



CHRISTINE  
LAMER



*Bouquet  
Garni*

ROMAN

RECTO  
VERSO



*Bouquet  
Garni*

Édition : Pascale Morin  
Révision : Lise Duquette  
Correction : Ginette Choinière  
Infographie : Chantal Landry

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF :

Pour le Canada et les États-Unis :  
**MESSAGERIES ADP inc.\***  
2315, rue de la Province  
Longueuil, Québec J4G 1G4  
Téléphone : 450-640-1237  
Télécopieur : 450-674-6237  
Internet : [www.messageries-adp.com](http://www.messageries-adp.com)  
\* filiale du Groupe Sogides inc.,  
filiale de Québecor Média inc.

01-16

© 2016, Recto-Verso, éditeur  
Charron Éditeur inc.,  
une société de Québecor Média

**Charron Éditeur inc.**

1055, boul. René-Lévesque Est, bureau 205  
Montréal, Québec, H2L 4S5  
Téléphone : 514-523-1182

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2016  
Bibliothèque et Archives nationales du  
Québec

ISBN 978-2-924381-46-5

Gouvernement du Québec –  
Programme de crédit d'impôt pour  
l'édition de livres – Gestion SODEC  
– [www.sodec.gouv.qc.ca](http://www.sodec.gouv.qc.ca)

L'Éditeur bénéficie du soutien de la  
Société de développement des entre-  
prises culturelles du Québec pour  
son programme d'édition.

Nous reconnaissons l'aide financière  
du gouvernement du Canada par  
l'entremise du Fonds du livre du  
Canada pour nos activités d'édition.

CHRISTINE  
LAMER

*Bouquet  
Garni*

ROMAN



À mon ami Daniel parti trop tôt cuisiner  
pour les anges du paradis.



## PREMIÈRE PARTIE: 1985-1987



*L'amour, c'est comme le potage : les premières cuillerées  
sont trop chaudes, les dernières sont trop froides.*

Jeanne Moreau

*Pocher les pêches au sirop vanillé.  
Les dresser en timbale sur une couche de glace à la vanille  
et les napper de purée de framboises.*

Recette de la Pêche Melba d'Auguste Escoffier,  
créée en 1893 en l'honneur de la cantatrice  
australienne Nellie Melba.



# Chapitre 1

La chaleur dans le petit appartement coincé entre le rez-de-chaussée et le troisième étage du triplex de la rue Henri-Julien était insupportable. Et pourtant, malgré cette température occasionnée par les trente-deux degrés à l'extérieur et l'antique cuisinière au gaz allumée depuis plus d'une heure, Simone n'était pas du tout incommodée. Au contraire. Plus elle suait à grosses gouttes, plus elle était exaltée. Le grésillement de la flamme sous les poêlons, le clapotis de l'eau bouillante dans le chaudron et les capiteux parfums qui s'échappaient de ses créations culinaires la transportaient littéralement. Et, en accompagnement, le méga *hit* de l'heure interprété par Paul Young et craché par la chaîne stéréo.

– *Everytime you go away, you take a piece of me with you*, chantait à tue-tête la cuisinière tout en brassant la sauce dans une poêle en fonte.

– Tu fausses ! Heureusement que ta cuisine sent juste ! lança Daphnée en trempant le bout de son index dans la réduction à base de vin blanc.

– Alors ? Pas assez de poivre ? J'ai pensé ajouter une pointe d'ail et quelques brins d'aneth pour accentuer le goût et mettre un peu de couleur.

– Tu pourrais ajouter une brique dans ta popote, le résultat serait aussi bon ! Cesse de t’en faire. Tu es une merveilleuse cuisinière !

C’était toujours le même cirque lorsque la coloc Bouquet s’esquintait aux fourneaux. Celle-ci n’était jamais satisfaite et cherchait constamment à se dépasser. Elle décelait à chaque bouchée l’erreur à corriger. La future chef s’était installée chez ses nouvelles copines rencontrées à l’Institut de tourisme et d’hôtellerie du Québec deux ans plus tôt ; Daphnée Couture était inscrite au cours de sommellerie et Rachel Liebowitz en gestion touristique.

L’étudiante en formation cuisine et gastronomie avait vingt ans quand elle avait enfin quitté le giron familial et sa mère, Claire Audran. L’intellectuelle d’origine française, professeure au collège Marie-de-France du Chemin Queen-Mary à Montréal, n’avait pas accepté le choix de son unique enfant de se tourner vers « un métier de casseroles et de plonge » comme elle l’avait si bien souligné. Et pour ajouter à l’insulte, sa brillante fille aux bulletins impeccables depuis le primaire allait vivre à trois dans un appartement à deux pas du marché Jean-Talon.

Aujourd’hui, la jolie jeune femme, qui portait désormais ses cheveux noirs au carré avec une frange impeccable taillée sur le front, allait enfin terminer ses études. Il ne lui restait que son dernier stage à faire pour compléter le programme d’enseignement de l’ITHQ. Simone était fière de ce qu’elle avait accompli jusqu’à maintenant. Travailler comme serveuse dans un café le soir, étudier la nuit, suivre les cours le jour et bosser pour un traiteur les fins de semaine. Un régime épuisant, mais ô combien satisfaisant ! À chaque seconde qui passait, elle apprenait le *métier de casseroles* avec le sourire en pensant à sa chère mère qui lui avait coupé les vivres. « Débrouille-toi ! » avait-elle crié en claquant la porte du petit cottage situé dans la Cité-Jardin du quartier Rosemont.

– Pour notre dernier souper avant ton départ, j’ai apporté un merveilleux Chardonnay aux notes minérales bien distinctes.

Le « roi du Mâconnais » ! Un Pouilly-Fuissé Les Combettes 1978, s'exclama Daphnée en sortant la précieuse bouteille de son fourre-tout.

– Quelles bassesses as-tu encore faites à ton patron ? questionna Simone en essuyant ses mains sur son tablier noué à la taille.

Daphnée Couture occupait le poste d'assistante sommelière au chic restaurant Le Castillon de l'hôtel Hilton à la Place Bonaventure, un endroit réputé pour sa table et sa cave à vin. Elle était un nez exceptionnel, un rare palais aux papilles gustatives développées, mais aussi une jolie brunette aux formes invitantes qu'appréciait le chef sommelier. Et *miss* Couture ne se privait pas pour arrondir parfois son salaire aussi mince qu'une escalope de veau.

– Que veux-tu, il craque quand il devine mon tour de poitrine sous mon chemisier, expliqua la coquine en battant du cil noirci de mascara.

– Quand je pense que ce millésime coûte la peau des fesses, il a sûrement apprécié de très près, ironisa Simone en examinant l'étiquette sur la bouteille.

– Son tête-vin en frétillait d'excitation ! Ce qu'il peut faire vieille école... Je préfère le verre à dégustation. Cela facilite l'examen olfactif pour déceler toutes les molécules aromatiques qui composent le bouquet.

– Alors, on parle horticulture ?

Rachel Liebowitz ferma la porte extérieure de la cuisine donnant sur la cour arrière et s'empressa de cueillir quelques crudités dans le frigo, histoire de calmer la faim qui la tenaillait constamment. En s'inscrivant en tourisme, la fille du rabbin d'une synagogue d'Outremont avait décidé de prendre le virage de la laïcité en tournant le dos aux pratiques ultra-conservatrices de sa communauté. Il n'était surtout pas question une fois mariée de dissimuler son abondante chevelure cuivrée sous la *sheitel*. Une horrible perruque synthétique coiffée à l'ancienne que portaient les femmes de la famille Liebowitz depuis des générations. La rebelle préférait être de son temps en rejetant toute forme de

soumission vestimentaire et conjugale. Son père avait voulu la marier à seize ans avec un jeune vierge efflanqué au visage famélique, le nez plongé dans la Torah à longueur de journée. Pour Rachel, faire l'amour n'avait rien à voir avec les règles de *Shidduch*, le mariage arrangé où le sexe faible est destiné à la procréation. Elle rêvait d'un adonis dans sa couchette pour baiser comme ses collègues de travail qui racontaient dans les moindres détails leurs derniers ébats. Cependant, son tour de taille semblait éloigner les mâles en rut, aussi elle s'astreignait à suivre des diètes variées pour gommer les kilos en trop.

– Non, je parlais de la composition des arômes tertiaires de cette merveille, répondit Daphnée en prenant la bouteille des mains de Simone pour la placer dans le réfrigérateur.

– Rien qu'à sentir les parfums enivrants de ta cuisine, je viens de prendre deux kilos ! s'exclama Rachel en croquant dans une branche de céleri.

– Au menu, avant mon départ : demoiselles à la provençale, saumon à l'unilatéral sauce au vin blanc, barquettes farcies d'une duxelles de champignons et oignons caramélisés, brie de Meaux et cerneaux de Grenoble grillés. Et au dessert, un sabayon ultra-aérien au Grand Marnier.

– Oy ! Tu veux ma peau, coupa la rondouillarde. Avec en plus le vin aux arômes gourmands, j'en aurai pour un mois à évacuer ma graisse ! Comment fais-tu pour garder une taille de guêpe ? C'est quasiment insultant !

Simone avait beau lui répéter la même chose : s'entraîner comme elle, réduire ses portions et boire beaucoup d'eau. Rachel avait tendance à se rebiffer, à ne pas faire comme les autres. Mais plus elle s'entêtait, plus elle piétinait. Comme un cheval sauvage parti à l'épouvante sans destination précise. C'était sans doute la raison pour laquelle elle avait choisi le tourisme. Une forme d'évasion, de fuite et de rêve. Elle travaillait maintenant à l'agence Escapade, rue Saint-Laurent.

– J'ai tes billets d'avion, dit l'agente de voyage en remettant l'enveloppe à Simone. Dorval, Paris-Charles de Gaule,

départ demain soir sur les ailes d'Air France, retour deux semaines plus tard. Comme cadeau, j'ai dégoté une place en première ! Champagne, caviar et canard à l'orange pour la nouvelle toque de la promotion 85 ! J'ai faim ! Quand passe-t-on à table ?

La jeune chef éclata en sanglots et tomba dans les bras de ses meilleures amies. La surprise était totale. Cela faisait tellement longtemps qu'elle n'avait pas reçu un tel cadeau. Elle s'était privée de tout pour payer ses études. Elle réussissait à garnir son assiette grâce aux restes de nourriture chez le traiteur pour qui elle cuisinait le week-end. Un paquet de cubes de bœuf qu'on allait jeter devenait un délicieux pot au feu avec des navets et des carottes servi le soir à l'appart. Simone faisait des miracles culinaires pour amasser les sous nécessaires afin de défrayer les coûts du voyage en France. Pour offrir à ses copines un repas digne de son diplôme, elle avait marchandé les cuisses de grenouille et le saumon de l'Atlantique chez le poissonnier du marché Jean-Talon.

La voyageuse avait gardé sa destination finale top secret, à savoir quel restaurant et quel chef elle avait choisis pour son stage. Ses amies avaient bien tenté de lui tirer les vers du nez à plusieurs reprises et ce n'est qu'au dessert qu'elle les mit au parfum.

– Nantes ? s'exclamèrent les filles, abasourdies.

– Enfin quelle drôle d'idée ! J'étais convaincue que tu choisirais Paris et un restaurant prestigieux comme *La Coupole*, l'illustre brasserie art déco où les personnalités les plus en vue ont leur table attitrée. Le mois dernier, une cliente de l'agence y a dîné à quelques nappes du couple Birkin-Gainsbourg, dit Rachel en savourant l'onctuosité du sabayon.

– Ou alors chez Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or près de Lyon, à Eugénie-les-Bains chez Michel Guérard, mais... Nantes ? renchérit Daphnée qui retira adroitement le liège d'un crémant et s'en versa une bonne rasade pour faire passer la nouvelle.

– J'ai envie de parfaire mes connaissances auprès d'un chef plus jeune, plus audacieux. Un marginal, un éclaté qui sort

des sentiers battus et fait partie de cette nouvelle génération de cuisiniers inventifs qui utilisent les produits du terroir, expliqua Simone debout et exaltée, les joues en feu et le regard brillant.

– Et comment s'appelle ce jeune révolutionnaire des fourneaux nantais ? demanda Daphnée en servant les bulles aux copines.

– Thierry Carton, déclara la cuisinière en levant sa flûte.

Les filles éclatèrent de rire en entendant le nom de famille. Elles trinquèrent à répétition, au stage chez Carton, à la vie, à l'amour, mais surtout à leur amitié indéfectible.

– Je m'ennuie déjà de vous deux, échappa Simone en essuyant une larme avec sa serviette de table.

– Ce que tu peux être sensible ! Deux semaines seront vite passées ! dit Rachel.

– Et tu vas nous revenir la tête pleine de souvenirs et surtout de beaux projets. Je saisis parfaitement l'appel de l'aventure culinaire qui mijote au plus profond de tes tripes, enchaîna la sommelière en versant les dernières gouttes dans les verres.

En robe de nuit, l'intrépide Simone, l'exubérante Daphnée et Rachel la rebelle discutèrent jusqu'au petit matin en sirotant une camomille. Mademoiselle Bouquet n'avait plus qu'à boucler sa valise et à faire une visite chez sa mère avant de s'envoler vers l'Hexagone, le cœur fébrile, la tête en ébullition, enfin prête à faire de nouveaux apprentissages aux côtés du chef propriétaire Thierry Carton. Nantes, une des régions historiques françaises, où fut signé en 1598, sous le règne du roi Henri IV, l'édit mettant fin aux guerres de religion et accordant aux protestants le droit de pratiquer librement leur culte. Elle souhaitait tout de même avoir un peu de temps libre pour visiter la cathédrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul, le château des ducs de Bretagne et les nombreux musées, dont ceux d'histoire naturelle, des beaux-arts et de Jules-Verne. Simone réussit à s'endormir après avoir passé en revue le moindre détail qui aurait pu lui échapper. La perfectionniste tenait à tirer le meilleur de ce dernier stage avant de se lancer à son tour aux commandes d'un restaurant bien à elle. Un jour...

\*\*\*

Chaque fois que la fille Bouquet montait les marches menant à la porte du cottage de l'avenue des Marronniers, dans Rosemont, elle ressentait un serrement à la poitrine à l'idée de passer quelques minutes dans l'ancre de sa mère. La maison, achetée à son arrivée à Montréal, n'avait pas changé. Aucune rénovation apportée au fil des ans, le même décor démodé, un ameublement lourd et encombrant, des pièces mal éclairées qui sentaient le vieux et la poussière. Claire Audran était loin d'être une femme d'intérieur. Selon sa philosophie au sujet de l'aspect d'une maison et de son entretien, les artifices de décoration et les nouveaux produits ménagers n'étaient bons que dans les magazines et les suppléments des quotidiens, autres que *Le Devoir*... D'ailleurs, l'intellectuelle ressemblait à sa résidence. Petite taille, petit chignon, petite bouche pincée et petits yeux gris, ayant aussi un cœur minuscule et pingre, comme un harpagon. Pas étonnant que la seule enfant de la professeure de français eut envie de prendre le large pour respirer un air moins vicié. Surtout que, pour les soins apportés à sa personne, madame Audran faisait plutôt très vieille France en suivant une hygiène de surface. La pilosité de ses aisselles étant plus garnie que le tas de poils gris et fadasses tirés derrière sa tête.

Simone prit une profonde inspiration et appuya sur l'antique sonnette qui fonctionnait une fois sur deux. La visiteuse regarda sa montre. Il était onze heures moins quart. Elle redescendrait les marches avant onze heures. Comme toujours. Des rencontres expéditives et distantes qui commençaient par un accueil glacial.

– Je suis pressée ! J'assiste à une conférence sur la conscience morale de Kant. Ma voiture taxi arrive dans cinq minutes ! déclara M<sup>me</sup> Audran en verrouillant la porte derrière elle.

« Ouf ! Je n'aurai pas à faire un pas dans la tanière de maman grizzly ! » pensa Simone en s'avançant vers sa mère pour déposer une bise furtive sur sa joue.

– Moi également ! Je pars en France pour y faire mon dernier stage culinaire, rétorqua sa fille en souriant.

– Pourquoi souris-tu ? Est-ce si gratifiant d’aller récurer les fonds de chaudron des cuisines françaises ?

Bof ! Il n’y avait aucune réplique possible. L’attitude de sa mère devant son choix de carrière n’avait pas changé. Elle persistait en ajoutant chaque fois quelques sarcasmes de son cru.

– Toi qui avais le potentiel pour faire des études universitaires, s’abaisser à cuisiner les horreurs de la bouffe québécoise ! Que des trucs gras et lourds ! Des poutines infectes, des ragoûts de pattes de porc, des oreilles du Christ...

– La couenne de lard grillée s’appelle des oreilles de crisse, corrigea Simone.

– C’est ce que je dis, que de répugnantes recettes aux noms blasphématoires, tout comme le langage québécois, pauvre et vulgaire la plupart du temps. Attention, ma fille, tu perds ton accent français à vivre en commune avec deux petites Québécoises sans éducation.

Pouah ! Imbuvable que cette diarrhée verbale et ces injures à propos des us et coutumes de la belle province, terre d’adoption de Claire Audran qui avait quitté sa France natale et accouché ici six mois plus tard. Arrivée seule, sans mari. La petite Simone n’avait jamais connu son père biologique et encore moins son identité. Mais elle devait sûrement lui ressembler car, contrairement à sa mère, elle était grande et élancée, la chevelure épaisse et aussi noire et lustrée qu’un ébénier du Cameroun.

– Daphnée Couture et Rachel Liebowitz s’expriment dans un français très correct. Elles ont fait des études comme moi et occupent des postes importants dans leur domaine ! Pis si j’veux parler québécois, sacrement, j’peux t’sortir tous les sacres du répertoire des ouvriers sur les chantiers de construction, s’tie !

M<sup>me</sup> Audran empoigna d’une main le cadre de porte et porta l’autre à sa petite poitrine. La dernière phrase l’assomma et lui cloua le bec. Incapable de prononcer le moindre mot. Étouffée, étranglée, aphone. Le visage exsangue et démolé.

Allait-elle mourir d'une crise d'apoplexie ? D'un bête AVC ? Ou être frappée d'une rare paralysie qui la rendrait muette pour le reste de sa vie ? Pardi, non ! L'ignoble caractère finit par exploser en déversant un fleuve de reproches. Simone n'attendit pas la fin de la tirade. Elle tourna les talons et descendit les marches rapidement. Il était onze heures moins dix.

\*\*\*

Le voyage en train, de la gare de l'aéroport à celle de Nantes, fut pratiquement aussi long que le vol de l'Airbus. Simone regrettait presque son choix, car le TGV Paris-Lyon, en fonction depuis maintenant quatre ans, ne prenait que deux heures seulement pour arriver dans la capitale gastronomique. Alors qu'il en avait fallu presque le triple pour finalement sortir du wagon de la Société nationale des chemins de fer à la Gare Nord de Nantes. Elle était exténuée et au bord des larmes. La chaleur suffocante de juin, le bruit infernal de l'activité ferroviaire et le va-et-vient des usagers et des employés de la SNCF eurent raison de son enthousiasme au départ de Montréal. Surtout qu'il ne semblait y avoir personne à la sortie tenant une pancarte avec son nom, tel qu'entendu avec l'ITHQ. Elle eut subitement une envie de sacrer pour évacuer la fatigue et le fait qu'on l'avait oubliée.

Assise sur sa valise, Simone réalisa un fait étonnant. Elle n'avait jamais voyagé à l'extérieur du Québec, encore moins pris l'avion. M<sup>me</sup> Audran n'avait jamais voulu retourner dans son coin de pays, en Normandie. Questionnée à ce propos, elle répondait toujours : « Pour moi, la France, c'est terminé ! » Quand Simone était enfant, les vacances d'été se limitaient à la minuscule cour arrière où le seul bonheur était de s'attabler devant les délices cuisinés par elle et sa mère. À huit ans, la fillette aurait voulu non pas une poupée Barbie, mais bien un barbecue, comme la plupart des familles du quartier, pour manger des viandes marinées, des légumes grillés et aussi des hamburgers et des hot

dogs. Mais sa mère avait décrété que la nourriture cuite sur la grille de ces engins coûteux chauffés par des briquettes enduites d'essence pouvait être nocive et même cancérigène. La cuisine traditionnelle française de maman Audran passait par ses vieux poêlons en cuivre. Rien d'autre. Et ce qu'elle pouvait être délicateuse, cette cuisine. La seule tendresse qui transpirait de cette femme stricte et frigide se traduisait par les arômes subtils d'ail et de romarin d'un gigot d'agneau, d'une cocotte odorante de lapin à la moutarde ou dans la sauce onctueuse des rognons à la bordelaise. Chaque bouchée goûtait le ciel. Une harmonie douce et apaisante qui caressait la langue, flattait le palais et éveillait les papilles gustatives en explosions de joie, d'ivresse jusqu'à en ressentir une jouissance pure. La meilleure preuve d'affection maternelle frappait agréablement les narines en entrant dans la maison et la récompense de ces parfums culinaires tenait dans l'assiette en porcelaine blanche. Pas étonnant que la petite Simone se soit tournée naturellement vers la restauration pour en faire son métier.

Ces souvenirs gustatifs eurent soudain un effet direct sur l'estomac de la voyageuse. L'excellent repas savouré à bord d'Air France étant digéré depuis des heures, il était impératif de casser la croûte. Mais avant tout, se rendre à sa destination finale, le restaurant du chef Thierry Carton. Après s'être informée auprès d'un chauffeur de taxi, elle décida de marcher jusqu'à la Place du Bouffay, ce qui représentait à peine quelques kilomètres d'entraînement agréable pour découvrir le vieux Nantes. Simone retourna à l'intérieur de la gare et se dirigea vers les toilettes publiques. Elle changea sa tenue pour un short, un t-shirt de coton et des baskets, se rafraîchit le visage, appliqua une crème solaire et sortit en plein soleil à trente degrés.

Elle partit au pas de course sur le passage piétonnier longeant les rails de tramway, puis elle ralentit le pas en passant devant le fameux château des ducs de Bretagne, surtout que sa valise pesait de plus en plus lourd. « Idiote. Tu aurais dû prendre un sac à dos à la place de cette antiquité aux roues défectueuses »,

se répéta-t-elle en longeant le plan d'eau encerclant l'édifice historique.

Enfin, trois coins de rue plus loin, elle débouchait Place du Bouffay, le plus ancien quartier du centre-ville de la cité fluviale. Quelle ne fut pas sa surprise d'y découvrir un marché couvert constitué d'auvents métalliques et entouré de plusieurs bistrotts et restaurants au rez-de-chaussée des édifices Second empire. Simone cessa de respirer un court instant en admirant ses toitures mansardées parsemées de cheminées de briques rouges identiques aux immeubles parisiens qu'elle avait déjà vus dans des magazines.

À la vue des tables dressées à l'extérieur des restaurants, elle sentit de nouveau l'envie de croquer dans une baguette croustillante garnie de jambon blanc, de fromage et de moutarde de Dijon. Elle fit rapidement le tour de la place recouverte de macadam en regardant le nom des établissements sur les auvents. Aucun restaurant au nom du chef Carton. Étrange. La jeune femme s'approcha d'un maraîcher qui remballait la marchandise non vendue dans sa camionnette réfrigérée.

– Excusez-moi, monsieur... Pardon... monsieur ?

– Je ferme la boutique ! Vous reviendrez demain matin !

– Combien ? demanda Simone en reluquant la caisse de tomates cerises que le marchand tenait en main.

– Tenez, je vous les donne, jolie demoiselle. Elles n'auraient plus été assez fraîches pour les restaurateurs qui s'approvisionnent lorsque j'arrive à l'aube, expliqua le monsieur à la moustache impressionnante.

– Justement à ce propos, pourriez-vous m'indiquer où se trouve le resto *Thierry Carton* ? On m'avait donné l'adresse Place du Bouffay...

– Votre accent... Vous n'êtes pas du coin ! Vous venez de Normandie ?

– Non, enfin ma mère... dit-elle en repensant à Claire traumatisée par sa sortie émaillée de jurons québécois.

– Le *Thierry Carton* est désormais situé à quelques pas d'ici, rue des Petites Écuries. Vous êtes sans doute invitée à la

réouverture ce soir à vingt heures, avança le bonhomme en refermant la porte arrière de son camion de livraison.

– La réouverture ? s'étonna-t-elle tout en savourant une première tomate qui goûtait le soleil.

– Vous enflez rue des Échevins derrière vous, vous descendez les Petites Écuries sur votre gauche jusqu'à l'auvent rouge comme les tomates que vous tenez. Impossible de rater l'endroit !

Le gentil samaritain allait grimper derrière le volant lorsqu'il se retourna vers l'étrangère qu'il trouvait très jolie.

– Dites, je pourrais vous accompagner, ce soir ! J'ai toujours rêvé de bouffer sa cuisine. La meilleure de Nantes, paraît-il !

Simone lui tendit la main en souriant. Elle résuma en quelques mots la raison qui l'emmenait du Québec jusque dans son coin de pays et le remercia pour sa gentillesse et ses billes rouges ô combien exquises.

– Ah ! Le Canada ! Pays des chasseurs de phoques, des indiens trappeurs et des originaux. Puis-je savoir votre nom, belle demoiselle ?

– Bouquet... Simone Bouquet, répondit-elle à la manière de James Bond.

Le moustachu éclata de rire. De sa main immense et crasseuse, il écrasa de nouveau celle de la stagiaire, monta dans sa camionnette, embraya et salua une dernière fois avant de quitter la place.

Simone sentit qu'elle s'approchait enfin de son point de chute et sa faim se volatilisa d'un seul coup. Elle décida de se rendre au restaurant au pas de course en tirant sa valise qui tressautait sur les pavés en faisant tout un ramdam. Les rues des Échevins et des Petites Écuries ressemblaient aux ruelles montréalaises. L'étroitesse des lieux était surprenante comparativement à l'immensité de la Place qu'elle venait de quitter. Enfin, elle s'arrêta devant une sympathique terrasse aménagée qui occupait tout un coin de rue et où il y avait en effet le fameux auvent rouge sur

Diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Simone Bouquet voit grand et rêve d'ouvrir un jour son restaurant gastronomique à Montréal. Poussée par son caractère aussi bouillant que l'eau de cuisson, ses idées tranchantes comme une lame de couteau et son narcissisme plus grand que nature, elle travaillera d'arrache-pied pour atteindre son objectif dans ce métier de casseroles et de plonge. Mais l'obsession de la réussite professionnelle est une arme redoutable qui peut blesser sans crier gare. À travers les mariages ratés, ses enfants qu'elle essaie d'apprivoiser et les embûches financières, il y a heureusement son amitié indéfectible pour Daphnée et Rachel, ainsi que ce chef français, Thierry Carton, en compagnie duquel elle peut se délecter de repas mémorables, de champagne pétillant et de nuits torrides.

*En quarante ans de carrière, Christine Lamer s'est révélée dans plusieurs rôles marquants, tant à la scène qu'au petit écran. De l'horrible Jackie de L'Or du Temps à la douce Marisol, sans oublier l'espiègle Bobinette, elle incarne à elle seule une galerie de personnages. À titre d'animatrice, elle apparaît régulièrement à la télévision et à la radio.*



ISBN 978-2-924381-46-5



9 782924 381465

  
Groupe  
Livre  
Québecor Média