



## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 1

Un matin d'automne, Emma déguste un sandwich ver-beurre avec son ami Édouard. Elle vient de recevoir une carte postale d'Old Joe, le capitaine qui l'a aidée à traverser l'Atlantique. Il s'est installé à Rome, en Italie.

Chère Emma,

Comment vas-tu ? En ce moment, je vis à Rome, où je suis devenu cuisinier. Je vais participer au concours des meilleurs « pasta fresca ». J'ai hâte de te revoir !

Ton vieux compagnon de route,

Old Joe



En route pour Rome !

Sans attendre, Emma fait son baluchon. Édouard l'accompagne. C'est la première fois qu'il quitte Paris !

Le voyage est périlleux. Au sommet des Alpes, leur montgolfière lutte contre le souffle glacé de la tramontane...



- Nous voilà ! *Ciao Roma* ! s'écrie Emma.

Ils survolent la piazza del Popolo, où la circulation est dense. Les perruches et les mouettes filent.

*Presto, presto* !

Emma et Édouard atterrissent dans le parc de la Villa Borghese. Quelle chaleur !

Emma qui avait envie de soleil est ravie. Pour fêter leur arrivée, les deux amis commandent une *grattachecca mandarine-coco*.

- Mmmh, cette glace pilée est un délice.





## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 2

Direction la *trattoria* d'Old Joe.

Emma et Édouard s'arrêtent au pied de l'escalier de l'église Trinità dei Monti. Il est noir de monde !

- Il y a 138 marches, compte Emma en prenant de la hauteur.

- Coucou ! s'écrie Édouard. Je suis sur la 14ème marche !



Pour se déplacer plus facilement, Emma et Édouard louent une Vespa, le scooter italien rapide comme une guêpe. Casques vissés sur la tête, ils s'élancent dans la circulation romaine.



Ils passent devant le Panthéon.

Édouard insiste pour y entrer en coup de vent.

- Regarde, Emma ! Cet ancien temple romain a plus de 1800 ans !

Fascinée, Emma s'envole vers l'ouverture ronde de la coupole.

- On dirait un œil ! Crie-t-elle à Édouard resté en bas.

- Oui, c'est un *oculus*, un « œil » en latin.

- C'est beau. Mais allons-y, j'ai hâte de revoir mon vieil ami, dit Emma.

Un peu plus loin...

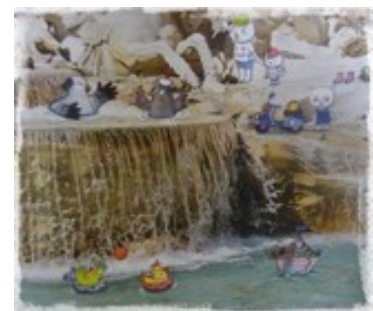
- Waouh, quelle belle fontaine ! L'eau est d'un bleu !

Emma ne résiste pas à un petit plongeon.

En bon chat qui se respecte, Édouard hésite.

Un pigeon leur conseille :

- Jetez un sou dans la fontaine de Trevi et faites un vœu pour revenir à Rome !





## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 3

Emma et Édouard arrivent enfin chez Old Joe.

- Emma ! Quel plaisir de te revoir !
- Je suis venue avec Édouard, un bon ami parisien.
- Vous tombez bien, j'ai besoin de votre aide.



Mon concours est ce soir et je suis très en retard. Voici une liste de courses !

Emma lit :

- Du pecorino, de la pancetta, deux oignons et dix tomates.
- Vous trouverez tout au marché Testaccio. Merci !

Emma et Édouard enfourchent leur Vespa et se fauillent dans le labyrinthe des ruelles.



Devant le monument à Victor-Emmanuel II, la circulation part dans tous les sens. Emma ne sait plus où donner de la tête et renverse les fleurs d'une marchande.

Soudain, les deux amis se retrouvent au milieu de ruines antiques. Captivés, ils garent leur Vespa.

- Édouard, où es-tu ? s'écrie Emma, emportée par un flot de touristes.

Elle regarde sa montre.

- 16 heures !

Vite, elle s'envole, mais où aller ?

Déboussolée, elle file tout droit...





## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 4



... et tombe sur un visage effrayant !

Une mouette tapie dans l'ombre s'approche en ricanant.

- *Buongiorno, mia cara.* Connais-tu la légende de la *Bocca della Verità* ? Hihihiaaâr ! Si tu glisses ton aile dans la Bouche de la Vérité et que tu mens... Hihihiaaâr ! Elle sera aspirée. Tu veux essayer ?

- Non merci, dit Emma.

Hop, elle s'enfuit.

Elle atterrit devant le Colisée.

Une oie -légionnaire s'approche.

- C'est le plus grand amphithéâtre romain, caquète-t-elle.

Vous voulez prendre une photo avec moi ? Ce sera 10 sous pour vous !

- Désolée, je n'ai pas le temps, je cherche le marché Testaccio...

Mais l'oie a déjà tourné le dos.

- Via Appia Antica, lit Emma sur un panneau. Là, je crois que je suis vraiment perdue !

Une petite voiture s'arrête.

- *Signorina*, je peux vous aider ?

- Je dois aller au marché Testaccio, bredouille Emma.

- *Sali* ! dit en souriant la jolie Romaine.



L'élégante souris dépose Emma au marché Testaccio et redémarre en trombe. Édouard est là.

- J'ai fait toutes les courses. En route !



## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 5

Au détour d'une rue, ils croisent des prêtres et des religieuses en file indienne.

- On ne doit pas être loin de la basilique Saint-Pierre et du palais du Vatican, la résidence du Pape, explique Édouard.



Quand Édouard et Emma arrivent en cuisine, ils sont aussi rouges que leurs tomates.

- On est en retard, mais on a tout trouvé ! annoncent-ils essoufflés.

- *Grazie mille* ! Le jury est déjà arrivé, vous pouvez encore m'aider ?

Ils enfilent un tablier et au travail : Old Joe fait la *pasta*, Emma coupe les tomates et Édouard râpe le *pecorino*.



Ca y est, tout est prêt. Old Joe sert deux belles assiettes à Emma et Édouard, qui s'installent en terrasse. Puis il apporte ses *pasta all'amatriciana* au jury.

- *Buen appetito* !





## Emma à Rome

de Claire Frossard et Christophe Urbain

Épisode 6

Le lendemain, c'est la remise des prix. Emma et Édouard accompagnent Old Joe. Le président du jury annonce :

- Et à la deuxième place, Old Joe, *bravissimo!* Vous avez gagné ce magnifique jambon de Parme.



Old Joe est très fier.

- Tout ça, c'est grâce à vous, les amis. Ce soir, je vous ferai mon autre spécialité : la salade mozza-melon-jambon d'Old Joe.

Chers parents,

Tout va bien ! Je suis à Rome en ce moment.

J'ai hâte de vous revoir dans notre nid de Central Park !

A mon retour, je vous cuisinerai un délicieux plat de pâtes, la pasta all'amatriciana d'Old Joe.

Je vous embrasse fort,  
Votre piccolina Emma



### Pasta all'amatriciana d'Old Joe

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400g de pâtes (bucatini, spaghetti, rigatoni)
- 400g de tomates concassées
- 50g de pancetta ou de lardons
- 50g de pecorino râpé
- 1/2 oignon coupé en rondelles
- sel, poivre

Coupe la charcuterie en dés.

Fais-la revenir 5 mn dans une poêle

Ajoute l'oignon et laisse cuire 3 mn.

Verse les tomates, sale, et fais mijoter 20 mn.

Dans une casserole d'eau salée bouillante,

fais cuire les pâtes, puis égoutte-les.

Hop! Verse les pâtes, la sauce et le fromage

dans un plat avec un peu de poivre.

