

# 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

Loppinot, Dominique de, 1979- | Une bouchée à la fois

Description : Sommaire incomplet : tome 2. Une bouchée à la fois

Identifiants : Canadiana 20220023379 | ISBN 9782897833756 (vol. 2)

Vedettes-matière : RVM: Adolescentes – Romans, nouvelles, etc. |

RVM: Colocataires – Romans, nouvelles, etc. | RVM: Restaurants – Romans,  
nouvelles, etc. | RVM: Écoles d'hôtellerie – Romans, nouvelles, etc. |

RVM: Montréal (Québec) – Romans, nouvelles, etc. | RVMGF: Romans.

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



*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



Une bouchée à la fois



LES ÉDITEURS RÉUNIS

De la même auteure  
chez Les Éditeurs réunis

*La foodie*

1. *Menu du jour*, 2023

*Danse, Ally!*

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



Dominique de Loppinot auteure



dominiquedeloppinot



dominiquedeloppinot.ca



## *Une bouchée à la fois*

Accoudée sur mon bureau, je masse mes tempes en soupirant. Ça fait dix fois que je relis la même phrase. Je lève les yeux vers le plafond texturé de ma chambre, comme si les imperfections dans le stucco des années 1960 – cette tendance déco étrange! – avaient le pouvoir de m’aider à me concentrer. Je lis à nouveau. Dans ma tête. Puis à voix haute. Mot à mot, une syllabe à la fois, à l’endroit, à l’envers. On apprend à lire de gauche à droite, mais mon cerveau, lui, préfère peut-être commencer dans l’autre sens? Ah, et puis non! C’est une cause perdue. Je ne comprends pas un traître mot de ce chapitre qui figure pourtant dans les lectures obligatoires de la semaine. Ça part mal, car cette semaine-là est la toute première de ma formation. En plus (et avec raison d’ailleurs), le

prof s'attend à ce que tout le monde les ait faites. Il l'a clairement spécifié dès la rentrée. Chaque cours, il tiendra pour acquis que tous ses élèves arriveront préparés et déjà familiarisés avec le contenu qu'il expliquera. Il ne veut surtout pas devoir arrêter sa présentation pour vulgariser une notion qui se trouvait dans les passages à lire. Puis, il a livré un long discours sur la raison d'être des lectures préparatoires. «De futurs chefs devraient savoir que la préparation est primordiale, en cuisine. Ce l'est tout autant pour les études! Considérez vos lectures comme de petits ramequins dans lesquels vous mettez vos différents ingrédients. Ils sont là, prêts à être utilisés pour concocter un plat délicieux!» Plus qu'une belle analogie, cette façon de décrire l'importance de notre formation est très juste. Je suis d'accord et prête à mettre les efforts pour réussir. Le problème, c'est que mon cerveau, cet insolent organe aussi vital qu'incompétent (en ce moment, du moins!), se braque et refuse de collaborer. On dirait que le texte est en chinois, rien de moins. Tout comme le reste du manuel, d'ailleurs. C'est à croire que c'est au Collège des Arts culinaires de Pékin que j'étudie!

La *foodie* que je suis veut cuisiner, se salir les mains, s'essuyer sur son tablier, goûter, sourire ou grimacer même et, s'il le faut, ajuster l'assaisonnement, pour enfin pouvoir déguster. Pas devoir

se bourrer le crâne de notions et de concepts compliqués. C'est encore plus vrai après un été à travailler au Bistroquet. Pour apprendre sur le tas, je n'aurais pas pu mieux tomber. Et tout allait si vite – le restaurant a ouvert en pleine saison touristique – que jamais je n'ai eu à lire quoi que ce soit. Sauf le menu, bien entendu. Comme mes collègues, je devais l'apprendre par cœur et le maîtriser sur le bout des doigts. Tout comme les étapes des recettes, même si on avait accès à un aide-mémoire, au besoin. Mes confrères ne les consultaient que rarement, bien sûr, car ils étaient dans la brigade de Jules Bernard bien avant moi. Ils connaissaient donc la plupart des choix qui figuraient par alternance sur le menu. Quand, à la surprise générale, le grand chef décidait d'ajouter un peu de variété, toute l'équipe jubilait et se faisait une joie d'assimiler chaque ingrédient de la nouvelle recette. C'était comme un vent de fraîcheur dans la cuisine où il faisait toujours trop chaud malgré la climatisation ambiante.

Dès qu'il était de passage au resto, Jules Bernard prenait un malin plaisir à me poser des questions sur les plats afin d'essayer de me prendre en défaut. J'avais l'impression d'être dans un genre de *Génies en herbe*, spécial cuisine ! Comme on pouvait s'y attendre, après l'épisode des pommes de terre soi-disant trop épaisses du gratin dauphinois, il a été

intransigeant avec moi. J'avais envie de lui crier qu'on s'en fout un peu, de la taille des patates... C'est quand même ridicule que j'aie senti le besoin de prendre le blâme pour ça, seulement pour éviter à Romain d'autres critiques de la part de son père. Mais pour le chef, l'épaisseur (des légumes... même si je dois dire que je trouve son attitude épaisse aussi!) est primordiale, alors j'ai payé pour mon « crime ». Le fait que j'aie préparé une béchamel digne de mention, et ce, alors que je venais tout juste d'arriver, avait déjà été oublié... Plus je me liais d'amitié avec son fils, et plus Jules Bernard était sur mon dos. Je crois qu'il sentait qu'à mon contact, Romain commençait à poser un regard différent sur leur relation. Que je contribuais à pousser mon ami à ne pas se laisser faire. À assumer sa passion pour la cuisine et à montrer à son père qu'il avait sa place dans ce domaine. Une partie des appréhensions du chef à mon égard se sont finalement confirmées avec la participation de Romain au concours télévisé *Menu du jour*. Heureusement, mon patron a bien réagi et m'a même remerciée d'avoir été présente pour son fils et de l'avoir influencé à s'inscrire. J'avoue que je ne regretterai jamais d'avoir semé cette idée dans l'esprit de Romain. Et je vais toujours être reconnaissante envers Nadia et Reese, celles sans qui je n'aurais pas osé soumettre ma propre candidature.



Grâce à mes amies, je sais plus que jamais que j'ai fait le bon choix. Je suis destinée à devenir une grande cheffe.

Parlant de réussite, je vérifie encore une fois les indications du prof dans le plan de cours. Pages 46 à 73. J'en ai à peine lu le tiers, et au rythme où je vais, la partie est loin d'être gagnée. Pourtant, je sais lire. Mais je suis très sélective dans mes choix. Lire des recettes, ça me va. Le reste, je m'en passerais volontiers. Je ne m'en suis jamais cachée et l'ai démontré dès le premier atelier avec Nadia, en troisième secondaire. Évidemment, je n'étais pas la seule dans cette situation, et la prof savait très bien qu'elle ne réussirait jamais à intéresser une bande d'ados à la cuisine en les assommant avec de la théorie. Des plans pour qu'ils se nourrissent aux ramens et au Kraft Dinner jusqu'à la fin des temps. Il fallait qu'elle capte leur attention avec du concret. Du comestible. Et leur insuffle la fierté d'avoir accompli quelque chose. Alors, elle a toujours bâti ses cours en conséquence. Lorsqu'on entrait dans le local, affamés après une longue journée, on savait qu'on en ressortirait quelques heures plus tard repus et satisfaits.

Mais ça, c'était avant. Dans le bon vieux temps, comme diraient mes parents. Quand la cuisine était encore un simple passe-temps, pour reprendre

les mots de ma chère maman. J'étais tout à fait consciente que je devrais tôt ou tard me résigner : pour maîtriser un sujet, il faut l'étudier ! En décidant de me former en cuisine, c'était évident que je ne pourrais pas me défilier. J'allais devoir apprendre les bases. Connaître toutes ces informations dont, jusqu'à aujourd'hui, je ne saisissais pas la pertinence. Les comprendre aussi. Faire des liens. Et appliquer ces connaissances par la suite. Encore faut-il que je sois en mesure de les déchiffrer et surtout, de les retenir ! Grrr ! Je me dis qu'un jour, je me ferai sans doute des amis parmi mes collègues de classe. Et nous pourrons peut-être même nous aider à étudier. Mais pour l'instant, tout est encore trop nouveau, et je n'ai pas tellement parlé avec les autres étudiants, hormis les salutations d'usage. Je suis encore intimidée par toute cette nouveauté qui vient perturber la routine rassurante que j'avais adoptée depuis mon déménagement. Je faisais la navette entre mon appart et le resto, là où je retrouvais toujours mon petit cercle d'amis/collègues/colocs. Maintenant que je dois ajouter un élément à mon horaire, le collège, j'ai l'impression de retourner à la case départ.

Puisque je n'arriverai visiblement à rien pour l'instant (et que mon téléphone est bien plus intéressant que mon manuel scolaire), je crois que le moment est venu de me délier les jambes. C'est

ça : je vais marcher jusqu'au frigo. Ces lectures en chinois m'ont donné faim ! Ça adonne bien, car depuis que ma coloc Majorie est partie en Gaspésie, j'ai pris mes aises. Je me suis étendue, comme on dit. Je n'ai plus à me limiter aux deux tablettes et au tiroir qui m'ont été alloués à mon arrivée. Résultat : le réfrigérateur est plein à craquer. J'ai gagné un peu plus d'argent, dernièrement. À la fin de l'été, j'ai remplacé un serveur au pied levé et je suis tombée sur des clients réguliers qui m'ont beaucoup appréciée. Malgré quelques gaffes et oublis, j'ai eu droit à de bons pourboires (merci à ma gentillesse et à mon accueil chaleureux). Ces revenus imprévus me permettent de faire de petites folies. Comme l'achat d'un contenant de pâte de piment coréen, déniché dans une épicerie de produits importés que m'a fait découvrir Romain. Vingt-cinq dollars bien investis pour assouvir ma nouvelle passion (pour ne pas dire « obsession » ou « dépendance ») pour le kimchi, un mets traditionnel coréen. C'est plus fort que moi : j'en mets partout. Un peu comme le fait ma mère avec les sachets de soupe à l'oignon. La différence, c'est que moi, mon aliment de prédilection, je le fais maison.

Debout devant le réfrigérateur ouvert, je contemple l'inventaire de tous ces aliments qui s'offrent à moi comme si je les découvrais pour la

première fois. Il n'y a pas à dire, je profite à fond de l'absence de ma coloc. Je la vois déjà grimacer de dégoût quand elle apprendra que je me suis lancée dans la préparation de légumes fermentés. Car qui dit fermentation, dit bactéries. Et pour Majorie, bactéries est égal à... pourri. Point barre. Elle imagine aussitôt une armée de microbes grouillants qui n'attendent que de déclarer la guerre au premier estomac dans lequel ils atterriront ! Et elle ne changera pas d'opinion. Jamais. Même si je lui explique que ce procédé existe depuis la nuit des temps et qu'il est sans danger s'il est bien effectué. Elle est boquée, celle-là. J'entends encore parler de la fois où j'ai, selon ses dires, essayé de « l'empoisonner » avec une omelette dans laquelle j'avais glissé du jambon et... de l'infâme fromage brie. Pas du cyanure, non. Un inoffensif brie double crème québécois. Le Brie d'Alexis, pour être précise. Alexis... un prénom désormais associé au pire traumatisme que Majorie ait subi. Toujours selon ses dires, bien entendu. Si seulement je lui avais servi son assiette sans rien ajouter, à part « bon appétit », je crois qu'elle n'y aurait vu que du feu. Mais non... Il a fallu que j'aie l'idée de génie de lui mentionner que la croûte de ce fromage se forme à partir d'une moisissure. C'est une information insolite, quand même ! À ma décharge, c'était lors d'un de nos premiers repas ensemble, et je ne connaissais encore que très peu de choses au sujet

de Majorie. J'ai assez vite compris qu'elle avait une alimentation peu diversifiée et des connaissances culinaires limitées. Il fallait la voir recracher sa bouchée sans même essayer de se cacher! Puis, elle a bondi sur ses pieds et s'est précipitée dans la salle de bain pour se brosser les dents et se noyer dans le Listerine. Subtile comme un mammoth dans un magasin de porcelaine. Je n'ose pas imaginer comment elle aurait réagi si je lui avais servi du bleu. Elle m'a déjà dit que le fromage ne peut être que blanc, orange ou marbré. Dans le livre de Majorie, aucune autre teinte n'a de chances d'être acceptée, voire tolérée. Et pourtant, s'il y a bien quelqu'un de coloré, c'est elle.

Je souris en atteignant le pot Mason qui contient mon précieux mélange. Je l'ai volontairement enfoui tout au fond de la tablette du bas. Derrière les olives Cerignola (les meilleures olives vertes du monde!) et les betteraves marinées. De cette façon, si Majo revient de Gaspésie sans s'annoncer, j'épargnerai à mon cher kimchi des commentaires discriminatoires à son endroit. Pas de drame, si la *drama queen* n'aperçoit pas un des nombreux aliments qu'elle ne se gênerait pas pour qualifier «du démon». J'ai donc stratégiquement placé des choses qui l'horripilent devant, comme pour protéger mon chou chinois fermenté. Même si les

probabilités qu'elle ose explorer les tréfonds du frigo, que je me suis approprié depuis un mois, sont archinulles.

Je déguste ma collation lentement, comme pour étirer le temps avant de retourner à mon manuel. Ce faisant, je me parle, pour me raisonner. Me motiver. Je retire la cuillère de ma bouche et observe mon reflet difforme sur l'endos de celle-ci. «Allez, Madeleine. Un petit effort. Une phrase à la fois. Chaque page te rapproche de ton but!» dis-je d'une voix décidée. Et chaque bouchée m'éloigne de mon calvaire... Sur cette sage pensée, je replonge mon ustensile dans le pot de moins en moins rempli. Et je repense à mon objectif de la journée. Plutôt que de passer à travers mes lectures, je vais au moins réussir à terminer mon kimchi.

C'est à cet instant que mon téléphone décide de sonner. C'est Nadia. Sans surprise, elle me surprend en pleine procrastination. On dirait qu'elle possède un sixième sens pour appeler lorsque j'ai bien besoin d'une oreille à laquelle me confier. Ou me plaindre. Avec elle, pas de cachotteries. Je lui dis tout, comme ça me vient. Elle m'écoute sans me juger, tout le contraire de ce à quoi j'ai été habituée avec mes parents et, pire encore, mon frère Donovan. Lui. La Bête. Toujours en train de

chercher à me faire enrager. Je n'ai pas eu de ses nouvelles depuis que je suis partie de la maison. Je m'en porte très bien d'ailleurs... À preuve, le seul fait de penser à lui déclenche aussitôt une réaction physique dans mon corps. Mon ventre se tord, ma respiration s'accélère et ma gorge se serre. Assez pour que ma dernière bouchée ait de la misère à passer.

Mon cellulaire continue à résonner pendant que je tousse ma vie. Après une quinte particulièrement intense, je sens l'air qui entre à nouveau dans mes poumons. Je me dépêche de répondre à Nadia, en essayant d'éclaircir le plus possible ma voix éraillée.

— Ça va, Maddie ? me demande-t-elle. Tu sonnes drôle...

— Oui, oui. Mis à part que je viens de passer proche de mourir à cause d'une cuillerée de kimchi.

— Aaah, OK, je vois : tu t'es mise au kimchi ! Il était trop épicé ?

— Il est assez costaud, en effet, mais là, je dirais que le problème principal est que je ne l'ai pas assez mastiqué. Le morceau de chou était trop gros. Ça m'apprendra à grignoter au lieu d'étudier !

— Tu as du mal avec tes lectures ? Je peux peut-être t'aider, me propose-t-elle de sa voix rassurante. Te donner des trucs. L'année scolaire vient à peine de commencer, il n'est pas trop tard pour t'organiser. Je suis passée par là, tu sais...

— Oui, mais toi, tu ne devais pas capoter comme moi ! J'essaie, je te jure. Mais ça ne fonctionne juste pas. La théorie, pour moi, c'est du chinois.

— Je sais, je te connais. Pas de panique, ma belle. On parle de quel cours, plus précisément ?

— Les propriétés organoleptiques des aliments.

Silence au bout de la ligne. Puis, j'entends un gloussement discret. Qui évolue rapidement en éclat de rire assumé. Je rêve ou Nadia se fout de ma gueule ?

— J'ai dit quelque chose de drôle ? demandé-je, curieuse de connaître la raison de sa réaction.

— Excuse-moi, Madeleine. C'est juste que c'est tout de même ironique... Tu ne trouves pas ?

Devant mon incompréhension, Nadia se lance dans un *laïus* passionné à propos de la matière que je dois assimiler. Comme si elle s'était donné la



mission d'allumer l'étincelle qui va susciter mon intérêt envers le cours. «Organoleptique» n'est pas qu'un mot compliqué que la plupart des gens n'ont jamais entendu. C'est, dans un aliment, tout ce qui stimule les sens, comme l'apparence (on mange d'abord avec nos yeux, c'est un fait!), le goût (là encore, c'est indéniable!) et la température. Les différentes propriétés vont provoquer des réactions, positives comme négatives. C'est comme ça qu'un ingrédient ou un plat tout entier peut engendrer de la joie, du plaisir, de la satisfaction, du bien-être, mais aussi un inconfort ou une répulsion.

— L'intensité des réactions varie en fonction de chaque individu, précise mon ancienne professeure. De son expérience avec un aliment ou un autre. Un bon exemple serait la perception de la texture. Certaines personnes n'aiment pas les morceaux trop gros ou trop épais... Le seul fait d'en retrouver peut causer un malaise. Un malaise... La comprends-tu?

Je ne sais pas trop si Nadia fait allusion à la réaction démesurée de Jules Bernard lors de l'incident du gratin dauphinois, à mon étouffement ou aux caprices alimentaires de ma chère colocataire, mais je dois lui accorder qu'il y a, en effet, une

belle ironie dans la situation. Rien que pour cette raison, je crois que les lectures méritent que je leur donne une autre chance... Petit à petit. Une bouchée à la fois.