ma famille. Physiquement, mais intellectuellement aussi. Comme si je n'étais pas née dans la bonne. Ou que j'ai été victime d'un mélange de bébés à l'hôpital.

— Vous me faites une béchamel pour quatre portions, ordonne-t-elle aux apprentis. Bon... je vois que certains d'entre vous n'ont aucune idée de ce dont il s'agit. Je me trompe ?

Plusieurs élèves secouent la tête. On peut voir l'interrogation dans leurs yeux. Mais la prof n'est pas dérangée par le manque de connaissances culinaires de son groupe. Une bande d'ados qui n'ont jamais cuisiné est tout ce qu'il y a de plus normal. M^{me} Marcotte adore enseigner et, surtout, raffole des défis. Alors partir de zéro avec chacun de ses groupes ne l'effraie pas le moins du monde. Elle se lance donc dans l'explication de l'origine de cette sauce d'apparence toute simple, mais très utile en cuisine depuis les années 1600. Polyvalente, elle s'intègre à plusieurs plats : gratin, sauce pour les pâtes, vol-au-vent, soufflé au fromage, alouette !

— La béchamel est un bon atout, en cuisine, et maîtriser sa confection vous dépannera plus d'une fois, je peux vous le garantir, ajoute la prof. C'est une recette qui nécessite peu d'ingrédients : du beurre, de la farine et du lait. Parfois, ce sont aussi les plus difficiles à réussir. Comme les omelettes. On m'a déjà dit qu'on peut juger un vrai chef par sa maîtrise des plats de base. Alors pour ceux d'entre vous qui souhaitent se démarquer en cuisine, vous savez quoi faire ! Et portez une attention particulière à votre roux...

On pourrait entendre une mouche voler. Les élèves se regardent entre eux, l'air hébétés. D'autres se tournent vers l'un des participants, en souriant. M^{me} Marcotte réagit aussitôt, amusée.

— Quand je dis «roux», messieurs-dames, je ne parle pas de Mathis. Vous aurez compris qu'il s'agit plutôt du mélange de beurre fondu et de farine... D'ailleurs, ce n'est pas le moment de couper sur le beurre. Sinon, ce sera le festival du motton. Justement, parlant de motton... en voici une qui est passée par là avant vous. Elle en a raté, des béchamels... Je ne compte plus les fonds de casserole qu'elle a dû gratter pour enlever la croûte cramée. Entre, Madeleine !

Les regards dévient vers moi. Je me tiens dans le cadre de porte, rouge comme une tomate.

— Euh... Salut! Toute une présentation... Ne vous en faites pas, je me suis améliorée, avec le temps. Et je suis devenue super efficace pour frotter les casseroles.

— Ça, c'est vrai, acquiesce M^{me} Marcotte en souriant. Elle a toujours laissé sa vaisselle ultra-propre. Prenez des notes... Mais ce n'est pas tout, Maddie est une vraie bonne cuisinière aussi! Alors, ma chouette, je peux t'aider avec quelque chose?

— Oui. En fait, non. Je voulais seulement te parler. Désolée de te déranger pendant le cours... Ça ne pouvait vraiment pas attendre à demain!

— Mais tu ne déranges pas du tout, ma belle. Au contraire, tu arrives à point. Nos petits nouveaux, ici présents, sous-estiment le degré de difficulté de la préparation de la béchamel. Tu me connais: j'aime laisser mes élèves expérimenter. Je vais donc sortir de la classe quelques minutes et les laisser réaliser qu'ils ont besoin de moi. J'y retournerai aussitôt que ça commencera à sentir le brûlé. Ha! ha! Ça me rappelle tes premiers ateliers ici...

— Ah oui ! J'étais limite terrorisée. J'ai même envisagé de m'en aller à la pause. Mais ça s'est arrangé, depuis... Maintenant, je viens ici même si je n'ai pas de cours !

Nous laissons les élèves s'activer dans le local et sortons dans le corridor. Ma prof, un sourire malicieux aux lèvres, active aussitôt le chronomètre de sa montre intelligente. Nous savons toutes les deux que c'est une question de temps avant que l'un d'eux sorte en panique. Probablement à cause des micro-ondes. Puisqu'il est recommandé d'utiliser du lait chaud, pour préparer une béchamel, ils devront forcément y avoir recours. Ce que bien des élèves ignorent, c'est que ceux de M^{me} Marcotte sont particulièrement puissants. Une tasse de lait se change assez vite en geyser si on ignore ce « détail ». Bien entendu, elle se garde bien de les en aviser. Elle préfère les laisser apprendre par essais et erreurs. Ça donne lieu à des situations souvent cocasses... et de beaux dégâts. Et ça ne dérange pas du tout la prof, pour qui ce genre d'erreur fait partie des apprentissages. Jamais en deux ans je ne l'ai vue agacée, fâchée ou dérangée par des incidents de parcours. Elle fait tout en son pouvoir pour aider ses étudiants à prendre de l'assurance dans la cuisine, même si, comme elle l'a souvent dit à la blague, cela implique de souscrire à de bonnes assurances !

— Je leur donne gros max cinq minutes avant de merder. Ma dernière cohorte a pris un temps record avant de crier au feu. Je n'ai pas beaucoup d'espoir, mais on va voir si celle-ci va me surprendre. Alors, qu'avais-tu à me dire de si important pour que ça ne puisse pas attendre à demain? me demande-t-elle avant même que j'ouvre la bouche.

— Je voulais te voir. En fait... J'ai reçu ma réponse...

— Oh! Et alors? C'est positif? me demande-t-elle, les yeux brillants.

— Ouiiii! Je suis acceptée! annoncé-je, enthousiaste. Je viens de recevoir le courriel du service des admissions.

— Oh! Ma chouette! Quelle bonne nouvelle! Pas une surprise, en ce qui me concerne, mais c'est le *fun*, car ça me confirme que j'avais raison. Encore..., ajoute-t-elle en feignant le désabusement. Ça veut aussi dire que je vais pouvoir utiliser mes contacts pour te faciliter la vie, une fois déménagée dans la grande ville?

— Ben là... C'est SI je déménage, bien sûr. Le fait que je sois acceptée ne signifie pas que je vais pouvoir y aller... C'est loin d'être réglé.

— Ah oui... Je me souviens: les fameuses bonnes raisons pour lesquelles étudier en cuisine est absolument IM-POS-SI-BLE pour Madeleine Germain, réplique M^{me} Marcotte, sarcastique. On va devoir s'occuper de faire tomber toutes ces excuses. Je me mets là-dessus. Ta place est dans une cuisine, je le sais. Tu as été acceptée, Maddie, le réalises-tu? Je suis vraiment fière de toi. Bravo!

Ma prof m'attire vers elle pour me serrer dans ses bras et me félicite à nouveau. Je profite du moment, car je n'obtiendrai certainement pas le même accueil de la part de mes parents. Assurément, devrais-je dire. Ils risquent fort bien d'être choqués, et pas dans le bon sens du terme. Quelqu'un de l'extérieur pourrait dire que j'exagère. Malheureusement, non. C'est peine perdue. Je croyais que la révélation que j'ai eue pour la cuisine ne pouvait passer inaperçue. Pourtant, ils n'ont jamais allumé, même après deux ans à en entendre parler. Je ne pense pas qu'un jour, ils comprendront à quel point j'aime faire à manger. À quel point c'est plus qu'un passe-temps ou une activité parascolaire. Ça, ils me l'ont déjà dit plus d'une fois, et je rage toujours quand je l'entends. Ce n'est pas parce que je cuisine très peu à la maison que ce n'est pas important pour moi. Je ne le fais pas devant eux, justement, car ils ne

me prennent pas au sérieux. Je préfère m'abstenir que d'entendre des commentaires et devoir me justifier.

Soudain, j'ai la gorge qui se serre. Mes yeux s'embuent à la seule pensée des obstacles qui m'attendent. M^{me} Marcotte a raison, j'ai tendance à chercher des excuses pour éviter d'affronter le changement. Mais le fait est que certaines de mes craintes sont fondées. Et même si ma prof fera tout pour m'aider, il y a de ces problèmes pour lesquels elle ne sera d'aucune aide. Comme pour gérer mes parents.

— Une chose à la fois, veux-tu? Qu'est-ce qui te donne le mouton à ce point? Pour ne pas faire de mauvais jeu de mots avec la recette du jour...

— Il n'est pas très abordable, ce collègue... J'entends déjà mes parents me répondre que je devrais me contenter du cégep du coin. Pour ça, ils ont raison. Ça coûterait moins cher... Ils n'accepteront jamais de payer pour mes cours, et moi, je n'en ai pas les moyens!

— C'est à ça que servent les programmes de bourses, ma chère! Ça et les emplois étudiants... J'ai travaillé tout le temps de ma formation. C'est une bonne école que d'apprendre sur le terrain

pendant les études. C'est ce que j'ai fait et regarde où ça m'a menée. Je suis rendue exactement là où je le désirais...

— Ouais... Je suppose que tu as raison.

— Évidemment, voyons !

Notre discussion est interrompue lorsqu'une jeune fille ouvre la porte en catastrophe et interpelle la prof. Nous décelons tout de suite une forte odeur de plastique. M^{me} Marcotte me jette un regard amusé. Chaque année, au moins un élève fait fondre un ustensile en le laissant trop près de la source de chaleur. C'est un classique. Le contraire serait presque décevant. On peut d'ailleurs contempler les vestiges déformés, tordus et fondus de tous ceux qui ont terminé leur vie utile entre les mains de cuisiniers en herbe. La prof en a fait des décorations suspendues un peu partout dans la pièce. On se croirait dans un musée d'art contemporain dédié aux ratés culinaires... C'est fascinant... et ça fait jaser tous ceux qui entrent dans le local pour la première fois.

— Je te laisse. Je sens que je vais pouvoir ajouter un élément à ma déco, m'annonce-t-elle joyeusement, sous le regard pantois de l'élève.

M^{me} Marcotte me réitère de ne pas m'inquiéter pour la suite et retourne dans son local, prête à vanter les mérites de la bonne vieille cuillère de bois. Rassurée par ses propos, je me mets à gambader dans le corridor comme une jeune enfant. J'ai le pas léger et le sourire fendu jusqu'aux oreilles, tellement que les joues m'en chauffent.

