

## LA TABLE DU FERMIER – Tout est à faire (extrait)

Durée : 5 min 20 s

Transcription

La vidéo est disponible sur [tv5unis.ca/francolab](http://tv5unis.ca/francolab)

### TRANSCRIPTION

(Les mots surlignés sont définis dans la fiche de lexique.)

(Les mots surlignés sont particulièrement utiles dans le domaine de la restauration.)

– Tu sais, pour moi, le défi m'intéresse vraiment beaucoup, de relever ça ici. Je sentais le besoin de revenir dans ma communauté, puis de faire un projet qui était plus proche de chez moi. Puis quand j'ai vu le Old Mill que mon voisin avait mis en vente, je me suis dit que c'était dans mes cordes de reprendre ça, puis que j'étais assez fou pour relever le défi. Là, je suis au jour un, dans le sens qu'on vient de prendre possession. Les jardins, on les a conceptualisés. La cuisine, tout est à refaire, euh... j'ai pas la serre! C'est un énorme chantier qui est devant nous et on veut ouvrir cet hiver!

– Yes! Salut, Philippe! M'entends-tu?

– Oui.

– Nice.

– Je suis mieux installé.

– Ça fait qu'écoute, ça fait deux mois qu'on attend après ce plan-là pour un peu *kickstarter*<sup>1</sup> le projet, puis avoir de la direction dans qu'est-ce qu'on va faire, puis là, moi, je regarde le plan depuis hier, et je suis comme... je suis vraiment pas convaincu que c'est ça qu'on veut faire, parce que c'est tout... c'est moderne puis... Tu sais, je me suis comme... En tout cas, j'ai hâte de savoir ce que t'en penses, là, moi, je... En tout cas, j'ai hâte de savoir ce que t'en penses.

– (Philippe): J'avoue que j'ai... J'entends, là, qu'est-ce que tu dis, que t'as pas dormi. Bien, la même chose que moi, j'ai un peu mal dormi à cause de ça, là. Je suis pas vraiment sûr. Le fait que nous, on rentre dans un *building*<sup>2</sup> de 1850, je pense pas qu'on doive aller camoufler l'âge et le vécu que ce *building*-là a.

– Comme par exemple de peindre en blanc, c'est peut-être pas la meilleure idée.

– En tout cas, si t'as pas dormi de la nuit, ça te le dit déjà. Puis moi, ça me le dit déjà. Je pense qu'on va le regretter un petit peu, là.

– Hum!

– On n'enlève pas l'âme de l'endroit, on détruit une histoire d'un village, là!

– OK! Bien écoute, je pense qu'on est vraiment sur la même longueur d'onde, Philippe. Je pense qu'on devrait continuer à faire comme on fait toi et moi, puis y aller au fur et à mesure, puis laisser les choses arriver, puis je pense qu'à long terme, et même à court terme, on va être gagnants. Bon!

Moi, j'étais excité par l'idée de suivre le plan, puis on se rend compte que finalement, c'est nous qui allons tout faire, qu'on va s'improviser architectes, qu'on va s'improviser designers, qu'on va faire les choix des matériaux, des couleurs... Ça vient pas sans créer aussi un sentiment que, coudonc<sup>3</sup>, finalement, ça repose sur nos épaules!

Une chose qui est claire, pour moi, puis je me le suis fait répéter par tout le monde : ouvrir un restaurant, c'est une très mauvaise idée. Il n'y a pas de rentabilité espérée ou presque pas. Les marges de profits sont très minces. Il faut investir beaucoup d'argent. On est dans un village qui est pas nécessairement sur la *map*<sup>4</sup>, même si on est à moins d'une heure de Montréal. Les circonstances sont contre moi, puis je suis prêt à prendre le risque, je le fais parce que c'est mes valeurs profondes. Je le fais parce que c'est mon amour du territoire.

– On avait parlé, peut-être, d'un foyer à quatre faces. Pour avoir un foyer à quatre faces, il faudrait démolir la cheminée. Si on démolit la cheminée, c'est pas un si gros travail que ça, mais c'est un travail de poussière épouvantable.

– Oui, et ça enlève un peu l'héritage du bâtiment, là.

Philippe, c'est mon partenaire, c'est l'administrateur en chef du projet, c'est lui qui a le mandat de livrer le restaurant, mais de contrôler les coûts.

– Mais on va sauver énormément de place en enlevant le bar, et on allonge un petit peu la salle à manger par ce comptoir-là. Rendu ici, on aurait le bar en beaucoup plus petit. Donc, on approche vraiment le bar pour qu'on soit attachés à la cuisine, ici, puis on est connectés constamment avec la cuisine.

– Puis on a vue sur toute la salle à manger.

– Puis on a vue sur tout le monde.

– Parfait. Ha ça va tellement être incroyable quand le bar va plus être là, là!

– Pour la cuisine, l'idée, la porte serait ici à partir de là, et tout ça ici serait ouvert.

Là, en ce moment, la cuisine, c'est une grotte. C'est une porte d'entrée, pas de fenêtre sur la salle, pas de fenêtre sur les champs... Il n'y a pas de cuisine!

– Honnêtement, je sais pas comment ils opéraient, dans la salle, avant, là, mais... Il y a des équipements qui sont bons. La cuisine, en général, il faut vraiment *striper*<sup>5</sup>, puis refaire côté plomberie, côté plonge, côté... Plonge : il n'y en n'a pas!

– Il n'y a pas de plonge!

– Il n'y a pas de plonge. Honnêtement, là, c'est vraiment... Lui est peut-être bon, ça, c'est n'importe quoi, l'électricité est faite par en dedans. Tu sais, ce serait le fun, je vais voir quels couts que ça va... Mais j'aimerais bien recommencer *fresh*<sup>6</sup>.

Tu sais, Philippe puis moi, en ce moment, on vit quand même une période stressante. C'est une course contre la montre pour faire les travaux. Mais tu sais, il faut pas qu'on dépasse nos couts, parce que la banque nous a bien avisés, là: ils nous prêtent pas plus.

FIN.

<sup>1</sup> *kickstarter* : lancer le projet, lui donner une impulsion pour qu'il démarre efficacement.

<sup>2</sup> *building* : un bâtiment, un édifice

<sup>3</sup> *coudonc* : (familier) provient de « Écoute donc! ». Dans la langue courante à l'oral au Québec, ce mot introduit une incompréhension ou un étonnement.

<sup>4</sup> être sur la *map* : être sur la carte, dans le sens de « être connu du public ».

<sup>5</sup> *striper* : tout remplacer, refaire complètement à neuf.

<sup>6</sup> recommencer *fresh* : recommencer à neuf.