

Portrait d'ici

Une fois n'est pas coutume, Odette Morin se met à table...

Annie Depont

L'art de la table, la décoration intérieure, l'aménagement paysager, trois domaines d'excellence pour cette passionnée de l'art de vivre en harmonie avec le monde qui nous entoure.

On fait le tour de la maison, le laurier, le thym, la sarriette, ornent le salon, tout naturellement. Lorsqu'on entre, Odette est déjà aux fourneaux: juste une petite gélatine de clémentines pour demain. Demain, il y aura quelques membres de la famille pour l'anniversaire de mariage d'une des sœurs. On dînera ailleurs, mais on va sûrement se ramasser ici, alors on prévoit... on ne voudra pas les laisser partir et surtout, on ne se laissera pas prendre au dépourvu.

Le lendemain de Noël, «on était trop poqués» alors on a remis le repas familial au dimanche suivant. 10 à 15 personnes autour de la table, c'est la base. «Si je n'étais pas là, bien des gens ne se rencontreraient pas... oui... on en a fait rencontrer quelques-uns. T'es pas obligé d'être apparenté par le sang. Ma mère avait tendance à nourrir la planète. Quand j'étais petite, il n'y avait rien de plus plate que les party de famille. On est toujours dans un cercle fermé, mais quand tu quittes la maison, tu te trouves seul et il te manque quelque chose. On s'aperçoit qu'on a développé une philosophie commune, on n'a parfois pas besoin de se parler. C'est moins évident de trouver d'autre monde qui vous comprend à ce point. Lorsque j'étais jeune, j'ai beaucoup voyagé sur le pouce, en Amérique du nord, jusqu'en Californie. Puis j'ai habité Val Morin, Val David. Les emplois sont dans l'hôtellerie. Prévost, c'est plus stratégique pour l'horticulture, mon gagne-pain. Je suis travailleuse autonome et j'ai trois passions: l'horticulture, la cuisine et la décoration intérieure (faux finis). Récemment, on m'a appelée pour peindre des nuages dans une chambre d'enfant. Je travaille souvent avec ma sœur qui est à Montréal. Au Musée Stewart, dans l'île Sainte-Hélène, pour l'exposition Napoléon, il fallait faire une rotonde en faux marbre, des socles pour les bustes et un plafond de toile tendue. En ce qui concerne la cuisine, on me demande parfois des soupers thématiques ou... des cours de sushis. «Sushis 101» cela mijote dans ma tête, depuis que nous nous sommes amusés à en faire avec mes neveux. Avec ça, on faisait un concours: celui qui mangeait le plus de wasabi sans pleurer. C'était pas triste!

Une «certaine» notoriété en horticulture

Mais c'est dans l'horticulture que j'ai acquis une «certaine petite notoriété». Pour la décoration intérieure, c'est plus délicat, il faut entrer dans la maison des gens. Je suis engagée parfois par un décora-

teur – il y en a qui veulent trop en mettre. Tu fais un échantillon. L'échantillon est accepté, le décorateur veut en mettre partout et quand c'est fait, tu entends le client: «I don't like it».

Le jardinage c'est plus fatigant, alors c'est la cuisine qui est la plus amusant. J'ai composé un «Souper aux chapeaux» à Morin-Heights à l'occasion de la Sainte Catherine, au sein d'une exposition de modistes et de chapeliers. Plusieurs convives et artisans étaient de Prévost, une partie de l'équipe de service aussi. 20 personnes à table, 7 services, un coin cuisine mal installé. C'est fou ce que j'ai stressé. C'est gros vingt personnes. Mais si c'était à refaire, je stresserais moins car je me dis «Tu peux changer d'idée... tu te fixes des buts trop hauts». Dans ces conditions, il faut tabler sur des choses éprouvées, tu ne fais pas de baptême de l'air, tu ne t'aventures pas dans des expériences. Un service de plus, c'est mieux que d'en mettre trop dans l'assiette, alors que tu n'es même pas dans une cuisine de resto.» - J'ai adoré l'événement, mes assistants aussi. Le service était fait par des artistes, l'équipe a eu beaucoup de plaisir et les convives aussi. C'est ce qu'ils nous ont dit. Dans les coulisses, on voit toujours ce qui ne va pas, et puis après, on est bien fier du résultat. Imaginez, on a reçu nos vins dix minutes avant que la SAQ se mette en grève.

Avant ce coup là, j'avais reçu des convives japonais de la délégation Expo Culture Québec Japon. 15 personnes, autour des VIP. Là aussi j'ai stressé. Mais ça s'est super bien passé. Ils ont surtout aimé l'en-



En octobre dernier, les invités japonais de la délégation Expo Culture Québec Japon ont beaucoup apprécié le repas chez Odette.

trée... la salade aux pommes et crevettes.

Je ne vais jamais au restaurant, cela me met toujours en colère. Il y a un gaspillage éhonté de nourriture. Quand je pense que deux tiers de la planète crève de faim, le troisième tiers crève de trop manger. Et tout ce qui est jeté, ils ne vont même pas le mettre au compost. Après, ils braillent qu'il y a un site d'enfouissement en arrière de chez eux. Le couvercle me saute de ce temps-là. Si les gens arrêtaient de s'en foutre, on pourrait changer les choses. Donc je ne vais pas au restaurant. Je ne veux pas participer à la surconsommation et au gaspillage.

Pierre Paquette, a.g. Denis Beaulieu, a.g.
2906, boul. Curé-Labelle à Prévost

télec.: 450 224-2991 450 224-2979
arpepaquette@bellnet.ca Saint-Jérôme 450 431-6231

Blainville, Prévost, Saint-Eustache, Saint-Jérôme

GARAGE E. LAROCHE
3036, BOUL. LABELLE
PRÉVOST 224-5353

- remorquage
- mécanique générale
- entretien de système à injection
- atelier de silencieux

ENTREPRISE Mario GAUTHIER INC.

216, des Hêtres à Prévost

Téléphone **514 361-4766**
Télocopieur **450 430-5813**

Entrepreneur en excavation
EXCAVATION • ÉGOUT ET AQUEDUC
CHAMP D'ÉPURATION • DÉNEIGEMENT
R.B.Q.: 8265-6570-47

Atelier Petits Moteurs Prévost

RÉPARATION - ACHAT - VENTE

- Tondeuses • Souffleuses
- Tracteurs à gazon, etc...

TOUTES MARQUES
DÉPOSITAIRE: POULIN PRO
REMORQUES FABROX

2632, Boul. Labelle, Prévost (Qc)
Normand (450) 224-7033

Contact LOTERIE VIDÉO

2899, boul. du Curé-Labelle PRÉVOST 450 224-9962

Photo: Carole Bouchard

Photo: Annie Depont