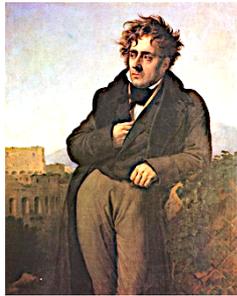


M. Szolnoky

C'est chez M. Szolnoky que je logeais à Ottawa, avec d'autres étudiants, en septembre 1968. Il n'a pas fallu beaucoup de temps pour nous apercevoir que M. Szolnoky avait parfois des comportements bizarres. Il nous parlait avec intensité et souvent sur un ton accusateur. Il disait recevoir des appels téléphoniques de jeunes filles qui se plaignaient de notre comportement.

Un jour, un autre étudiant et moi parlions du poète Chateaubriand pendant le diner. M. Szolnoky devint furieux nous reprochant de vouloir du *Chateaubriand* alors que nous étions déjà bien nourris. C'est à ce moment que j'ai appris que du *Chateaubriand* était aussi une pièce de viande de bœuf. Il s'y connaissait en cuisine, puisqu'il travaillait comme aide-cuisinier au Château Laurier.



François-René de Chateaubriand



Chateaubriand

Pendant la période des Fêtes, je suis allé chez mes parents. Je devais passer assez de temps à étudier puisque les examens universitaires étaient prévus pour le début janvier. De retour à Ottawa, une surprise nous attendait. M. Szolnoky avait décidé de mettre fin à son service de chambre et pension. Son épouse avait profité de la période des Fêtes pour aller à Toronto et avait décidé de ne plus revenir. Pour nous inciter à partir, M. Szolnoky avait cessé de préparer les repas et avait coupé le chauffage. Philippe et moi avons fini par dénicher un petit appartement sur la rue Metcalfe, pas loin du Parlement, pour y terminer notre année universitaire. Cela tombait assez mal, en pleine période d'examens. De plus, il fallait faire l'épicerie, préparer nos repas, etc. Je doute qu'une nutritionniste aurait approuvé notre régime alimentaire; les pâtes alimentaires étaient souvent au menu.



Un jour, je décidai de préparer des frites maison. Je fis bouillir de l'huile dans un chaudron; je coupai quelques pommes de terre avant de les laver dans un plat d'eau froide. Sans les sécher, je versai les frites mouillées dans le chaudron d'huile bouillante. J'ai alors compris que l'eau et l'huile bouillante ne faisaient pas bon ménage. Une grande flamme a noirci murs et plafond de la cuisinette. Heureusement, j'eus la bonne réaction de placer immédiatement le couvercle sur le chaudron au lieu de verser de l'eau sur le tout. Le feu s'est éteint immédiatement et j'ai passé plusieurs heures à nettoyer la cuisine.

Une autre expérience à ajouter à ma liste d'exploits peu glorieux.

Texte soumis par André Lépine (juillet 2020)