

NATHALIE ROY

Charlie
dans l'eau
chaude



 Libre
Expression

NATHALIE ROY
Charlie
dans l'eau
chaude



Chapitre 1

— Non, non, non, c'est pas vrai !

D'un geste furieux, j'enlève le bandeau qui retient mes cheveux vers l'arrière, et je le dépose sur le comptoir, à côté de ma cuisinière au gaz.

Le texto que je viens de recevoir me met dans tous mes états. Mon fournisseur de viande d'autruche m'annonce qu'il ne peut pas honorer ma commande pour mon événement de ce soir !

J'ai trente-deux invités spéciaux pour la réouverture de mon resto, après une fermeture de deux mois pour le transformer. Je suis passée d'un bistro français à un établissement gastronomique... qui sert un carpaccio d'autruche à la coréenne.

Je ne peux pas aller sous ce standard ! Pas pour une première qui réunit des gens du milieu de la restauration, des producteurs locaux et des critiques culinaires.

J'attrape mon cellulaire et je compose le numéro de celui qui, je l'espère, me sauvera la vie. Encore une fois.

— Théo, si t'es booké cet après-midi, annule tout !

— Salut, Charlie, moi aussi je suis content de te parler.

— Aaaaah, désolée. J'ai pas le temps pour les formalités. Je suis dans la marde.

— Tu m'étonnes !

Parfois, mon ex m'énerve au plus haut point avec son ironie et son calme légendaire. Ne sent-il pas que l'heure est grave ?

— Sérieux, Théo, il faut que tu me trouves de l'autruche.

— Comment ça ?

Je lui explique la situation en deux mots, et lui ordonne de se mettre sur le téléphone, *right now!*

— Impossible, je suis occupé toute la journée.

— Je vois pas ce qu'il peut y avoir de plus important que de sauver la face de *ton* resto.

— Premièrement, c'est maintenant beaucoup plus *ton* resto que le mien. Et deuxièmement, comme tu ne veux plus que je me mêle des affaires courantes, assume.

Théo et moi avons acheté ce bistro du quartier Nouvo Saint-Roch ensemble il y a cinq ans, après avoir soufflé nos trente bougies. Un rêve que nous chérissions depuis notre première rencontre, au début de la vingtaine.

Puis, l'année dernière, nous nous sommes aperçus que la flamme entre nous deux s'était éteinte. Nous n'étions plus que des amis et des partenaires d'affaires. Nous nous sommes quittés en bons termes, et, depuis, j'exploite le resto seule. De son côté, Théo s'est lancé dans la distillerie, et il produit le meilleur gin de Québec.

— Demande à ton sous-chef, suggère-t-il.

— Tu penses qu'Amir a le temps de faire ça aujourd'hui ? Allume, chose !

Un silence suit ma remarque et je m'en veux immédiatement. Je m'étais pourtant promis d'être plus douce et plus bienveillante envers mon ex, comme il m'a si souvent priée de le faire.

— M'excuse... *gummy bear*.

Pour l'amadouer, j'utilise les surnoms que nous nous étions attribués, inspirés de nos friandises préférées. Le mien, c'était cœur à la cannelle. Non pas que j'aimais particulièrement cette sucrerie, mais je trouvais ça *cute*. Plus que *Nerds*...

— Va falloir que tu penses à une autre solution, répond-il, insensible.

Puisque la carte de la nostalgie ne fonctionne pas, je tente une stratégie qui, par le passé, a donné de bons résultats.

— Tu vas pas me laisser me planter, hein? Permettre aux critiques culinaires de me ridiculiser? C'est pas toi, ça, Théo!

Nouveau silence. Cette fois-ci, je suis convaincue d'avoir atteint mon objectif. Théo a toujours été facile à culpabiliser.

— Charlie, calme-toi. Sers une autre viande, personne va te ridiculiser pour ça!

— Pas question!

— *Anyway*, je donne une formation.

— Une formation, ça se remet, non?

— Pas vraiment, Tanya commence demain.

— Tanyaaa?

— Ma gérante que je viens d'engager.

— Ah bon? Tu délègues?

— Une partie de mes responsabilités, oui. On grossit trop vite.

— Je comprends.

— Faut que je te laisse, Tanya arrive. On se voit plus tard, réserve-moi deux places, je viendrai avec elle.

Et voilà qu'il termine la conversation sans même me dire au revoir. Et c'est qui, cette Tanya? Certainement pas juste une nouvelle employée pour qu'il l'invite ce soir!

Tout de go, je consulte la page Facebook de Théo, plus particulièrement la liste de ses amis. Des Tanya, il ne doit pas y en avoir des tonnes. Et je trouve ma réponse. Il s'agit probablement de Tanya Deslauriers, puisqu'elle n'y était pas la dernière fois que j'ai consulté la page de mon ex. Non pas que je fasse ça souvent, mais une fille a bien le droit de se tenir informée de ce qui se passe avec son partenaire d'affaires!

La Tanya en question est plutôt jolie avec ses cheveux châtain clair et ses yeux gris, bien différents de ma chevelure rousse et de mon regard noisette. Une pointe d'envie se manifeste. Pendant un instant, je revois l'adolescente que j'étais : boutonneuse, à la crinière rebelle, plus petite que la moyenne, et avec un net déficit d'estime de soi. Celle qui aurait tant souhaité ressembler à cette grande blonde qui attirait l'attention de tous. Celle qui apportait des brownies au Nutella à l'école pour se faire aimer.

Je secoue la tête pour chasser ces idées sombres qui refont parfois surface, et avec lesquelles je dois toujours me battre, et ce, même si je suis devenue une femme accomplie. Malgré mes trente-cinq ans, la Charlie de quinze ans n'est malheureusement jamais bien loin.

Encore moins quand je découvre que mon ex a une employée-peut-être-amante-ou-même-nouvelle-amoureuse. Je l'avoue : Théo a bien le droit de fréquenter des filles. Je ne suis pas stupide au point de croire qu'il est abstinent depuis notre rupture. Un gars chaud comme lui !

Jusqu'à présent, je n'ai jamais été témoin de sa vie intime. Je pouvais donc faire comme si elle n'existait pas, mais là, que ça se passe ce soir, dans mon resto en plus... Tout ça me met sur la défensive.

— Pis, cheffe, tout va bien ?

L'arrivée d'Amir dans la cuisine est salutaire. Je m'enfonçais encore une fois dans des pensées négatives qui ne servent à rien.

— Non ! Imagine-toi donc que...

Je m'interromps soudainement. Pour une raison que je ne m'explique pas, j'hésite à lui faire part de la mauvaise nouvelle.

— Oui, cheffe ?

— Rien, rien.

— Comme tu veux.

Je retourne à ma tâche, mais ma petite voix intérieure me dit que je ne peux pas lui cacher un tel changement au menu. Je décide de l'informer que nous devons nous passer de la viande d'autruche ce soir.

— Je suis tellement déçue, Amir. C'était mon plat étoile.

— Il va l'être quand même, cheffe. Ta sauce est exceptionnelle.

— Oh, t'es trop fin, merci Amir.

— De rien, cheffe.

J'adresse un regard d'exaspération à Amir. Il sait que je préfère qu'il m'appelle par mon prénom.

— Tu sais, Amir, j'espère qu'un jour tu vas comprendre que je ne suis pas comme ton ancien employeur. C'est pas le régime militaire, ici.

— Désolé, c'est encore ancré.

Je dois admettre que ça fait seulement deux mois qu'Amir a quitté ce resto cinq étoiles de la métropole dont le climat toxique est connu de tous. Il est dirigé par un chef propriétaire de la vieille école. Un être imbu de lui-même qui appartient à une autre époque, celle où faire régner la terreur dans sa cuisine inspirait le respect.

De mon côté, je tente de travailler le plus possible en collaboration avec ma brigade, même si Théo affirme que je devrais m'imposer davantage et ne plus me laisser marcher sur les pieds.

— Si t'as pas besoin de moi, cheffe, je vais partir mon cappuccino de homard à la truffe.

Je regarde l'heure sur la grande horloge fixée au mur : 14 h 15. Amir n'est pas en avance sur sa préparation. Il n'a vraiment pas le temps de courir dans tous les sens pour trouver de l'autruche. Moi non plus d'ailleurs, car ma liste de tâches est longue comme un jour sans pain.

— Ça marche, Amir. Mais on enlève la truffe et on va servir le cappuccino avec une petite garniture de poires confites à l'anis étoilé.

- Ah bon ? Pourquoi ?
- Trop commun, la truffe avec du homard.
- Vas-tu transformer tout le menu comme ça ? On s’était entendus, non ?
- Juste un peu de finition.
- On sera jamais prêts pour le service si tu changes d’idée à tout bout de champ...
- Inquiète-toi pas, Amir. Si je prends d’autres décisions, je t’aviserai le plus tôt possible. Promis.
- OK, mais oublie pas d’inscrire tes modifications sur nos réseaux sociaux.

J’opine de la tête à mon sous-chef et je me rends dans la salle à manger pour vérifier – une nouvelle fois – si les tables sont bien montées. Tout est à sa place, exactement comme il y a une heure.

Je m’assois au bar et je consulte mes courriels sur mon cellulaire. À ma grande surprise, j’ai une confirmation inattendue pour ce soir. Ça vient de maman. Honnêtement, je l’ai conviée simplement pour la forme, pour ne pas l’entendre me reprocher qu’elle ne compte pas pour moi. Mais j’espérais qu’elle reste chez elle, à Kamouraska.

Je sens la pression monter d’un cran. Encore plus quand je lis le nom de la personne qui l’accompagnera. *What the fuck ?* Comment se fait-il qu’elle soit amie avec un des youtubeurs les plus populaires du Québec ? Un gars qui a plus de quatre cent mille abonnés, qui parle de mode seconde main, de boissons énergisantes faites maison, et qui donne des trucs pour bien boucler son budget.

Je compose le numéro de maman subito presto.

— Bonjour ma chouette, pas trop nerveuse ?

— Ça va, ça va. Mais je comprends pas. Tu viens avec LAB ?

— Oui ! Ça va être excellent pour ton resto, LAB est très populaire.

— Je le sais, maman. Le problème, c'est qu'il va trouver ça beaucoup trop cher !

— Mais non, voyons. Je lui ai dit que c'était gratuit.

— Vous avez beau être mes invités, il va quand même pouvoir consulter les prix sur la carte. Et sa marque de commerce, c'est « faire plus avec moins », non ?

— T'en fais pas avec ça, Lou-Axel est ravi de cette sortie.

— Et qu'est-ce qu'il connaît en gastronomie ?

— Peu importe, je suis certaine qu'il va te faire une bonne publicité. Tu devrais me remercier au lieu de t'inquiéter. Fais-toi confiance pour une fois.

Je n'ai surtout pas envie d'entamer une discussion sur ce sujet. Elle va encore me répéter qu'elle ne comprend pas pourquoi je suis aussi anxieuse dans la vie, que je dois tenir de mon père et non d'elle, qui n'a aucun problème d'estime de soi. Rien pour me valoriser.

— Et puis, comment ça se fait que tu connais Lou-Axel Beaulieu ?

— Ses parents ont une maison de vacances ici, et il passe tout le mois d'août avec eux. On a tout de suite fraternisé. C'est un peu le fils que j'ai jamais eu.

Le sous-texte de son affirmation est clair : il me comble beaucoup plus que mes deux filles qui m'ont laissée tomber, en s'exilant ailleurs en province.

Ma mère joue constamment à la victime à cet égard. Selon elle, ma sœur et moi l'avons abandonnée en quittant le Bas-Saint-Laurent. J'ai beau lui mentionner que je vis à cent soixante-dix kilomètres de chez elle, que je lui rends visite aux deux semaines, rien n'y fait. Elle estime que j'aurais dû ouvrir mon établissement à Kamouraska, et que Noémie aurait pu dénicher un travail d'éducatrice dans une garderie de la région. Tout pour la satisfaire, elle !

Je la salue et raccroche avant de lui dire des choses que je pourrais regretter. De toute façon, j'ai mieux à faire que

de l'écouter se plaindre à propos de mon manque de gratitude envers elle.

Puisque Théo refuse de me donner un coup de main, je dois solutionner moi-même mon problème d'approvisionnement en viande. Et tant pis si ça me gruge quelques heures, je délèguerai des tâches à Amir, ou à d'autres employés. C'est une question de priorités.

Sauf que les éleveurs d'autruches ne sont pas légion au Québec. J'en ai vite fait le tour, sans succès. C'est officiel, je devrai servir du bœuf. Bon, c'est vrai que le goût de ces deux produits se ressemble, mais ils n'ont pas la même originalité. Toutefois, je n'ai plus le choix.

Ce qui m'irrite, c'est que j'ai commis la gaffe de promouvoir mon menu sur les réseaux sociaux. Trois fois plutôt qu'une. Je vais donc devoir expliquer à mes invités ce léger changement, et j'aurai l'air de la fille désorganisée. Eh que j'aurais dû m'assurer de recevoir la livraison de ma commande bien avant aujourd'hui, mais je n'ai jamais douté de la fiabilité de mon nouveau fournisseur. Son sourire était si séduisant quand il m'a affirmé qu'il n'y aurait aucun retard... Il m'a bien ensorcelée, lui ! Je me promets de lui dire ma façon de penser, mais plus tard. Là, je dois demeurer positive.

OK, go Charlie, agis maintenant. Je passe un coup de fil à mon boucher, qui accepte immédiatement de me dépanner. Il sera ici dans une heure. Ouf, je respire mieux. Il me reste juste à procéder aux corrections sur le Web.

Pour le cappuccino, je remplace la truffe par les poires. Ensuite, je réfléchis au carpaccio à l'autruche pendant de longues secondes. La sauce à la coréenne est si pleine de saveurs, avec sa pâte de piment, son sirop de prune fermenté et sa sauce soya, que je pourrais la servir avec n'importe quelle viande et personne ne devinerait son origine...

Non, mais qu'est-ce qui me passe par la tête ? Je songe réellement à tricher ? Est-ce que j'ai envie de subir le même

sort que ce cuisinier qui faisait croire à ses clients qu'ils dégustaient des tranches de gnou alors que c'était du cheval? Bon, cet énergumène avait également menti sur sa nationalité et sur sa formation par un chef célèbre, mais il n'est pas question de risquer ma réputation pour une histoire d'oiseau!

Assez perdu de temps. Je ferme mon cellulaire et je retourne auprès d'Amir, qui doit commencer à s'impatienter de ne pas voir sa *cheffe* aux chaudrons.



— Envoie donc, Charlie, juste un verre!

Monika vient d'ouvrir une bouteille de champagne et elle en dépose un verre sur mon plan de travail. Ma gérante et meilleure amie ne m'a pas consultée pour lancer les célébrations moins d'une heure avant l'arrivée des invités. Sinon, je lui aurais dit d'attendre à la fin de la soirée pour sortir l'alcool. Comme on le fait d'habitude.

Mais après tout, elle a bien raison; les bulles m'aideront à me détendre. Et je ne peux quand même pas laisser mon staff trinquer sans moi.

— Longue vie à notre nouveau resto!

Je cogne mon verre contre ceux de ma brigade et je m'enfile une interminable rasade. Ah, la douce sensation de l'alcool qui me réchauffe le cœur et le corps. J'é mets un deuxième souhait.

— Et que cette soirée soit parfaite! Amusez-vous!

Je vide ma flûte pour avoir les mains libres et je me concentre sur mon caramel de betterave. Le joyeux brouhaha que j'entends en trame de fond, mélangé avec le bruit des casseroles qu'on remue vigoureusement, des couteaux qu'on affûte et des acras qu'on plonge dans l'huile brûlante, me ravit l'âme. Plus que jamais, je suis à ma place dans cet univers où se côtoient la création et la rigueur.

— Cheffe ?

— Oui, Amir ?

— Y a encore de l'autruche sur le menu, c'est normal ?
me demande-t-il en consultant son cellulaire.

Comment se fait-il qu'Amir ait le temps de naviguer sur les réseaux sociaux en plein rush de préparation ? Je n'ai pas besoin de formuler ma question, mon sous-chef la pige immédiatement quand je lève mon regard interrogateur vers lui. Moi et la transparence, ça ne fait qu'un.

— Je me souvenais plus de l'ordre des plats. Le stress, j'imagine.

— Je comprends, mais tout va bien se passer.

— Oui, oui, mais l'autruche ?

— Je m'en occupe, ne t'inquiète pas.

Je poursuis ma tâche qui exige de la précision quand, tout à coup, une main se pose sur mon épaule. Je suis exaspérée ; je dois terminer mon caramel avant qu'il brûle.

— Charlie ?

Bon, Théo maintenant ! Tout en fixant ma préparation dans mon chaudron, je lui demande ce que je peux faire pour lui. J'avoue que je suis encore blessée par son manque de collaboration de cet après-midi. Je me serais attendue à plus de considération.

— Tout est sous contrôle ?

— Oui, oui.

— Tu peux lever la tête, Charlie, s'il te plaît ?

Je m'exécute à contrecœur et je découvre que Théo n'est pas seul.

— Je te présente Tanya, elle travaille avec...

— Oui, tu me l'as dit.

Je l'interromps et j'ignore la main que me tend la jeune femme aux cheveux longs... non attachés ! Théo sait très bien qu'on n'entre pas dans ma cuisine la chevelure au vent, sans bandeau, ou coiffé de la petite toque noire pour ceux et celles à qui elle plaît. Et que la veste de

cuisinier est obligatoire. Cette Tanya lui fait perdre tout jugement !

— Oups, excuse-nous, Charlie, se confond Théo en réalisant son erreur. On voulait juste te souhaiter bonne chance.

On ? Depuis quand Théo parle-t-il au *on* ? Je sens soudainement une boule se former dans mon ventre et je m'explique mal ce sentiment d'angoisse. Les choses sont pourtant claires entre mon ex et moi. Ça doit être tout le stress de la première. Et peut-être que je crains simplement qu'il soit moins présent pour notre business. En tout cas, si je me fie à ce qui s'est passé cet après-midi, ça augure plutôt mal. Mais au fond, je suis capable de me débrouiller toute seule.

— Charlie, tu me le dis si t'as besoin de moi pendant la soirée. Je suis là.

L'espace d'une seconde, je retrouve espoir. Oui, je peux encore compter sur Théo.

— Pourvu que je laisse pas Tanya seule trop longtemps.

La jeune femme jette un regard amoureux à Théo, et ils s'éloignent tous les deux en silence, sans me saluer. Je suis maintenant convaincue que Tanya la muette dort dans les draps en bambou écologique de mon ex.

— Oh Charlie, lance Théo en se retournant, t'as trouvé de l'autruche finalement ?

Je lui adresse un signe de la main pour le rassurer.

— Profitez bien de votre soirée.

Je les observe franchir la porte en direction de la salle à manger et, bien malgré moi, j'éprouve un pincement au cœur. Du coin de l'œil, j'aperçois la bouteille de champagne ouverte par Monika. Elle n'est pas totalement vide. J'ai décidément besoin de boire un peu pour calmer mon anxiété.

Discrètement, je verse le reste des bulles dans une tasse à mesurer opaque, ni vu ni connu. Après avoir pris une

gorgée, un sentiment de bien-être m'envahit et je me sens prête à affronter toutes les Tanya et tous les youtubeurs du monde entier.



Chapitre 2

— C'est exquis, ma chouette. N'est-ce pas, LAB?

— Yep! C'est la première fois que je goûte à un... quoi donc?

— Cappuccino de homard, dis-je en souriant à ma mère et à son invité.

— Un cappuccino, c'est pas un café? En tout cas, c'est bon.

Une chance que LAB n'est pas critique culinaire. Il ne ferait pas le poids avec la pauvreté de son vocabulaire et de ses connaissances.

— Mais, poursuit l'influenceur, y en a pas beaucoup dans le bol.

Je me retiens de lui dire ma façon de penser. C'est un souper gas-tro-no-mi-que, pas un concours de poutines. Normal que les portions soient petites quand on a sept services!

— Je dois retourner en cuisine. Bonne continuation.

— Attends, m'interpelle LAB. J'ai vu qu'il y avait de l'autruche au menu. Ça se mange vraiment, ça?

— Oui, oui, tout à fait. C'est un peu comme du bœuf.

— Ah ben, j'en reviens pas!

Je laisse Lou-Axel à sa surprise et je m'éloigne en songeant que j'aurais dû profiter de l'occasion pour rectifier le tir quant à la provenance de la viande. Mais je demanderai plutôt à mes employés de le faire quand nous servirons

ce plat, vers la fin du repas. Inutile d'effectuer les changements sur Internet, mieux vaut l'annoncer de vive voix.

Monika me suit jusqu'à mon plan de travail.

— Ça se passe bien, hein ? T'es contente, Charlie ?

— Oui, oui.

— Pas plus que ça ? T'es ben plate !

Habituellement, l'enthousiasme débordant de ma copine me réjouit. Mais ce soir, je suis prudente. Tout peut basculer si rapidement.

— C'est pas encore gagné, Monika. Et puis, tu sais que je n'aime pas quand tu viens en cuisine, t'es pas habillée pour ça !

— Oui, oui, sauf que c'est un événement spécial. T'as fait de la visualisation positive ce matin, comme je te l'ai suggéré ?

— Euh...

Je détourne le regard et j'en profite pour découper ma gelée de citron vert en dés.

— Dis-moi pas que t'as oublié !

Monika croit dur comme fer que, si on ferme les yeux et qu'on crée le film de notre journée dans notre tête, celle-ci se passera exactement comme on la voit. Selon elle, c'est à nous de décider de notre destinée par le simple pouvoir de la visualisation. De mon côté, je suis plutôt sceptique par rapport à cette méthode.

— Monika, c'est pas le temps, là !

— En tout cas, si ça dérape, ce sera pas de ma faute. J'ai médité, moi !

— Bon, tout devrait bien aller dans ce cas-là, non ?

Monika réfléchit à ma question pendant quelques fractions de seconde. Une éternité dans un resto bondé !

— Youhou ! On se bouge, mon amie !

Je lui fais un signe de la tête en direction d'une affiche installée au mur. C'est celle de ma série télé préférée, qui se déroule dans les coulisses d'un resto de Chicago. On peut y lire : *Every Second Counts*. Ma nouvelle devise.

— OK, je retourne en salle. Ah, j’oubliais, y a ton fournisseur de légumes bio qui insiste pour que tu ailles prendre un verre de vin à sa table.

— Maintenant ? Y est malade !

— Je lui ai dit que tu irais le retrouver au dessert, mais comme il peut pas rester, il veut te voir tout de suite.

— Regarde, je vais aller le saluer dès que je peux, mais j’ai pas le temps de m’asseoir. C’est évident, non ?

— Je sais. Je vais lui faire le message. On lâche pas !

Ma copine esquisse un large sourire qui me reconforte sur-le-champ. Bien que nous soyons très différentes, Monika et moi sommes devenues rapidement des amies il y a quelques années, après notre première rencontre dans un resto de Limoilou.

Ce soir-là, nous étions sorties toutes les deux seules, et c’est elle qui est venue me jaser, alors que j’étais attablée au bar de l’établissement, à manger des huîtres grillées au charbon. Depuis, nous adorons faire la fête ensemble.

Quelques minutes plus tard, Monika revient, un verre de bulles à la main. Encore !

— Mo, fais attention avec ça. On a une grosse soirée.

— Nah, c’est pour toi, de la part de ton maraîcher.

— J’en veux pas. J’ai déjà bu un verre et demi, c’est assez.

— Tu le prendras quand le rush sera fini, me propose-t-elle, en le plaçant plus loin sur le comptoir. Moi, je suis seulement la messagère.

— OK, remercie-le de ma part.

Je poursuis ma tâche minutieusement et je ne peux m’empêcher de jeter un coup d’œil à la flûte de champagne. Si j’attends quelques heures encore, il aura perdu toute son effervescence. Ce serait du beau gaspillage...

D’un autre côté, j’ai déjà dérogé à ma règle de consommer de l’alcool uniquement à la fin de la soirée. Bon, d’accord, il m’arrive parfois de trinquer pendant le service, mais c’est plutôt rare. Et présentement, je dois avoir toute ma tête.

D'autant plus que j'ai l'estomac pratiquement vide, ayant sauté le dîner. Mon muesli de ce matin, aussi nourrissant soit-il, commence à être loin.

— Cheffe ?

— Oui, Amir ?

— On va manquer de salade de bourgots. Au moins six portions.

— *What ?* Comment ça ?

— *My bad !* J'ai mal calculé.

Six portions, ça ne se remplace pas en criant ciseau ! Comment Amir a-t-il fait son compte pour en arriver là ? Méchante erreur ! Respire, Charlie, respire. Tu vas trouver une solution.

J'ai besoin de me calmer les nerfs pour réfléchir et éviter d'engueuler Amir. Le verre de champagne me sera d'un parfait secours. J'avale deux grandes gorgées. Ouf, ça va mieux.

Amir me dévisage, l'air catastrophé, attendant que j'aie une idée de génie. Je bois une autre longue rasade et je fais fonctionner mon cerveau à toute vitesse.

— OK, on a du blé d'Inde frais. Amir, mets-le à cuire. On va servir les bourgots en très petites portions sur une émulsion de maïs, avec une gremolata à la coriandre. Go tout le monde, on est capables !

— Oui, cheffe ! répliquent-ils tous en chœur, ce qui me fait rouler des yeux.

Pendant que ma brigade s'active comme des fourmis dans une colonie, je termine mes bulles cul sec. De toute façon, mon verre était presque vide. Et puis, on peut dire que l'alcool m'a été drôlement utile pour stimuler ma créativité. Peut-être que, durant le travail, je peux m'en permettre un peu plus que j'ai toujours pensé. Je me promets de faire un test... mais pas ce soir. Oh que non !



A trente-cinq ans, Charlie Laliberté mène la vie dont elle a toujours rêvé. Cheffe propriétaire d'un resto à Québec, elle excelle partout où elle passe. Mais elle veut en faire trop... tout le temps! Ses attentes démesurées envers elle-même la placent dans des situations improbables, où elle fait gaffe par-dessus gaffe – incluant à la télé. Dire que Charlie espérait séduire Manu, le beau réalisateur de la compétition culinaire...

Et si sa consommation parfois abusive de *vino* était en partie responsable de ses actes? C'est ce que croit Théo, son meilleur ami et ancien amoureux. C'est ainsi que Charlie décide de rejoindre un groupe de femmes pour revisiter sa relation avec l'alcool. Pas question d'arrêter complètement, mais... peut-être que le bonheur se trouve dans la sobriété temporaire?



Nathalie Roy est autrice, réalisatrice et scénariste. Sa série à succès *La Vie épicée de Charlotte Lavigne* a été vendue en France, en Pologne et en République tchèque. *Charlie dans l'eau chaude* est son treizième roman.

