

# Annie L'Italien

TEXTE ADAPTÉ

## **Le restaurant d'Émilie**

adaptation du roman *Zut ! j'ai raté mon gâteau*  
paru aux éditions Druide

## **Le bouquinier novice**

production • Société littéraire de Laval  
adaptation et coordination • Danielle Shelton  
conseillères pédagogiques • Leslie Piché et Lise Chevrier

## Le restaurant d'Émilie

---

### Le mentor

Émilie caresse un rêve : ouvrir un petit restaurant de quartier. Apprenant que le chef du restaurant Chez Cécile prend bientôt sa retraite, elle voit là l'occasion de réaliser son projet avec l'aide d'un mentor.

Réponse catégorique de Bernard Charlemagne : non.

Émilie n'a pas envie de dire : « *Ah, OK. Tant pis alors.* » Pour une fois, elle décide de se battre. Elle dit : « *On verra.* »

Au cours des semaines suivantes, elle harcèle gentiment le chef à chacune de ses visites au resto Chez Cécile. La réponse est toujours non. Jusqu'au jour pluvieux où il vient s'asseoir à sa table.

- *Alors ?* demande Émilie.
- *Peut-être... si tu mérites mon attention : lundi prochain, je commence ma retraite. Tu me prépareras à souper tous les jours de la semaine. Entrée, plat principal, dessert. Tu me livreras mon repas chez moi à 19 heures. Je te donne l'adresse. Si j'aime, je deviens ton mentor. À prendre ou à laisser.*
- *Je prends.*



Pour le premier repas, Émilie pense à des plats simples qu'elle réussit bien : une soupe à l'orge aux trois courges, un filet de saumon à l'érable et des asperges.

Cette entrée et ce plat principal ne l'inquiètent pas trop. Le dessert constitue un plus grand défi : la précision des recettes de pâtisserie l'impatiente.

- *Zut !* s'exclame Émilie en sortant du four son Reine-Élizabeth. *J'ai raté mon gâteau.*

Pas question d'abandonner... Émilie fait une nouvelle tentative. La nouvelle pâte gonfle mieux. Refroidi, le gâteau a presque l'air délicieux.

•

Émilie est en route pour sa première livraison à domicile.

Elle sonne à la porte du chef. Il ouvre.

- *Bonsoir, chef. Je vous explique le menu ?*
- *Pas nécessaire, donne. Bonsoir.*

La porte claque.

•

De retour à la maison, Émilie reçoit un texto.

ENTRÉE : Soupe manque de sel  
PLAT PRINCIPAL : Où est le féculent ?  
DESSERT : Gâteau trop lourd

Au moins, chef Grognon (le voilà baptisé !) n'a pas écrit « *immangeable* » ou « *dégoutant* ».

Bon ! si Émilie veut un mentor, elle doit mettre toute la gomme dans la préparation des autres repas.

•

Émilie construit ses menus suivants avec des recettes de grands chefs, trouvées sur Internet.

Elle veut des ingrédients frais, alors elle se rend chaque matin au marché Atwater. Elle prend plaisir à flâner devant les étals et à discuter avec les marchands.

L'après-midi, elle concocte des feuilletés délicats, des légumes croquants, des sauces onctueuses, des viandes cuites à la perfection et des féculents succulents.

Soir après soir, le texto de chef Grognon demeure bref et plutôt négatif. Seul le gratin de courgettes d'Émilie reçoit un commentaire un peu encourageant : « *tout mangé* ».



Aujourd'hui, Émilie prépare un dernier repas pour chef Grognon.

Il ne sert plus à rien d'essayer de l'impressionner. Elle décide de terminer son épreuve avec un plat réconfortant dont elle est fière. Elle lui cuisine une recette à elle : une lasagne aux légumes.

Une heure après la livraison du souper, aucune nouvelle de chef Grognon. Le lendemain matin, elle est toujours sans nouvelle. N'en pouvant plus, Émilie se rend chez chef Grognon.

Le cœur battant, les mains moites et un nœud dans la gorge, elle sonne à la porte. Chef Grognon ouvre et la serre dans ses bras.

Émilie est à la fois heureuse et mal à l'aise.

- *Il faut que je vous dise, chef, je n'ai aucune formation en art culinaire.*
- *Je le sais depuis le début! Je connais plusieurs chefs qui n'ont aucun diplôme de cuisinier, moi le premier...*
- *Vous ?*
- *Jamais posé mes fesses sur un banc d'école culinaire. Mais j'ai étudié la cuisine. On m'a donné ma chance, comme je le fais avec toi. Tu as du potentiel. De bons instincts pour les textures, les couleurs, les saveurs. Un bon sens de l'organisation, essentiel dans une cuisine. Tout n'est pas parfait, loin de là, mais je veux que tu arrives à quelque chose.*

Chef Grognon donne une petite tape dans le dos d'Émilie, pose un baiser tendre sur son front.

C'est gagné ! Elle a un mentor !



Les mois suivants se déroulent en accéléré. Émilie prend possession d'un local, bien situé dans le quartier Saint-Henri.

La famille et les amis démolissent et rénovent, pendant que la future restauratrice magasine les meubles et la déco.

La plus grande préoccupation d'Émilie est l'aménagement de la cuisine. Un expert envoyé par le fournisseur se pointe pour discuter de ses besoins. Émilie réalise vite qu'elle n'y connaît pas grand-chose. Chef Grognon vient gentiment à son secours.

L'expert parti, chef Grognon retrouve son naturel : il critique la petitesse du lieu.

Émilie se retient de hurler. Elle se calme et répond :

- *Le local est petit pour les raisons suivantes :*
  1. *c'est plus chaleureux ;*
  2. *c'est moins cher ;*
  - et 3. *avec une seule personne au fourneau (moi !), c'est bien assez grand.*

Chef Grognon en rajoute :

- *Tu vas l'appeler comment ? Microbistro ?*
- *Le nom est un secret pour l'instant.*
- *Hum... C'est quoi ton concept ?*
- *Un restaurant de quartier douillet, amical et sympathique. De la bouffe maison réconfortante, créée avec des produits frais locaux.*
- *Rien de super original, mais c'est un bon point de départ.*
- *Sérieusement ?*
- *Bien sûr. Au travail...*



Le restaurant ouvre dans moins d'un mois. Il reste beaucoup à faire.

Chef Grognon a annoncé sa visite. Émilie surveille du coin de l'œil son arrivée. Elle est curieuse de sa réaction à la vue de l'enseigne, installée la veille.

Elle l'aperçoit, immobile devant la porte, les yeux levés vers l'enseigne. Il se décide à entrer et sa réaction ne se fait pas attendre :

— *C'est quoi cette connerie, « La valise verte » ?*



## La valise verte

Ici, remontons le temps.

Pendant les travaux d'aménagement de son futur restaurant, Émilie tombe en amour avec Louis. Il habite un vieil appartement du quartier.

Un jour qu'elle est chez lui, il lui donne une petite valise verte très usée, en lui disant :

– *Je l'ai trouvée tout au fond d'une armoire de ma cuisine, derrière des vieilles casseroles abandonnées par l'ancienne propriétaire. Je pense que le contenu va t'intéresser.*

Curieuse, Émilie ouvre la valise et découvre un trésor.

### Contenu de la petite valise verte

- d'anciennes photos sépia et d'autres plus récentes, en noir et blanc ou en couleurs
- une carte postale du parc Belmont et plusieurs autres de divers pays (des souvenirs sans doute, les versos sont vierges)
- une liste de pour et de contre sous un prénom d'homme, Léon
- un proverbe écrit à la main sur un bout de papier jauni :

*L'âne ne sait pas que la carotte s'en vient.*

- une liste de citations philosophiques visiblement écrites par une autre personne
- le menu d'un restaurant dont Émilie n'a jamais entendu parler :

### Le Chat botté

- un cahier rempli de recettes sur lequel elle lit :

**Marie-Juliette 1934 Saint-Henri**

- un deuxième cahier de recettes sur lequel elle lit :

**Hélène 1967 Saint-Henri**

Émilie trouve tout ce contenu fascinant. Elle a le sentiment que la petite valise verte lui est destinée.

Elle se laisse aller à imaginer ces deux femmes – Marie-Juliette et Hélène – dans l'appartement de Louis, cuisinant dans sa cuisine, à des époques différentes. Elle se demande comment elles en sont venues à utiliser la même valise pour conserver leurs souvenirs. Peut-être sont-elles mère et fille. Peut-être pas.

Plus encore, le cadeau de Louis apporte à Émilie ce qu'elle cherche depuis des semaines : le nom de son restaurant et un concept vraiment original.

Elle encadre tout ce que contient la valise pour décorer les murs et elle adapte les recettes de Marie-Juliette et d'Hélène au goût du jour, sans oublier d'y ajouter les siennes.

•

Le restaurant ouvre dans une heure. Tout est prêt. Louis embrasse Émilie. Un premier client souriant attend déjà derrière la porte. Vous avez deviné, c'est bien lui, chef Grognon !

---

*À la page suivante, Émilie partage la recette préférée de chef Grognon : le gratin de courgettes.*

### Gratin de courgettes d'Émilie (recette préférée de chef Grogon)

8 courgettes râpées (500 g)  
gros sel  
100 g de parmesan râpé  
100 g de mozzarella *di Bufala* coupée en dés  
3 c. à soupe de pesto maison ou du commerce  
2 gousses d'ail hachées  
2 œufs battus + 1 jaune d'œuf  
2 branches de menthe hachée  
4 feuilles de pâte phyllo  
huile  
poivre

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Râper les courgettes, les déposer dans une passoire et les saupoudrer de gros sel. Laisser égoutter pendant 15-20 minutes et les éponger dans du papier absorbant afin d'en retirer l'excédent d'eau.

Dans un bol, mélanger les courgettes, le parmesan, la mozzarella, le pesto, l'ail, les 2 œufs battus et la menthe. Poivrer et mélanger à nouveau.

Répartir le mélange dans un plat à gratin rectangulaire de 28 x 20 cm. Recouvrir de 4 étages de feuilles de pâte phyllo pliées en deux et badigeonnées d'huile, sauf la dernière à badigeonner de jaune d'œuf.

Cuire le gratin environ 35 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.