

robert soulières

un cadavre au dessert



Un cadavre au dessert

La cerise sur le sundae :
une visite sur notre site :
www.soulieresediteur.com



Robert Soulières

Un cadavre au dessert

ou une histoire louche
résolue en trois coups de cuillère à pot
et avec 12 notes en bas de page,
ce qui est beaucoup.



case postale 36563 — 598, rue Victoria
Saint-Lambert (Québec) J4P 3S8
www.soulieresediteur.com

Ce roman est en attente de classement dans une
librairie ou une bibliothèque près de chez vous, mais
rassurez-vous, il sera sans doute classé dans les S.

Du même auteur pour le même charmant public

Le visiteur du soir, éditions Pierre Tisseyre, 1981, Prix Alvine-Bélisle. Ce roman a été choisi dans la Bibliothèque du Parfait montréalais, réédition 1985, 1995 et 2009 (Soulières éditeur)

Un été sur le Richelieu, éditions Pierre Tisseyre, 1982, réédition Soulières éditeur, 2008

Casse-tête chinois, éditions Pierre Tisseyre, 1985 Prix du Conseil des Arts, traduit en catalan et en castillan, réédition Soulières éditeur, 2008

Ciel d'Afrique et pattes de gazelle, éditions Pierre Tisseyre, 1989

Le chevalier de Chambly, éditions Pierre Tisseyre, 1992

En liberté surveillée, en collaboration avec Cécile Gagnon et Roger Poupart, éditions Paulines, 1993

La faim du monde, éditions Pierre Tisseyre, 1994, réédition en 2008

Deux jumeaux et un chien, nouvelles en collaboration avec Cécile Gagnon et Roger Poupart, éditions Médiaspaul, 1995*

Un cadavre de classe roman, Soulières éditeur, 1997. Prix M. Christie 1998, 2^e position au Palmarès de Communication-Jeunesse.

Chrystine Brouillet, romancière, roman-portrait, éditions Héritage, 1997. *

Un cadavre de luxe, roman, Soulières éditeur, 1999, 4^e position au Palmarès de Communication-Jeunesse.

Un cadavre stupéfiant, roman, Soulières éditeur, 2002, 3^e position au Palmarès de Communication-Jeunesse. Grand Prix du livre de la Montérégie 2003.

L'épingle de la reine, roman, Soulières éditeur, 2004.

Tristan Demers, un enfant de la bulle, biographie écrite en collaboration avec Tristan Demers, éditions Mille-îles, 2004.

Ding, dong ! 77 fantaisies littéraires à la saveur Queneau, Soulières éditeur 2005, Sélection White Ravens 2006

* ouvrage épuisé tout comme l'auteur parfois.

À Laurier Tremblay

Soulières éditeur remercie le Conseil des Arts du Canada et la SODEC de l'aide accordée à son programme de publication et reconnaît l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'Aide au Développement de l'Industrie de l'Édition (PADIE) pour ses activités d'édition. Soulières éditeur bénéficie également du Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion Sodec – du gouvernement du Québec.

Dépôt légal: 2009
Bibliothèque nationale du Canada
Bibliothèque nationale du Québec

Données de catalogage avant publication (Canada)

Soulières, Robert

Un cadavre au dessert

(Collection Graffiti Novella ; 56)
Pour les jeunes de 11 ans et plus.

ISBN 978-2-89607-105-0

I. Titre. II. Collection.
PS8587.O927C32 2009 jC843'.54 C2009-941119-9
PS9587.O927C32 2009

Illustration de la couverture et illustration intérieure :
Caroline Merola

Conception graphique de la couverture :
Annie Pencrec'h

Copyright © Soulières éditeur et Robert Soulières

ISBN : 978-2-89607-105-0 (version papier)

ISBN : 978-2-89607-211-8 (version PDF)

Tous droits réservés

« Je ne sais pas de quoi sera faite
la Troisième Guerre mondiale,
mais je crois que la quatrième
se fera avec des pierres et des bâtons. »

Albert Einstein



Interdiction formelle

J'annonce par la présente qu'il est formellement interdit aux cinéastes Steven Spielberg et Denis Villeneuve de même qu'aux acteurs suivants :

Rémy Girard, Karine Vanasse, Brad Pitt (avec qui souvent on me confond sur la rue) et Angelina Jolie de produire ou de réaliser un film basé sur cette histoire et même d'y avoir un rôle. Cet avis vaut également pour le Cirque du Soleil, on ne sait jamais, car je n'ai pas du tout envie de me promener en portant des verres fumés toute ma vie et de signer des centaines d'autographes en faisant mon épicerie. Il y a tout de même des limites. Après la gloire et la notoriété, ça va être quoi, je vous le demande ? La richesse ? Non, non et non, je n'ai pas l'intention de déménager mes pénates ou toutes mes affaires en Suisse, c'est hors de question, tenez-vous-le pour dit. Voilà, je suis heureux d'avoir fait cette mise en garde. Je peux maintenant dormir en paix sur mes deux oreilles, mais c'est une position assez inconfortable si vous voulez mon avis...

Affectueusement,
votre auteur préféré

Robert Soulière

c.c. mes avocats : Tremblay, Laberge, Languirand & associés

Dring ! Dring !

C'est le téléphone qui sonne. Je vous dis ça au cas où vous n'auriez pas reconnu ce son. Et ça sonne chez l'inspecteur et c'est Élisabeth Chamberland, son adjointe et néanmoins amie, qui l'appelle. En tout cas, une chance que je suis là pour tout vous dire.

— Oui, yellow, répond l'inspecteur¹.

— Bonjour, inspecteur, vous allez bien ?

— Bien sûr, chère Élisabeth, je n'ai aucune raison pour l'instant de dire

1. Une vilaine habitude de l'inspecteur qui travaillait dans ce magasin de chaussures alors qu'il était étudiant. Un travail de fin de semelle comme on dit. Finalement, il fut mis à pied à la fin de l'été. Rien de surprenant jusqu'ici. Oui, on commence fort !

que ça va mal aujourd'hui. Je suis en congé et le patron est dans les Euro-pes. Vous aussi d'ailleurs, non ? En congé, je veux dire, car je sais bien que vous n'êtes pas dans les vieux pays.

— Quelle intuition remarquable ! Bon, allons droit au but, inspecteur. Que faites-vous ce soir ?

— Ooh ! Des milliers de choses plus folles les unes que les autres. Tout d'abord, je comptais aller au Bingo avec maman puis, au retour, réécouter le *Combat des chefs*, édition 2007, mais j'hésite encore entre le documentaire *La taxe sur le carbone* du parti libéral du Canada, édition 2008, et la redif-fusion de la partie de quilles à TQS.

— Belle soirée en perspective !

— Je ne vous le fais pas dire, rétor-que l'inspecteur.

— Alors, une possibilité de plus à mijoter : je vous invite au resto, *Chez Boqué*. On dit que c'est la meilleure table en ville et c'est à dix minutes

d'ici ; c'est dans le Vieux, cela dit sans vous offenser...

— J'espère que les chaises ne sont pas trop mal non plus, s'enquiert l'inspecteur porté sur l'angoisse des nouveaux restos.

— Oui, aucun problème de ce côté. Vous verrez, ajoute Élisabeth, c'est un petit resto très sympathique, douillet, calme, voluptueux et super-romantique ! Service impec'. Intime en plus. Vingt tables pas plus. Deux chaises par table et, si l'on compte vite, ça fait 40 personnes max, et si on ne sait pas multiplier correctement, ça pourrait donner 38.

— Super, ça me va ! Et on fête quoi ?

— On fête notre amitié indéfectible...

— C'est formidable d'avoir des amies comme vous ! Bon, je passe vous prendre à 19 heures pile. Ça vous convient ?

— Parfaitement, avec la vieille Honda ou avec la Mercedes 300 SL?

— Avec la Honda, la Mercedes est encore chez le garagiste.

— Bien, je me prépare...

— Faites vite, souligne l'inspecteur, car il ne vous reste que six heures et douze minutes top chrono pour le faire et c'est bien peu.

— Farceur, va ! Je vais m'arranger pour bien m'arranger dans ce court délai. Les femmes savent parfois faire des miracles.



À 19 heures pile-poil (l'inspecteur n'a qu'une parole... enfin, pour ce genre d'engagement), l'inspecteur, le doigt sur la sonnette, fait diiing ! dooong ! Je rappelle aux lecteurs distraits, un oubli est vite arrivé, que dring dring, c'est le téléphone. Habituellement, notre inspecteur, mélo-

mane à seize heures, peut jouer, sur votre sonnette s'il vous plaît, la 5^e *Symphonie* de Beethoven, *Rhapsodie in Blue* de Georges Gershwin ou encore *Le Boléro* de Ravel. Mais comme le temps presse un peu, il se contente d'un simple diiing ! dooong !

La porte s'ouvre. Dans les circonstances, tout est normal.

— Wow ! quelle belle transformation, vous êtes totalement méconnaissable. Vous avez rajeuni de vingt ans !

— Inspecteur, inspecteur, revenez sur Terre. Il s'agit de ma gardienne, Mélissa.

— Il me semblait bien aussi. Trop beau pour être vrai, avait-il eu envie d'ajouter, mais comme l'inspecteur est un homme raffiné, cette pensée a traversé son esprit à la vitesse d'un éclair au chocolat et n'a jamais franchi ses lèvres.

— Allez entrez, un coup de brosse,

un bisou à fiston et je suis à vous dans une petite minute².

La minute ayant passé, le couple s'engouffre dans la voiture, l'inspecteur ne démarre pas sur les chapeaux de roue, parce que :

a) sa voiture ne lui permet pas d'exécuter ce genre de cabrioles,

2) ça use les pneus pour rien, et au prix où est l'essence !

Troisièmement : c'est donner le mauvais exemple à la jeunesse qui nous lit au lit jusqu'à la lie,

IV : nous sommes en hiver et faire crisser ses pneus, ça passe carrément inaperçu,

2. Fait scientifique important à noter, sachez qu'il n'y a pas de petite ou de longue minute. Une minute dure toujours 60 secondes où que vous soyez dans le monde. Ces figures de style sont malheureusement communes dans la littérature dite de divertissement. Bref, sachez que je suis abonné au magazine *Les débrouillards* et que toute ma culture hautement scientifique ne vient pas de nulle part.

b) à l'âge qu'il accuse, l'inspecteur ne sait pas comment faire.

Les deux tourtereaux filent et placent gentiment dans la voiture hybride de l'inspecteur³. Et en moins de temps qu'il n'en faut pour crier : la tarte à la meringue et son clafoutis aux pommes est en spécial ce midi, nos trois comparses (l'inspecteur compte double) sont déjà devant le chic resto *Chez Boqué*. Super, il y a un valet parking. Et c'est gratuit.

En remettant les clés au jeune préposé, l'inspecteur lance tout en lançant ses clés (habile tout de même, le vieux !) :

— Faites attention, elle est vieille et je veux la retrouver intacte à la fin de la soirée.

— Qui ça, votre compagne ?

3. Non seulement mon charmant éditeur, respectueux de l'environnement, imprime ses ouvrages sur du papier recyclé, mais il exige de ses auteurs que leurs personnages se déplacent en voiture hybride.

— Soyez poli, jeune comique qui n'a pas encore obtenu son diplôme de l'École de l'humour, je parlais de ma voiture. Allez, du balai, jeune valet des temps modernes.

Quelques instants plus tard, ils sont attablés, étudiant avec ferveur le menu de ce fabuleux restaurant comme s'ils avaient un examen demain matin. S'adressant au maître d'hôtel, Paul Armstrong de son nom, l'inspecteur demande :

— Peut-on baisser le volume de la musique, je vous prie ?

— Bien sûr, Monsieur.

— Peut-on aussi baisser le thermostat, il fait une de ces chaleurs ici ?

— Je vais y voir, Monsieur.

— Une dernière chose, peut-on baisser aussi un peu les prix ?

— Monsieur a un excellent sens de l'humour... Et pour prendre les devants, j'ajouterai que notre resto n'accepte pas les billets du Pneu

Canadientm. Alors ces m'sieur-dame ont fait leur choix ? Madame...

— Alors, radis, radis, go, je suis affamée ! Alors, je vais prendre ceci comme entrée, ceci comme deuxième entrée, ceci et ceci. Pour le dessert, je vais y penser encore.

— Bien, c'est tout naturel. Excellent choix d'ailleurs. Et pour Monsieur, ce sera ?

— Pour ma part, je vais prendre cela, cela et cela. J'aimerais ce dernier cela plutôt médium saignant, et cela aussi pour arroser le tout. Et à la fin, je choisis toujours la même chose, c'est immanquable, je vais prendre la sortie. Pour le vin, je vais choisir votre Château Machin.

— C'est noté.

— Une seule addition avec un peu de soustractions, si c'est possible, ajoute l'inspecteur.

— Le tout sera pour moi, lâche Élisabeth avec le ton négligent et un peu

snob de celle qui aurait gagné à la loterie.

DANS LES CUISINES

Dans les cuisines, c'est la rumba totale et sans musique en plus.

— Allez, pour la 3, ce sera : foie de veau pincé aux morilles avec sauce forestière. Bœuf braisé aux myrtilles et pommes de terre rieuses. Et je les veux rieuses, les pommes de terre. Soupe à la jacobine pour la 24⁴. Salade du chef arrogant. Filet de sole avec sauce au citron mûr... mûre la sole aussi. Et que ça saute, tonnerre de Brest ! Ça traîne ici, bande de flancs mous ! Je ne veux pas y passer la nuit. Allez, du nerf, on se grouille, mes grosses nouilles. Je ne vous paye pas si grasement à ne rien faire.

Celui qui crie comme ça, je vous le donne en mille avec deux morceaux

4. J'ai dit qu'il y avait 20 tables d'accord, mais je n'ai jamais précisé qu'on les comptait de 1 à 20.

de robot culinaire, c'est le chef cuisinier. Un sale caractère. Gros comme ça. Gros comme deux lardons en foire. Il gueule fort, il parle fort, il gesticule fort. C'est un chef ventripotent omnipotent sans être ventriloque, mais il y travaille. Sous sa toque, il arbore des cheveux clairsemés poivre et sel. Ce qui est tout à fait désigné pour la profession. Chef, c'est son prénom et son nom de famille est Edgar. Chef Edgar. Ça sonne bien, je trouve.

Sacha, le chef saucier, car dans une cuisine un chasseur sachant chasser chait fort bien qu'il y a plusieurs chefs et contrairement au dicton, ça ne gâte pas toujours la sauce. En effet, dans les faits, il y a plusieurs chefs : le chef préposé aux desserts, le chef saucier pour les sauces : Sauce qui peut ! Le chef saladier, le chef des entrées, le chef des sorties, le chef des plats principaux, le chef des accompagnements et il reste le chef plongeur, c'est-à-dire

le laveur de vaisselle, mais personne ne l'appelle chef. Et derechef, ça peut faire une autre histoire. Mais je m'en lave les mains.

Alors, comme je voulais vous le dire, mais vous passez votre temps à m'interrompre, le chef saucier, Sacha Saucier, c'est son nom complet, malgré dans son coin en faisant du boudin. On verra pourquoi tout à l'heure. Soyez patient, comme dit mon médecin, c'est comme pour la cuisson du bœuf braisé aux carottes et aux échalotes de Picardie, ça prend le temps que ça prend.

DANS LA SALLE

— Quelle merveilleuse idée de m'avoir invité ici, chère Élisabeth. Vous êtes un amour, roucoule l'inspecteur en lui baisant la main avec ses lèvres, avec délicatesse et pourquoi pas aussi avec tendresse. Comment vous remercier pour cette soirée

qui s'annonce comme étant la plus charmante de toute ma vie !

DANS LES CUISINES

— Et une pizza toute garnie pas d'anchois pour la 16 et une poutine en accompagnement.

— Quoi ? Qu'ouïs-je ? Qu'entends-je ? Une pizza toute garnie sans anchois pour la 16 avec une poutine en accompagnement !

— Mais non, je blague, dit Gaston, le serveur numéro 46. On peut bien blaguer un peu, même si nous sommes dans le jus par-dessus la tête. C'est un samedi soir comme un autre après tout⁵.

5. Il ne croit pas si mal dire, vous le verrez tout à l'heure si vous ne fermez pas ce livre tout de suite. En passant, donnez-moi une chance : lisez les 100 premières pages de ce livre et si ça ne vous plaît pas, abandonnez-le tout simplement. Nous ne serons pas plus mauvais amis pour autant.

DANS LA SALLE

Élisabeth ne dit rien et se laisse charmer. Ça lui fait plaisir. Elle aime cet inspecteur sans savoir vraiment pourquoi ni pour quoi. C'est comme un aimant irrésistible. Alors, elle se laisse aller puisque c'est plus fort qu'elle et que l'amour avec un grand A, c'est aussi plus fort que la police.

Et tout ça, sous un air de musique classique envoûtant pour ceux qui aiment ça : *Quatuor à cordes pour deux âmes seules*, c'est du Haendel (with care, ajouterais-je), Georg Friedrich de son petit nom : 1685-1759.

DANS LES CUISINES

Le chef Edgar continue de tonitruer. D'ailleurs, c'est ce qu'il fait de mieux passé 19 heures, heure normale de l'est.

— Allez, bande de saligauds, brassez-moi ces salades aux roquettes ! crie le Chef. Balsamiquez-les bien, ces

vinaigrettes aigrettes. Touillez-moi cette sauce. Et toi, Saucier, remue-toi le popotin, la béchamel colle au fond de la marmite. Si ça continue comme ça, je vais tous vous pendre avec mon cordon bleu.

Par politesse, certains sourient de ce petit jeu de mots. Sacha Saucier prépare son mauvais coup qui aura mauvais goût. Je n'en dis pas plus. Ô écrivain mystérieux que je suis.

DE RETOUR DANS LA SALLE À MANGER

Haendel a terminé son quart de travail. Son quart de livre avec fromage, qu'il avait laissé sur le comptoir, est maintenant froid comme une banquise. Ça doit être à cause de la laitue iceberg⁶ ! Chopin entre en scène discrètement en jouant *Sonate à la lune échevelée*. Ne pas confondre avec *Le*

6. Ne restez pas de glace devant cette blague titaniesque, cela dit sans vous monter un bateau.

soleil a rendez-vous avec la lune de l'illustre compositeur allemand Shoppinghour Whattimehitiznow.

L'inspecteur baigne ses yeux dans le regard angélique (tome 2) d'Élisabeth tandis que celle-ci oublie tout autour d'elle pour savourer la salade qui fait son entrée. Une entrée prodigieuse avec un bout de baguette et sans fausse note de Chopin.

— Aaaaaah ! Ciel que c'est bon !

ET ON REVIENT SUBITO PRESTO AUX CUISINES

— Vaurien, sale profiteur, moule à gaufres de blé entier ! crie, lance, vitupère, harangue Sacha, dit le Saucier, fraîchement diplômé de l'école des Sauciers comme son ami Harry Potter.

ET UN PETIT TOUR EN SALLE

— Je vous aime, ma mie.

— Moi aussi, cher inspecteur, un jour, nous...

DE RETOUR DANS LA CUISINE QUI RESSEMBLE DE PLUS EN PLUS À UNE CUISINE IKEA, CAR TOUT EST À RECONSTRUIRE ET IL VA MANQUER SÛREMENT UN MORCEAU OU DEUX COMME POUR MA BIBLIOTHÈQUE FABRIQUÉE EN SUÈDE, MAIS FAITE EN BOIS !

Edgar n'est pas en reste, faut croire, et il garde la forme, ronde sur les bords d'accord, mais il garde la forme et il ne baisse pas les bras, car en plus de lancer çà et là quelques injures bien senties, il lance aussi des casseroles, des couvercles, des marmites chaudes, des couteaux qui volent bas. Il pourrait même blesser quelqu'un s'il visait mieux ! Bref, lui qui est une bonne fourchette, il n'y va pas avec le dos de la spatule ni avec le dos de l'écuyère (elle n'est pas là aujourd'hui, c'est son jour de congé) pour montrer qu'il est à couteaux tirés avec son chef Saucier.

Et que je t'insulte encore :

— Malappris, relance Edgar, mauvais apprenti, inculte avoué, ignare de Barbarie, indolent personnage, plagieur de sauces à la Ricardo, ombre pâlotte de la di Stasio, élève sous-doué de Daniel Pinard, ectoplasme de boeuf bourguignon et, pour finir, tu n'es qu'une espèce de tarte sans crème avec une face de calmar à moitié frite.

DE RETOUR EN SALLE

— Moi aussi...

— Et moi de même. J'en reste bouche bée.

— Quel repas formidable, oui ! Et dire aussi que ça ne me coûtera rien ! rappelle l'inspecteur.

— Quels beaux rapprochements faisons-nous ! On se croirait dans une émission de télé réalité !

DE RETOUR SUR LE CHAMP DE BATAILLE DE LA CUISINE

— Pieuvre jalouse et accaparante ! ajoute tout de go et avec un rire méchant Sacha le Saucier. Grand Inquisiteur sénile, gros plein de soupe au chou totalitaire, sangsue froide vicieuse et visqueuse, truand de la louche, incendiaire de spatule. Vous puez de la bouche autant que des pieds. Et pour finir, car des fois il faut bien en finir, je vous crie l'insulte suprême au poulet : Espèce d'espèce !

Cela met une fin momentanée à ces volées d'injures dignes d'une anthologie, c'est moi qui vous le dis et qui vous l'écris en plus et qui vous le signale par la même occasion même si j'ai autre chose à faire comme... comme... enfin, euh ! Ça ne regarde que bibi.

DANS LA SALLE

La musique romantique couvre, par bonheur, les bruits de la cuisine. Les murs sont capitonnés aussi. Ça aide et, du même coup, ça ne nuit pas.

DANS LES CUISINES

Sur les planchers, sur les murs et sur les visages des employés, on lit la consternation. On se croirait au Timor oriental, en Irak, en Afghanistan ou au Djémalodan combinés et réunis dans les cuisines qui ressemblent à une buanderie tellement on aime y laver son linge sale en famille. Et si l'on avait le moindre ment de culture à étaler, on pourrait paraphraser Pierre Corneille (1606-1684) dans *Le Cid* de Corneille justement : « Et le combat cessa faute de combattants. » C'était en 1636 ! On évolue, certes, mais on ne change pas beaucoup si vous voulez mon avis.

DANS LA SALLE

On ignore tout du drame qui se prépare en sourdine et dans la cuisine. Mais pas vous !

DANS LES CUISINES

Rien de spécial à signaler sinon que le dessert est encore à 6,95 \$.

DANS LA SALLE

On mange et l'on boit avec l'insouciance du chérubin.

DANS LES CUISINES

Odeur de rancœur et de chicane.

DANS LA SALLE À MANGER

Odeur d'amour et de romantisme.

DANS LES CUISINES

Musique de roquettes.

DANS LA SALLE À MANGER

Musique de chambre... dans la salle à manger.

PETITE PAUSE MÉRITÉE⁷

LETTRE D'UN LECTEUR OUTRÉ ET ÉTOURDI PAR L'ALLURE DES ÉVÉNEMENTS.

Cher Monsieur Soulières,

Vous êtes mon auteur préféré, (cette phrase-là, je l'ai déjà lue des millions de fois, mais bon, ça me fait toujours plaisir de la retranscrire pour vous en corrigeant les fautes bien sûr) mais pitié, de grâce, je vous en supplie, je vous en conjure, pardon-mon-oncle, cessez ce jeu enfantin très en dessous (mais pas tant que ça) de vos capacités intellectuelles, vous m'étourdissez royalement ! Je

7. Fidèle lecteur, vous vous demandez souvent : mais quelle est donc ma vitesse de lecture ? Je suis là pour répondre à vos angoisses existentielles : vous êtes rendu au premier tiers de la page 32.

commence à avoir mal au cœur. J'ai le mal de mer. Je ne sais pas si c'est votre style en général, ce passage en montagnes russes en particulier, ou encore votre livre au grand complet, mais j'ai le tour-nis. Stoppez les machines. Merci de m'avoir lu. Merci d'arrêter ce cirque !

Un lecteur attentif qui aimerait bien le demeurer.



La signature est illisible, dois-je le préciser ?

Le demeuré... Okay, ce n'est pas moi qui l'ai dit. Très bien, allons-y mollo dans ce cas-là. Je peux comprendre lorsque l'on n'a pas l'habitude, enfin...

DANS LES CUISINES, DEUX JOURS PLUS TÔT, VOUS ALLEZ TOUT COMPRENDRE, ENCORE PLUS SI VOUS LISEZ CE PASSAGE DEUX FOIS DE SUITE.

Seul devant son dry⁸ martini, le chef Edgar compte la caisse. Ce n'est pas une grosse caisse dirait un musicien. C'est un rituel qu'Edgar maintient depuis plus de vingt ans. Les recettes, pour un chef, c'est important. De bonnes recettes amènent de bonnes recettes. Je ne sais pas si vous me suivez... Alors, pour un jeudi soir de tempête, les recettes sont plutôt bonnes. Il n'y a pas de quoi se plaindre.

À l'autre bout du long comptoir, Sacha Saucier, le chef saucier, tord son bonnet dans tous les sens. Il s'approche du chef comme s'il s'approchait d'un lion en liberté. S'il était au zoo de Granby, ce serait une autre paire de manches.

8. Comment un liquide peut-il être sec ? Ça défie toutes les lois de l'humidité !

Sacha toussote, se racle la gorge, émet des hummmm répétés et de plus en plus forts, des euh euh, des ttssssit tsss et autre borborygmes américains. Rien à faire, le chef Edgar reste concentré sur le visage fripé de la reine d'Angleterre et sur les reçus de cartes de crédit à moins que ce soit son 6^e dry martini ingurgité depuis le début de la soirée qui lui gèle l'esprit. Finalement, Edgar daigne enfin tourner la tête vers son subalterne peu modèle. Il ne trouve pas que c'est un saucier formidable. Il en a connu d'autres et des meilleurs. Mais comme l'ancien chef est parti sans laisser d'adresse et qu'il n'y a plus de service au numéro que vous avez composé, il faut faire avec ce que l'on a sous la main.

— Si c'est pour une augmentation de salaire, tu peux chausser tes bottes et partir de suite, aboie le chef des chefs.

— Non, c'est pour euh...

— C'est pourquoi, espèce d'incapable de formuler une phrase complète et intelligible du premier coup. Les mots collent au fond de ton gosier comme ta sauce au fond de ta marmite.

— C'est que vous m'intimidez terriblement, chef, précise Sacha. Et quand je vous vois...

— Justement continue de me vouvoyer, c'est mieux pour ta santé.

— Ce n'est pas ce que je voulais dire. Quand je vous vois, je perds tous mes moyens. Par contre, avec votre fille...

— Qu'est-ce que ma jolie fille Évelyne a à voir là-dedans ?

— C'est qu'on se fréquente déjà depuis quelques mois déjà et j'aimerais...

— Pas au courant...

— ...

— Pas question en tout cas !

— Vous ne m'avez pas laissé finir ma phrase.

— Je connais tes intentions, mon gars : épouser la fille du chef, sortir le chef de la cuisine et mettre la main sur le resto qu'il a mis toute sa vie à bâtir. Non, pas question, jeune blanc-bec au nombril pas encore sec.

— Mais on s'aime ! Elle m'aime ! Nous nous aimons comme des fous.

— Des filles, mon gars, il y en a des milliers, des millions au pays, tu n'avais qu'à en choisir une autre. Une fille plus accessible, c'est tout, ce n'est pas mon problème. Vois-tu, petit saucier, tu pars avec deux prises, trois balles, trois hommes sur les buts, l'arbitre a touché un pot-de-vin⁹ de l'autre équipe et il se mettra à pleuvoir des clous dans moins de dix secondes.

— Mais c'est que...

9. On peut aussi écrire pot-de-vingt lorsque le montant est versé en coupures de 20 \$.

— Tu n'as pas compris, va-t-il falloir que je te fasse un dessin ? Ton équipe de hockey joue en fusillade, c'est 4 à 4, dernier tir de barrage et c'est toi le gardien, tu as une poussière dans l'œil et tu fais une conjonctivite dans l'autre et, en plus, le destin s'acharne contre toi : une subite diarrhée de tous les diables assaille ton corps, ta jambière est défaite et les lacets de tes patins sont attachés ensemble. Je ne miserais pas un vieux sou sur toi. Bref, ton chien est mort avant même d'avoir aboyé. Alors dégage, jeune homme !

— Mais... vous n'avez pas le droit. Ce n'est pas votre vie. Vous réagissez comme si vous viviez au XVII^e siècle alors que nous sommes au XXI^e siècle, c'est tout de même quelques siècles de retard !

— Foutaise, pfft ! Tu as sans doute conquis le cœur de ma belle Évelyne, mais je ne te donnerai jamais sa main.

Tu es trop minable. Allez, dégage avant que je me fâche !

Ce que vous ne savez pas, mais que vous apprendrez dans quelques mots, c'est que le laveur de vaisselle épiait la scène depuis le tout début. Un drame digne du grand Skakespeare. Il n'en revenait tout simplement pas.

— Aujourd'hui, c'est vous le plus fort, crie le jeune saucier Saucier, mais un jour, vieux fou, je vous tuerai.

— Des menaces, toujours des menaces. Avec mon sale caractère, tu n'es pas le premier à m'en faire, va ! Compte-toi bien chanceux de travailler *Chez Boqué* et contente-toi de ça, c'est déjà beaucoup !

— En attendant, sachez que nous n'avons pas besoin de votre permission pour nous envoler à Las Vegas pour nous marier. Nous sommes majeurs et vaccinés. Et vlan dans les endives !

— Avant que tu voies Las Vegas, mon jeune, il va faire beau. Je ne parierais pas ma vieille chemise là-dessus. Tu es le mauvais numéro pour ma fille et un deux de pique à mes yeux. Fin de l'entretien. Dégage !

L'amoureux bientôt transi (il pleut dehors) remet son parka et ses bottes, puis retourne chez lui à pied, déconfit, défait et triste et transi... comme prévu. Mais Sacha jure intérieurement, à chaque feu rouge, qu'il fera la peau à ce vieux saligaud qui ne change jamais d'idée.

Maintenant, vous en savez un peu plus et je dirais même tout à la limite. Et grâce à qui, hum ? Grâce à qui ? Voilà donc ce qui a provoqué, il y a 48 heures, cette guerre d'insultes dans les paisibles cuisines de *Chez Boqué*, en ce beau samedi soir.



DE RETOUR AUX CUISINES EN TEMPS RÉEL, AUJOURD'HUI SAMEDI

Et, c'est à ce moment-là et à ce moment-là seulement que le Sauveur avec un grand S et une longue serpillière s'avance au milieu du milieu de la cuisine et des déchets et autres victuailles perdues à jamais, même pour les pauvres, et c'est là qu'il dit, en espérant secrètement avoir de l'avancement avec cette tirade, deux points, ouvrez les guillemets :

— Cessez ces enfantillages et ramassez-moi tout ça ! hurle le laveur de vaisselle. (Appelons-le Roger, ça va lui faire plaisir.) Et plus vite que ça ! Soyons et demeurons professionnels : il y a des clients dans la salle qui sont venus en amoureux pour vivre un moment gastronomique unique. Ne gâchons pas leur soirée. Restons professionnels jusqu'au bout des doigts, je vous en supplie. Ça ne sert à rien de s'enguirlander de la sorte à

la qui mieux mieux et, enfiler des injures à la queue leu leu. Quant à moi, la besogne m'appelle, mon cellulaire aussi, ajoute-t-il en mettant la main dans sa poche. Oui, le souci du travail bien fait m'interpelle au plus profond de mon âme, si j'ose dire. Oui, je m'occuperai de la vaisselle sale. Car à quoi sert de déguster une bonne bavette à l'échalote dans une assiette sale ? À quoi sert de cuisiner un poulet chasseur à l'original si on y met toute sa hargne ? Non, la cuisine est source de joie et de plaisir. On doit cuisiner et travailler dans le bonheur, dans l'harmonie, sinon le steak devient trop grillé, la sauce colle au fond (il risque un œil sur Sacha le saucier) ou encore on angoisse pour rien (et il jette l'autre œil sur le chef Edgar qui est à l'autre bout de la salle si bien que, cette fois-ci, Roger louche vraiment pour de vrai !). Allez, faites la paix et serrez-vous la main en gentle-

men. Prouvons à la Terre entière que nous ne sommes guère épais et qu'on préfère la paix à la guerre. Arrêtons de nous crêper le chignon. On souhaite la paix dans le monde et on reste incapable de la faire dans sa propre cuisine ! (Ce discours faisait plus de 20 pages. Mais vous connaissez mon esprit de synthèse, alors j'ai abrégé.)

Non, mais quelles sales... euh ! quelles sages paroles, a-t-il prononcées là, ce sacré celui-là ! Les héros viennent parfois de l'obscur quatrième trio comme on peut le voir parfois le samedi soir au hockey. Vive les laveurs de vaisselle !

Salve d'applaudissements. Des hourras fusent de partout. Et des Viva Roger ! pleuvent dans les cuisines.

DANS LA SALLE À MANGER

On entend ces applaudissements nourris, c'est le cas de le dire, provenant des cuisines, et chacun se dit :

— Ciel, le dessert va être formidable ce soir !

DE RETOUR AUX CUISINES

Le grand chef Edgar s'approche de Sacha, le saucier, en premier. Tous sont muets de ravissement et d'étonnement. Il tend son bras puis sa main vers le jeune saucier, étonné lui aussi. Une paix, on ne sait jamais combien de temps ça dure, mais enfin, mais bon, sera signée là, devant nos yeux. Il faut un début à tout si on veut que ça finisse !

— Mais avant, proclame le chef Edgar, fais-moi goûter à cette béchamel qui flatte déjà mes papilles nasales.

— Non, non, objecte Sacha. Ce n'est pas nécessaire, elle est excellente, je vous jure. Je viens tout juste d'ajouter une pincée de sel de mer et de fines herbes aromatisées pour faire changement et pour en relever un tan-

tinet le goût. Je préfère que vous attendiez un peu.

— Je ne peux plus me retenir devant ce fameux fumet. Allez, cesse de faire l'enfant et laisse-moi goûter, apprécier ton onctueuse béchamel. Je sens qu'elle est parfaite. Je le sens. Je le sais. Quant à moi, pour sceller cette paix, je t'ai préparé un dry martini cosmopolitan version Las Vegas. Une invention de mon cru. Un cocktail qui n'est pas piqué des verres !

D'un geste vif, chef Edgar écarte le jeune homme. Il prend une louche propre, la trempe dans la marmite puis, de ses lèvres fines, lape la sauce, l'élixir nouveau, d'un seul trait. Edgar ferme les yeux, savoure et esquisse un très large sourire en déclarant, ému :

— Quelle béchamel, non, mais quelle béchamel ! Je n'en ai jamais dégusté de meilleure. Je ne sais pas quel autre ingrédient secret tu y as

ajouté, mais le résultat est prodigieux. Une grande carrière se dessine devant toi, jeune saucier.

Puis, le grand chef retourne, avec un sourire large comme ça, à ses fourneaux, pour aller chercher le dry martini cosmopolitan version Las Vegas près de la marmite fumante.

Malaise.

Le chef avance péniblement.

Lentement.

En se tenant le ventre à deux mains.

Il titube comme s'il avait bu deux bouteilles de vodka, un litre de vin rouge, huit cafés brésiliens et une bouteille d'eau Perrier, puis il s'affaisse sur le carrelage. Ça donne un vilain coup. Il est là étendu, inerte. Sans vie. Un malaise cardiaque sans doute.

C'est à ce moment-là que le maître d'hôtel, Paul Armstrong, pénètre dans les cuisines. Il avait suivi des cours de secourisme à la CSST (avec

une moyenne de 59 %, mais quand même), et il voit tout de suite qu'il est trop tard pour Edgar, car ce dernier est raide mort. Plus mort que ça, tu es au paradis ! Par pure formalité, il prend son pouls. Et le lui remet. Rien. Le silence total dans les veines du chef. Pas de veine !

Les employés, même si tous ne portent pas Edgar dans leur cœur, sont affaissés, sidérés, sous le choc. Il y a un long silence qui meuble comme il peut tous les recoins de la cuisine.

— Que personne ne bouge, lance Armstrong¹⁰. Je reviens dans une petite minute¹¹.

DANS LA SALLE À MANGER

Le maître d'hôtel s'approche de l'inspecteur et lui murmure à l'oreille :

10. Désolé amateurs de vélo, ce gag est un peu poche, mais il en faut...

11. Je ne veux pas me répéter, c'est loin d'être mon genre, alors, allez relire la note en bas de la page 16.

— Inspecteur, on a besoin de vous dans les cuisines.

— Non, pas maintenant, je mange en délicieuse compagnie.

— Mais c'est important, relance Armstrong qui pédale dans la choucroute. J'insiste.

— C'est samedi, mon seul jour de congé, marmonne l'inspecteur les dents serrées.

— Je sais bien, mais c'est un cas de force majeure.

— Que se passe-t-il ? demande Élisabeth pour prendre part à la conversation.

— Eh bien, dit Armstrong, le chef est tombé au combat dans la cuisine et on peut dire que les carottes sont cuites pour lui si vous voyez ce que je veux dire...

— Mais comment avez-vous fait pour me reconnaître après tout, je suis ici incognito avec ma collègue et amie Élisabeth Chamberland et...

— Votre photo est souvent dans les journaux et vous passez souvent au téléjournal, le soir. Nous aurions également besoin des services de madame Chamberland, ajoute le maître d'hôtel en toussotant pour faire plus sérieux et pour ne pas semer la panique chez la clientèle.

— Élisabeth, annonce solennellement l'inspecteur, on a besoin de nos services à la cuisine et ce n'est pas pour faire la vaisselle, si vous savez encore me décoder.

— Tout à fait, inspecteur, je vous suis de ce pas. Le devoir avant tout.

Aussitôt qu'il a mis le pied dans les cuisines, l'inspecteur se remémore ses longues années d'études et ouvre mentalement son cahier : QUE FAIRE EN CAS D'INCIDENT MORTEL DANS LA CUISINE D'UN GRAND RESTAURANT COTÉ 4 ÉTOILES, 3 FOURCHETTES ET 2 MARMITES. tout est clairement indiqué à la page 112. Alors, il dit haut et fort :

— Que personne ne bouge, fermez toutes les issues. Contactez les aéroports, les gares et les terminus d'autocars du pays. Appelez une ambulance tout de suite. Faites venir Adélaïde Desrosiers-Nobert, la chef responsable de recueillir des preuves d'ADN qui pourraient incriminer un cheval le cas échéant. Elle est infallible !

— Euh ! vous n'en faites pas un peu trop là ? glousse Élisabeth.

— On n'en fait jamais trop lorsqu'il y a mort d'homme, je vous signale.

Que répondre à ça, effectivement ?

L'inspecteur s'approche du cadavre qui gît sur le carrelage.

— Il est mort, clame l'inspecteur qui se prend maintenant pour un médecin légiste.

— D'empoisonnement, je dirais, émet Élisabeth.

— Et vous voyez ça à quoi ?

— Je vois ça d'un mauvais œil, mais surtout à son visage crispé, à ses lèvres violettes, à ses poings fermés et à son ventre dur comme le bœuf bourguignon de ma mère. Un empoisonnement alimentaire, à coup sûr, répète-t-elle.

— Dans ce cas-là, avertissons les clients du resto.

— Pas la peine, chuchote Élisabeth. Le criminel est encore dans la cuisine, car c'est ici que ça s'est passé.

— Très perspicace, ma chère.

— Un indice ?

— Si le crime avait été commis dans un hôtel, j'interrogerais les femmes de chambre ; dans un aéroport, le préposé aux bagages ; dans un stade de baseball, le préposé aux bâtons et dans un resto...

— Dans un resto ?

— Dans un resto, le laveur de vaisselle, dit Élisabeth. Il voit tout, entend tout et ne se met jamais les pieds dans

les plats. Et en plus, ce sont des gens aux mains propres qui n'ont pas peur de se mouiller. Roger, le laveur de vaisselle sale, se mettra à table en moins de deux et il ne farfinera pas avec les détails. Droit au but, telle est sa devise.

Pendant ce long conciliabule, les employés se sont tous massés... regroupés si vous préférez, car l'heure est loin d'être au massage, ils se sont donc regroupés, dis-je près du lave-vaisselle et ils regardent les pros faire leur travail.

— Vous pouvez m'expliquer tout ce cirque ? demande Élisabeth au laveur de porcelaine.

— Le chef a été empoisonné, dit le laveur de vaisselle. J'ai vu Sacha Saucier, qui en voulait à mort au chef Edgar, verser de la Mororat^{MC} dans la sauce. Ça et l'arsenic, ça ne pardonne pas.

Du menton, le laveur, qui n'avait rien à cacher, désigne Sacha Saucier. Tous les lecteurs le savaient déjà, (moi aussi !) et ce n'est une surprise pour personne même pour le chef saucier, sauf pour l'inspecteur qui aurait parié sa chemise sur le maître d'hôtel, mais bon, on peut dire, cette fois-ci, que l'inspecteur était dans les patates.

— Pour quel motif selon vous ? demande-t-elle, curieuse.

— Par vengeance, dit Roger. Le chef ne voulait pas que le saucier sorte avec sa fille. Il ne le prenait pas. Le chef Saucier non plus. Alors, en éliminant le chef, il avait la voie libre jusqu'à l'autel.

— Eh bien, cette fois-ci, il l'aura jusqu'à la cellule... pour un petit bout de temps en tout cas.

Élisabeth se dirige aussitôt vers le chef saucier Sacha Saucier et l'entraîne un peu à l'écart tandis que l'ins-

pecteur s'acharne à interroger le maître d'hôtel qui joue à la perfection son rôle d'innocent dans cette histoire.

— Vous êtes dans de mauvais draps, jeune homme, dit Élisabeth d'entrée de jeu.

— Je sais, dit-il, je suis prêt à tout avouer. Si ça peut aider un peu ma cause. Inutile pour moi de tenter de m'enfuir ou de mentir. Les preuves seront accablantes dès que votre spécialiste de l'ADN mettra le pied dans cette cuisine.

Maintenant, si vous voulez mon avis, au prix que ça coûte il serait fou de s'en passer : pour une enquête éclair, c'est une enquête rapide. On ne perd pas de temps en calembredaines... je ne sais pas trop ce que ce mot veut dire, mais ça fait joli dans la phrase.

— Je m'en veux un peu, avoue Sacha. Surtout que le chef venait de faire la paix avec moi et devant tout

le monde en plus. Il était criant de bonne foi. J'ai tenté en vain de le dissuader de goûter à ma sauce béchamel, mais rien à faire, quand il avait quelque chose dans la caboche, il ne l'avait pas dans les pieds.

— Le secret est dans la sauce, j'ai déjà vu un film à ce sujet, dit l'inspecteur pour mettre son grain de sel.

— Mais non, il a fallu qu'il insiste le vieux bougre, dit le saucier, et je n'ai pas pu l'empêcher, même à la toute dernière seconde, de poser le geste fatal. Je le regrette amèrement. D'autant plus qu'il avait préparé spécialement pour moi un cocktail de son invention : un dry martini cosmopolitan version Las Vegas. Symbole évident de notre réconciliation. Ce martini est fait avec du jus d'orange, deux onces de vodka, du martini, du rhum blanc et trois olives. Je veux bien le boire à sa santé avant de vous sui-

vre au poste, j'imagine, car c'est bien ce qui m'attend, n'est-ce pas ?

— On ne peut rien vous cacher... c'est le cachot qui vous attend.

Sacha le saucier porte à ses lèvres le magnifique verre triangulaire et avale d'un seul trait, en projetant sa tête vers l'arrière, la mixture qui réveillerait un sénateur en hibernation.

Sacha ne titube pas.

Il ne se tient pas le ventre à deux mains.

C'est la bouche un peu pâteuse, par contre, qu'il marmonne à l'inspecteur :

— Très bien, je peux y aller maintenant. Vous préviendrez Évelyne pour moi, n'est-ce pas ? dit-il après avoir bu le dernier verre du condamné.

— Je vais m'en occuper, dit Roger, le laveur de couteaux. (Aurait-il déjà un œil sur la belle Évelyne ? Ô ténébreux mystère !)

— Vous oubliez vos olives, fait remarquer l'inspecteur. Si vous n'aimez pas les olives, je peux... les...

— Si, si, j'adore les olives. J'ai le temps ?

Élisabeth et l'inspecteur font signe que oui. On n'est pas à deux olives près tout de même.

Avec délicatesse et avec son index et son pouce, le saucier pêche les deux olives farcies au fond du verre. L'une après l'autre, il les lance en l'air et, fort habilement, les cueille avec sa bouche, les croque et les avale avec délice.

— Hummm ! quel délice.

Voilà, la chose est confirmée.

La police vient d'arriver sur les lieux pour cueillir le sinistre individu qui a mis fin aux jours heureux du chef Edgar. Élisabeth et l'inspecteur, professionnels comme toujours, même s'ils n'ont pas terminé leur café brésilien, accompagnent Sacha Saucier

dans le panier à salade, c'est de circonstance.

C'est en sortant du restaurant, par la porte arrière, que Sacha Saucier se met à grimacer, à se tordre de douleur, à tituber et finalement à s'affaisser de tout son long malgré le fait que deux agents de la force constabulaire le retiennent. Sacha Saucier, comme une vraie pâte molle, les jambes en spaghetti, s'affale de tout son long sur le trottoir enneigé.

Élisabeth se penche vers lui

— Eh bien, ça parle au diable ! dit-elle. Il est tombé raide mort. Ça doit être le dry martini cosmopolitan version Las Vegas, constate-t-elle.

— Sans vouloir vous vexer, chère Élisabeth, je dirais plutôt que ce sont les olives, précise l'inspecteur. À mon avis, c'est ce qui l'a achevé.

— La guerre dans la cuisine est maintenant bel et bien terminée ! conclut Élisabeth. Encore deux morts

pour une histoire d'amour. Il y a des jours où l'amour fait autant de victimes que la haine. Deux crimes bien vite élucidés par contre.

— J'adore ces affaires qui ne traînent pas en longueur comme une traîne de mariée, dit l'inspecteur. Un mort, des aveux, un autre mort, pif ! paf ! Et tout est élicu... résolv... résou... réglé, oui, réglé en trois coups de cuillère à pot.

— Je partage votre avis, dit Éli.

— Oui, mais n'empêche, j'ai encore un petit creux, moi. Ces grandes tables, c'est très beau, mais les assiettes ne sont pas très garnies. On dirait qu'ils préparent des plats pour les mannequins anorexiques. Que diriez-vous d'aller terminer ça au *Montréal Pool Room*, le roi du hot-dog et de la patate grasseuse ? propose l'inspecteur.

— Pourquoi pas ! répond Élisabeth. La soirée est encore jeune.

— Comme moi, ajoute l'inspecteur.

— Oui, pas pas tant que ça...

— Merci pour le compliment...

— Pas de quoi !

Bras dessus bras dessous, pour ne pas tomber sur la glace vive des trottoirs, les deux tourtereaux s'en vont clopin-clopant... en espérant que la moutarde de leurs hot-dogs ne leur montera pas au nez et que les saucisses ne soient pas empoisonnées.

— En tout cas, déclare l'inspecteur, si personne ne nous le dit, ça ne nous empêche pas de le penser tout haut. Nous avons été très performants dans cette enquête et beaucoup plus rapides que dans la série *24 heures*.

— Excellents même !

— Je dirais même plus, exceptionnellement bons. Et à cette vitesse-là, on peut affirmer que nous faisons économiser les contribuables. C'est l'État qui va être content !

— Ef-fec-ti-ve-ment. Mais ce que nous faisons là, n'est-ce pas de la survalorisation de l'estime de soi par le renforcement ultrapositif d'une situation banale...

— ... telle que décrite dans l'Énoncé politique du ministère de l'Éducation article 7, chapitre 9, paragraphe B, visant à contrer le décrochage scolaire rebaptisé *Stratégies pour augmenter la persévérance scolaire chez nos élèves potentiellement décrocheurs* ?

— Peux-être...

— Sans doute, mais ça fait du bien et ça ne coûte pas cher. Et on peut ajouter que nos compétences transversales n'ont pas été trop mises à dure épreuve.

En ouvrant la porte du *Montréal Pool Room*, l'inspecteur regarde le cuisinier. Il ressemble comme deux gouttes d'eau à Paul Armstrong, le maître d'hôtel de *Chez Boqué*. Ô stupéfaction ! De deux choses l'une : c'est son frère

jumeau ou bien Armstrong va arrondir ses fins de nuit dans un resto populaire.

Ciel, un autre mystère...

Faim¹

12. — Ouais, mais ils ont oublié la voiture au valet parking, vieil écrivain étourdi !

— Je sais, je sais, mais ce sont là des choses qui arrivent, croyez-moi. Et terminer par une note en bas de page, c'est finir fort !



Ce livre a été imprimé sur du papier Sylva enviro 100 % recyclé,
traité sans chlore, accrédité Éco-Logo et fait à partir
d'énergie biogaz.

Achevé d'imprimer
sur les presses de Marquis Imprimeur
à Cap Saint-Ignace (Québec)
en août 2009