

WALKOWIAK GILLES

UNE NOUVELLE DU CYCLE  
"FRISSEONS GOURMANDS"

Maitre Jean



[HTTPS://GILLESWALKOWIAK.JIMDO.COM/](https://gilleswalkowiak.jimdo.com/)

- Tout se passe bien, ici ?

Jean Salberg se contenta de grommeler un « oui, pas de problème » peu amical. Il n'aimait pas qu'on vienne le déranger dans sa cuisine un jour comme celui-là. Et il n'aimait pas ce Samuel Ortoli qu'on lui avait collé dans les pattes. Mais cette énième intrusion n'allait pas gâcher pas sa bonne humeur. Il était dans son élément, tout roulait, il faisait ce qu'il aimait, et pour quelqu'un qu'il appréciait par dessus tout : Mr Salerno. C'était son anniversaire, et Jean préparait le repas privé réservé à la famille de l'illustre nonagénaire, qui avait personnellement émis le souhait de le voir aux fourneaux. Entre eux deux, certes, les liens étaient forts, et le cuisinier se souvenait de la présence du richissime capitaine d'industrie à chaque étape de sa propre vie, mais il avait quand même été flatté de cet honneur.

- N'oubliez pas le planning. Amuses bouches et champagne à vingt heures, entrées une heure plus tard, et on sert l'agneau à vingt deux heures trente. Vous savez que Mr Salerno est très à cheval sur les horaires.

Cette fois, Jean se retourna pour manifester son mécontentement.

- Mr Ortoli, je connaissais notre hôte que vous portiez encore des couches. Je l'ai servi plus souvent mes restaurants que vous n'avez du vous raser. Et je connais ses manies alimentaires peut-être mieux que sa mère. Mr Salerno m'a demandé de faire de ce repas un moment inoubliable, et c'est bien ce que je compte faire. Mais pour cela, il va falloir que vous arrêtiez de harceler comme cela. Je sais que vous devez vous sentir très important, comme secrétaire particulier, ou premier homme de main. Je ne sais quel est votre rôle, en fait. Mais je connais le mien, et vous serez le premier à trinquer si je suis obligé de me plaindre auprès de Mr Salerno de votre attitude.

Samuel Ortoli esquissa un petit sourire menaçant. Le speech du cuisinier ne l'avait pas du tout impressionné. Il se contenta de mimer une révérence ironique avant de quitter la pièce. Jean regretta sa bravade. Il ne connaissait pas ce gars, après tout, et il s'était peut-être fait un ennemi. Il devait apprendre à se contenir. Mais la pression était forte, et il ne tenait pas à ce qu'on lui rajoute plus de stress que nécessaire. Et il savait qu'il avait été trop optimiste dans sa gestion du temps. Mais ça, impossible de l'avouer à ce jeune blanc bec.

Il n'aimait pas travailler loin de ses cuisines. Il se sentait perdu, dans un univers qui ne lui était pas familier. Mais la commande avait été très claire : Mr Salerno, pour ses quatre vingt dix ans, réunissait autour de lui ses proches, femme et enfants, et voulait un repas d'exception dans sa grande demeure familiale située sur les hauteurs de la ville. Pour des soucis logistiques, tout devait être cuisiné sur place. Jean avait du abandonner son restaurant du centre pour la journée, ce qu'il n'aimait pas. Il n'avait cependant jamais envisagé de refuser. D'abord, on ne refusait pas une commande de Mr Salerno. C'était presque un théorème. Ensuite, Jean savait ce qu'il devait au vieil homme. Tout, presque. Sa carrière, son restaurant... Sa vie. Une partie des ses ennuis, aussi. Mais bon, pour être honnête, Salerno n'en était pas directement responsable. Et, le cuisinier avait réglé la situation tout seul, tout cela était derrière lui.

Le challenge en soi était particulièrement excitant. Composé un menu d'une qualité inégalée, un repas dont on pourrait parler dans les annales. Son chef d'œuvre. Il avait obtenu l'autorisation de faire venir un photographe culinaire, pour immortaliser

quelques uns des mets qu'il allait offrir à son hôte. Il avait pu obtenir tous les produits qu'il voulait, bien entendu. Le vieil homme ne regardait pas à la dépense.

Il aurait pu prendre avec lui une brigade complète, tous les frais étaient couverts. Mais il n'y avait que dix convives. Jean avait décidé de travailler seul. Il avait largement le temps nécessaire pour se passer de commis, et il appréciait la quiétude d'une cuisine silencieuse, contrairement à la plupart de ses confrères, qui adoraient le brouhaha de l'excitation frénétique. Lui préférait être le seul à bord, quand la situation le permettait. Et c'était le cas, là. Ainsi, tous les lauriers seraient pour lui, et lui seul.

La seule exigence du patriarche avait un peu déçu le cuisinier, tout de même : il voulait un gigot d'agneau, comme plat principal. Jean avait tenté quelques suggestions plus nobles, plus en adéquation avec le reste de ses créations, mais il s'était heurté à un mur. Mr Salerno vouait un culte à cette viande, et n'envisageait pas son anniversaire autrement. Bien sûr, ce cuissot devrait être le meilleur, le plus tendre, le plus parfumé, le plus savoureux que personne n'ait jamais dégusté. Le chef avait opté pour une cuisson lente. Sept heures de cuisson, dans une cocotte hermétiquement fermée, pour préserver les saveurs, les arômes, et obtenir une viande fondante, que l'on mangerait à la cuillère. Il avait précautionneusement fait dorer le gigot, une merveille d'agneau des Prés Salés, venu du meilleur élevage normand, il avait préparé une garniture aromatique avec les meilleures herbes. Il avait décidé, après de nombreux tests, de préparer le fond de sa sauce avec un Condrieu blanc, de la Vallée du Rhône. Pour ce faire, il avait fait mijoter les parures pendant des heures, pour leur faire exhaler tous leurs sucs. Il avait pris des cèpes, pour aromatiser le plat. Il avait renoncé au lard, qu'il avait jugé trop rustique. Peut-être avait-il eu tort ? Les dés étaient jetés, de toute façon. Il avait hermétiquement scellé sa cocotte, qu'il avait placée dans son four, à 120 degrés.

Et c'était ce qui le stressait. Depuis le début de l'après-midi. Il ne s'était laissé aucune marge de manœuvre, pour rectifier sa sauce, sa cuisson, ou quoi que ce soit. Il avait enfourné le tout vers quinze heures. Quinze heures douze, pour être précis. Il pourrait casser la croûte de pâte qui lutait son fait-tout quelques minutes seulement avant de le servir. C'était une erreur. Définitivement une grossière erreur. Il aurait dû se laisser au moins une heure, pour remettre la sauce à réduire, par exemple, pour éventuellement redonner un peu de cuisson à la viande, « tricher », le cas échéant. Mais non. Il avait considéré cette commande comme simple, presque indigne de son talent, et avait préféré se concentrer sur ses cailles farcies, son espuma de caviar et vodka, ses bisques et autres préparations plus nobles. Il avait négligé l'essentiel. Il s'en mordait les doigts, maintenant. Et ce connard d'Ortoli, avec son obsession du timing, lui rappelait cette erreur. Tout devait être absolument parfait. Il n'était pas question de décevoir Mr Salerno.

Car Francis Salerno, lui, ne l'avait jamais déçu. Alors que Jean n'était encore que commis au Canard Rouge, prestigieux restaurant d'une station balnéaire huppé du sud du pays, l'homme d'affaire, qui fréquentait assidument l'établissement durant ses vacances, s'était pris d'affection pour ce jeune homme qui, selon l'expression populaire, « en voulait ». Mr Salerno, qui allait sur ses soixante printemps, visitait les cuisines, comme à son habitude, quand René Chatel, le chef étoilé, lui avait présenté les derniers éléments de sa brigade. Jean avait pu serrer la main du capitaine d'entreprise.

Ce dernier avait échangé quelques mots avec lui, lui avait prodigué les habituels conseils d'un homme qui a réussi pour un gamin qui commence dans la vie, et loué les vertus d'un travail consciencieux, d'une abnégation sans faille et d'une ambition sans limite. Mais ces mots n'étaient pas vides, stéréotypés et convenus. Ils avaient touché le jeune homme profondément.

Aussi, quand quelques années plus tard, devenu chef de partie aux Trois Loups, Jean avait recroisé sa route, il n'avait pu s'empêcher de se manifester et de venir saluer celui qu'il considérait presque comme un mentor, bien que Francis Salerno n'ait certainement jamais su faire cuire un œuf. Et, à sa grande surprise, l'autre l'avait immédiatement reconnu.

- Oui, bien sûr, vous travailliez au Canard Rouge, je me souviens parfaitement de vous. J'avais décelé l'âme d'un grand cuisinier. Je suis ravi que vous ayez persévéré, et que vous montiez les échelons comme il se doit. Le talent et le travail sont toujours récompensés.

Jean avait en effet beaucoup travaillé, sans compter. Sans relâche, jour et nuit, pour ainsi dire. Il avait sacrifié sa jeunesse à sa passion. Il avait accepté les horaires les plus contraignants, assuré les services dont personne ne voulait. Il était toujours volontaire pour remplacer un collègue malade, pour échanger ses horaires, pour venir en catastrophe un jour férié. Tout le monde savait que son téléphone était ouvert, et tout le monde en profitait. Il n'avait pas pris de vacances pendant cinq ans. Cela ne l'intéressait pas, de toute façon. Il ne s'épanouissait que dans la vapeur des fourneaux, dans l'odeur des cuisines, au milieu des viandes et des épices. Il serait venu prendre les conseils des chefs gratuitement, des heures durant, sans rechigner. Il était avide d'apprendre, rien d'autre ne l'intéressait. Ses patrons étaient ravis de cette aubaine. Il avait pu fréquenter les meilleures cuisines, apprendre aux côtés des chefs les plus prestigieux. Il était convaincu que les encouragements initiaux de Francis Salerno avaient joué un grand rôle dans son acharnement. Jean était mystique, il croyait au destin, aux rencontres, aux signes. Et il avait vu ce jour là dans le regard de l'honorable Italien le soutien du Ciel qu'il attendait. C'est pourquoi il était si sensible au fait que l'autre l'ait reconnu, quand ils s'étaient recroisés. Il avait trouvé le courage de s'ouvrir.

- Merci, Don Salerno. Tout se passe bien pour moi, en effet. D'ici peu de temps, j'aurai l'opportunité d'ouvrir mon propre établissement. J'espère pouvoir vous y accueillir. Ce serait un honneur immense.

Il avait rougi de son effronterie. Il avait certes des projets, mais ceux-ci étaient plutôt vagues. Il n'avait de toute façon pas les ressources financières nécessaires à l'ouverture d'un restaurant. Il voulait impressionner son interlocuteur, lui montrer que son ambition n'avait pas de limite, qu'ils pourraient bientôt discuter d'égal à égal, en hommes d'affaires florissants et respectés. Enthousiasme de la jeunesse ! Si l'autre avait flairé l'esbroufe, il n'en avait rien laissé paraître, se montrant tout aussi excité par cette perspective.

- Vraiment, Jean ? Je recherche justement des affaires prometteuses dans lesquelles investir, et je sais que je ne me trompe pas en pressentant un grand potentiel en toi. Tes projets pourraient m'intéresser. Viens me voir cette semaine, au calme, nous pourrions discuter de tout cela.

Et il lui avait glissé sa carte de visite dans la main, sésame inespéré vers des lendemains souriants. Dès le lendemain, Jean avait appelé le numéro indiqué, et un secrétaire lui avait fixé un rendez-vous

pour le mardi suivant, dans un immeuble de bureaux luxueux du centre-ville. Il n'avait plus touché terre jusqu'au jour de l'entretien. Il avait posé sa première journée de congé depuis des lustres. Ses collègues s'étaient grandement étonnés de son changement d'attitude. Et sa vie avait basculé.

Et aujourd'hui, il se trouvait dans la cuisine de son bienfaiteur, à préparer le repas de ses quatre-vingt dix ans. Quelle jolie boucle. Jean regarda sa belle montre. Une Rolex, bien sûr. Encore un cadeau de Mr Salerno, à l'ouverture de son premier restaurant. Déjà 19 heures 50. Il sonna avec sa clochette. Les amuse-gueules pouvaient partir, la soirée commençait.

Il regarda les serveurs emporter les bouchées qu'il avait préparées : mousse d'écrevisse à l'espuma vodka caviar, foie gras à la truffe noire sur un lit d'artichaut, gelée de tomates vertes à l'estragon avec ses rillettes de homard relevées au Vouvray, un cappuccino de Saint Jacques, servi dans un élégant service à café italien, avec des gaufrettes de vieux parmesan... C'était fin, chic, beau et coloré. Il pouvait être satisfait de lui. Mr Salerno allait être ravi. Et c'est tout ce qui comptait. Remercier son bienfaiteur.

Parce que Mr Salerno avait tenu parole, des années auparavant. Il l'avait reçu, avait écouté Jean débiter nerveusement le speech qu'il avait préparé, avait tout de suite su que ce dernier n'avait aucun plan solide, uniquement des envies. Mais il avait aimé son enthousiasme, et avait décidé de lui donner sa chance. Tout ça en à peine cinq minutes. L'homme d'affaire finançait l'installation et fournissait un emplacement plutôt intéressant, dans une rue animée. Il mettait à disposition ses réseaux, ainsi que l'appui de ses comptables et avocats pour les problèmes éventuels et la gestion des transactions et commandes. Il se ferait représenté par Tom Dragen, un de ses hommes de confiance, qui appuierait Jean dans ses démarches. Tom était un spécialiste de ce genre d'affaires, et il gérerait le restaurant au quotidien, laissant à Jean les seuls soucis de gestion de la cuisine, de la salle et des menus. Un deal de rêve, quoi.

Et le « Saint Gabriel » avait ouvert, du nom de la rue où il était situé. Un restaurant chic, une cuisine traditionnelle, élégante, avec des produits de qualité. Le démarrage avait été une réussite, et l'endroit était rapidement devenu un incontournable des soirées entre amis friqués. La clientèle se pressait, l'argent rentrait, Jean avait les faveurs de la presse, spécialisée ou non. Ses recettes étaient reprises dans un magazine féminin assez important pour que ce soit flatteur. Naturellement, les étoiles avaient suivi. Une, puis deux. Il savait que l'endroit ne pouvait lui permettre d'en espérer une troisième. Pas assez de cachet, de luxe ou d'histoire. Mais il était au firmament des cuisiniers. Mr Salerno mangeait sur place presque tous les midis avec ses clients et collaborateurs, et il semblait ravi de l'intuition qu'il avait eue. Tout se passait au mieux, Jean était un homme heureux et comblé.

Il se remémora avec émotion cette période bénie de sa vie, en regardant revenir les premières verrines vides. Il voulait demander aux serveurs si les convives appréciaient ses amuse-gueules, mais un chef de son standing ne s'abaissait pas à s'assurer de la qualité de ses menus. Pas de cette manière. Ils aimaient, c'était certain. Le vieil homme avait toujours adoré sa cuisine, pourquoi cela serait-il différent le jour où il lui servait ce qu'il avait fait de meilleur ?

Parce que, justement, quelque chose clochait. Jean ressentait une gêne, un caillou dans sa chaussure, ce genre de sensation difficilement identifiable, un feeling, quoi. Ce connard d'Ortoli n'y était peut-être pas étranger. Il venait de passer sa tête de jeune premier à la porte, adressant un signe de la main faussement enjoué au chef, comme une provocation. A quoi jouait ce con ? Il voulait lui en faire

baver ? Un enfoiré de trente ans n'allait pas l'emmerder dans sa cuisine ! Mais Jean n'était pas serein. Il savait que c'était à cause de cet agneau. Pourquoi ne l'avait-il pas enfourné une heure plus tôt ? Pourquoi avoir prévu un timing aussi serré ? Il s'en mordait les doigts. Et si le plat de résistance n'était pas à la hauteur du reste ? Se pouvait-il qu'il trébuche sur le plus simple. Un gigot d'agneau ? Il secoua la tête, pour se reprendre. Non, bien sûr. Il devait se remettre au travail. Il avait prévu des cailles en sarcophage, un classique, clin d'œil au Festin de Babette, le plus beau film qui existe sur la cuisine. Il avait discuté avec Mr Salerno de cet OVNI cinématographique pendant des heures, dans les cuisines du « Saint Gabriel ». Cela lui avait paru très à propos de servir ce plat emblématique en entrée, comme un hommage à leurs longues discussions passionnées. Mais tout à coup, cette idée lui apparut pour ce qu'elle était : un manque cruel d'originalité et de créativité. Il aurait pu inventer quelque chose de fabuleux, un astucieux mélange terre/mer encore jamais tenté, il aurait pu surprendre tout le monde avec des mousses, écumes ou gelées inédites. Au lieu de cela, il servait en hors d'œuvre un plat mille fois reproduit, des cailles au foie gras, ni plus, ni moins, avec une sauce on ne peut plus basique. Qu'est-ce qui lui avait traversé l'esprit ? Il commençait à paniquer. Et ce putain de gigot ! Il fut tenté de le sortir du four et d'ouvrir la cocotte, pour vérifier l'assaisonnement et voir à quoi ça ressemblait, à dedans. Heureusement, il se maîtrisa. Cela ne servait à rien, la cuisson n'était pas fini, et il gâcherait tout à agir comme cela. Il respira profondément. Il fallait se calmer. Il trouverait bien un moyen de sublimer ces stupides cailles, il était talentueux, il était le meilleur. Enfin, il l'avait longtemps cru. Jusqu'à Maria.

Il repensa aux années fastes, au début du millénaire. Il était devenu une véritable star de la cuisine. Le « Saint Gabriel » était désormais trop petit pour son ambition débordante. Il avait tenu à le garder, mais l'avait laissé en gérance, pour ouvrir un établissement à sa dimension, la « Poudrière », restaurant d'un luxe indécent, installé dans de magnifiques remparts restaurés du quinzième siècle. Mr Salerno avait encore usé de toute son influence, et de ses ressources financières apparemment sans limite, pour faire de l'endroit un bijou, qui avait obtenu moins de trois ans après son ouverture la fameuse troisième étoile. Trois autres établissements du même standing avaient suivi, et Jean s'était retrouvé à la tête d'un véritable empire. Emissions télévisées, livres de recettes, sites internet, écoles de cuisine, gamme d'ustensile, de couteaux et de casseroles, publicités, il était sur tous les fronts. Tom Dragen, dans l'ombre, faisait tourner la marque « Jean Salberg » d'une main de fer. L'argent pleuvait sur eux comme une cascade tropicale. Le grand chef était une icône planétaire. Lui qui n'avait jamais été beau défilait désormais aux bras de sublimes divas, dans les plus chics palaces. Et, toujours, le respect et la fierté dans les yeux de son pygmalion. Monsieur Salerno continuait à veiller sur sa pépite, à le couvrir avec amour, à manger au moins trois ou quatre fois par semaine dans un des établissements « Salberg », passant en cuisine saluer son ami dès que l'occasion se présentait. Jean était particulièrement fier de cette amitié, dont il avait toujours rêvé. Puis, Maria était arrivée.

Maria Giuliana Carlson. Une belle créature de vingt cinq ans, fraîche et souriante. C'était une autodidacte de la gastronomie. Elle n'avait pas de formation spécifique, et n'avait pas fréquenté les cuisines des grands restaurants. Elle gérait un bistrot branché sur la côte. Le vieil italien avait entendu parler de sa cuisine inventive et sophistiquée. Sa curiosité naturelle l'avait naturellement poussé à se rendre compte du bien fondé de cette réputation flatteuse, et il n'avait pas été déçu. Il était tombé sous le charme de cette belle brune pétillante, et avait tout de suite décidé de la prendre sous son aile. Il l'avait présenté à Jean, suggérant de confier à sa nouvelle muse les clés du « Saint Gabriel », qui avait alors perdu de son âme et de sa superbe. Sur le coup, le grand chef n'avait pas vu

d'objection à cela. Il ne se voyait pas refuser quoique ce soit à son mentor, de toute façon. Il n'était pas sûr qu'on lui ait demandé son avis, d'ailleurs.

Et Maria, comme cela était fort prévisible, était rapidement devenue la coqueluche de la ville toute entière, puis du pays. Elle cuisinait merveilleusement bien. Ses recettes étaient un étrange mélange de simplicité et d'inventivité. Les plus grands chefs saluaient l'originalité de ses goûts, et la justesse de sa technique pourtant très personnelle. Son charme naturel faisait le reste. Elle était d'une authenticité et d'une candeur déconcertante, dans un monde dominé par les ego et la vanité. Le public s'identifia rapidement à cette jeune femme si sympathique et talentueuse, et son visage commença à envahir le microcosme de l'Entertainment culinaire. Cela ne dérangerait pas Jean, dans un premier temps. Il était suffisamment occupé par son propre business pour ne pas s'occuper de la concurrence. Il y avait de la place pour tout le monde, et ses affaires étaient toujours aussi florissantes. Il connaissait les effets de mode, avait vu, au fil des ans, beaucoup de ces nouveaux talents exploser en plein vol. Il savait qu'au final, seul le talent et le travail comptaient. Et il en avait encore pas mal sous la semelle.

Cependant, au fil des années, la tornade Maria ne faiblissait pas. Et ce qui avait au début été un simple effet de mode était devenu un phénomène désormais bien installé. Maria Carlson était devenue une figure médiatique incontournable, et un chef gastronomique reconnu par ses pairs. Elle était à la tête d'un prestigieux établissement sobrement baptisé « le Relais Maria », qui avait rapidement obtenu ses trois étoiles, chipant à la « Poudrière » de Jean Salberg le titre pompeux de « meilleur restaurant du Monde », décerné chaque année par un prestigieux guide. Maria avait été nommée « femme de l'année » à deux reprises par un grand magazine féminin. Tout ceci agaçaient Jean, qui continuait à ne voir en Maria Carlson qu'un sourire charmeur et une énergie qui compensait son manque de talent. Ce cocktail, selon lui, servait de poudre aux yeux pour le public non averti comme pour les spécialistes. Son machisme et son immense assurance en son propre talent l'empêchaient de voir et de reconnaître les mérites de ses confrères, surtout des femmes, en règle générale.

Mais ce qui dérangeait le plus Jean, c'est l'admiration que Maria Carlson suscitait chez Mr Salerno. Ce dernier n'avait plus d'yeux que pour elle. Ses visites dans les établissements Salberg se faisaient plus rares, et leurs conversations, quand elles avaient lieu, tournaient maintenant quasiment exclusivement autour de l'actualité et des mérites de la jeune femme. Et un jour, l'humiliation suprême était tombée : Mr Salerno avait choisi Maria pour s'occuper du repas de mariage de son fils. Oh, certes, il s'agissait d'une tâche plutôt ennuyeuse, un travail de logistique démentielle plus que d'un grand challenge culinaire. Mais, au nom de leur amitié, Jean avait convaincu que cet honneur lui reviendrait. Il avait pris ce choix comme un coup personnel, un coup qui faisait mal. Son vieil ami l'avait deviné, et lui avait expliqué que son jeune fils était sensible à l'aura médiatique plus branché de la jeune et sémiante chef. Mais Jean n'avait pas entendu cet argument. Pour lui – et il était difficile de lui donner tort – Maria Carlson l'avait supplanté dans le cœur de l'homme d'affaires italien. Et c'était intolérable. Pas juste douloureux. Inacceptable, aussi.

Et Jean Salberg n'était pas de ceux qui baissent les bras devant l'injustice, quand elle le touchait. Il réfléchit à la situation durant de longues semaines, se convainquant qu'il ne pouvait laisser ce banquet nuptial se dérouler sans accroc. Et dans sa tête, un plan s'échafauda, insidieusement.

Un plan très simple. Il rencontra un soir un employé du « Saint Gabriel », à l'époque où Jean en était le chef. Simon Felaini était désormais serveur au « Relais Maria ». C'était un homme sans ambition, qui ne gravissait pas les marches qui se présentaient régulièrement devant lui, par manque de courage, d'envie autant que de compétences. Il était tout ce que Jean n'aimait pas : un type sans envergure ni respect pour lui-même. Un « petit » qui resterait petit. Le grand chef savait qu'en lui offrant une forte somme d'argent, il s'attacherait facilement ses services. Il demanda à ce médiocre de faire ce qu'il faisait de mieux : rendre médiocre ce qui l'entourait. Felaini s'arrangea pour se faire engager dans la brigade en charge du mariage, et il transforma ce grand moment de fête en un fiasco. Oh, pas de catastrophes spectaculaires, pas de tables renversées. Jean avait été formel : les invités ne devaient pas se croire projetés dans un film de Black Edwards. Trop visible. Juste un enchaînement de disfonctionnements, qui rendait l'ensemble de l'œuvre de Maria indigne de son standing, et des attentes de Salerno : un velouté un poil trop salé, une coriandre hachée trop grossièrement, quelques traces sur la vaisselle, une légère surcuisson de certains homards, une sauce un poil trop épaisse. Rien n'avait fonctionné, dans ce dîner, sans que Maria n'arrive à comprendre ce qui se passait. Comment aurait-elle pu soupçonner qu'un mauvais génie s'acharnait à passer derrière elle et ses ultimes vérifications pour saboter son travail. Saboter sa vie. Parce que, bien évidemment, le fiasco du mariage Salerno fit rapidement le tour du monde de la cuisine. Tout le monde railla Maria et son incompétence. Les grands chefs y virent les premiers indices de son manque de formation et d'expérience. Certains en furent soulagés : c'était la preuve que rien ne remplaçait un long apprentissage à leurs côtés. Le bon sens reprenait ses droits. On ne devenait un grand chef comme cela, sur du talent et une belle gueule. Jean Salberg vola au secours de la Belle, au nom de leur amitié et de leur histoire commune aux commandes du « Saint Gabriel ». Il se sentait comme Salieri assassinant Mozart. La fin ne fut pas moins tragique. Harcelée, humiliée, ridiculisée, la belle Maria mit fin à ses jours moins de quinze jours après les noces funestes.

Jean soupira, dans la cuisine de Mr Salerno. C'était une histoire qui datait, dont il n'aimait pas se souvenir. Il ne savait pas pourquoi elle lui revenait aujourd'hui avec autant de force et de précision. Il ne se sentait pas responsable de la mort de la jeune femme. Certes, il lui avait savonné la planche. Mais la vie était pleine d'embûche, et tout le monde se prenait des gamelles. Maria s'était suicidée, elle avait choisi de mourir, on ne pouvait l'accuser de ce crime. Pas de celui-là. Et il n'avait pas le temps de penser à ça. Il préparait un sabayon au vin jaune pour accompagner son homard bleu et ses asperges poêlées, un de ses recettes préférées, simple, mais délicieuses. Un de ses plats signature. Un succès, depuis trente ans.

Et le doute, toujours. Pourquoi avait-il choisi une recette qu'il avait servi plus de cent fois à son hôte ? Absence de risque ? Le vieil homme n'allait-il pas trouver ce choix peu original, attendu ? Jean fut prit d'un vertige. Il lâcha son fouet quelques secondes, le temps de se frotter l'arête du nez, pour retrouver ses esprits. Il sentait la colère monter en lui. Quelle journée de merde. Il chercha rapidement du regard un truc à lancer, tomba sur une louche qu'il envoya balader dans la vaisselle au bout de la pièce, dans un grand fracas. Cela lui fit du bien. Mais il jura bruyamment en voyant apparaître le faciès moqueur de Samuel Ortoli.

- Tout va bien, chef ? j'ai entendu du bruit. Un souci avec les homards ?

Enculé ! Comme seule réponse, le chef envoya dans sa direction un verre de Vouvray, qui explosa au sol au milieu de la cuisine. L'autre blanc bec prit une mine exagérément outrée et quitta les lieux en

riant. Jean suit à grosses gouttes. Il devait se reprendre. Il commença par reprendre son fouet pour finir sa préparation. Il devait envoyer la deuxième entrée. Il avait l'impression d'avoir oublié quelque chose.

Ses homards ! Il aurait dû les plonger dans le bouillon depuis quelques minutes. Il pesta à haute voix en se précipitant vers le frigo pour en sortir les magnifiques crustacés, qu'il plongeait immédiatement dans sa marmite fumante. Tout était sous contrôle. Il mit son timer sur 4 minutes, tout en continuant de remuer son sabayon. Il aurait pu faire tout ça les yeux fermés. Puis, il sortit les bêtes, leur arracha les pinces pour les remettre à nouveau cinq minutes en cuisson. Il dressa son plat comme il en avait l'habitude et envoya le tout en salle dans la foulée. Il était en nage, et sa tête commençait à bourdonner. Qu'est-ce qui clochait ? Pourquoi cette panique ? Il n'avait ressenti un tel stress qu'une seule fois dans sa vie, dix ans auparavant, après la mort de Maria.

Le suicide de cette dernière avait constitué un événement médiatique majeur. Les journaux avaient fait leurs choux gras de cette tragédie moderne. « L'ange déchu », « le conte de fée tourne au cauchemar », « grandeur et décadence d'une fille du peuple », les titres de mauvais goût s'étaient succédés dans la presse people. Les journalistes avaient campé devant les restaurants Salberg, pour avoir les réactions de celui qu'on considérait comme son plus proche soutien dans le milieu.

Durant tout ce temps, Mr Salerno disparut. Jean tenta une ou deux fois de le contacter, en vain. Ses secrétaires lui transmettaient des fin de non recevoir. Puis, un jour, le vieil homme réapparut à la « Poudrière ». Il vint en cuisine, comme au bon vieux temps, et commença à parler à son ami d'une nouvelle variété d'huitres particulièrement savoureuses dont il avait entendu parlé, en proposant à Jean de se renseigner pour lui en fournir quelques unes, en vue de les intégrer à la carte d'un de ses restaurants. Tout rentra dans l'ordre, l'époque « Maria » était oubliée. Enfin, pas pour tout le monde.

Quelques semaines plus tard, Jean eut la désagréable surprise de recevoir la visite de Simon Felaini, le serveur qui avait saboté le si fameux banquet. Ce dernier avait bien évidemment dépensé les deniers qu'il avait reçus pour sa trahison, et souhaitait vendre son silence, à prix d'or. Jean n'en croyait pas ses oreilles.

- Mais je vous ai donné cinquante mille euros pour cette mission !
- Et je crois que votre réputation vaut bien plus que ça.
- Mais vous êtes mouillé jusqu'au cou, vous aussi, dans cette affaire.
- Tout le monde s'en fout, de ma gueule, là dedans. Vous croyez qu'on viendra m'emmerder, si votre nom apparaît comme commanditaire ?

Il avait malheureusement raison. Qui se serait intéressé à un petit serveur, si une star internationale des fourneaux s'était retrouvée mêlée à cette sordide affaire de vengeance et de jalousie. Jean avait rapidement évalué la situation. Il était coincé. Si son nom n'était ne serait-ce qu'évoqué comme possible acteur de cette tragédie, son empire s'écroulerait. Tout ce qu'il avait patiemment construit lui serait repris. Il n'irait peut-être pas en prison. Les preuves seraient difficiles à établir. Mais on retrouverait les traces de l'argent qu'il avait versé à ce Judas. Il n'arrivait pas à évaluer le degré de légalité de ses actes. Il avait payé un gars pour mettre trop de sel dans le velouté de truffes. Condamnait-on des gens pour ça ? Puis, il pensa à Mr Salerno. Comment celui-ci réagirait-il ? Très mal, sans aucun doute. La mort de Maria, le désastre du mariage de son fils, la trahison de son vieil

ami. L'homme d'affaire ne laisserait sans doute pas ces insultes impunies. Au mieux, il s'éloignerait des affaires de Salberg, et détruirait patiemment sa réputation. Au pire... De quoi était vraiment capable Don Salerno ? Jean s'était souvent interrogé sur l'étendue des ressources de son mentor. D'où lui venait ce pouvoir ? Que faisait exactement cet homme ? Quel était sa place dans la société ? Et que pouvait-il faire à un homme qui l'avait trahi et humilié ? Jean tremblait en imaginant les différents scénarii dans lesquels il se trouvait devant le vénérable patriarche, penaud et ruiné. Cela ne pouvait pas se passer comme cela. Pas à cause d'un Felaini, d'un moins que rien dans son genre. Alors, Jean avait fait la chose la plus censée et la plus raisonnable qu'il puisse concevoir. Il avait pris rapidement sa plus lourde poêle et avait asséné un coup terrible à la tempe de ce salaud de serveur, le tuant sur le coup. Puis, il avait caché le corps quelques heures, avant de profiter de la nuit pour le balancer dans le fleuve, lesté de grosses pierres.

Ce qu'il y a de bien, avec les médiocres, c'est qu'ils ne manquent à personne. Jean s'était préparé à recevoir la visite des flics, à voir revenir devant ses restaurants la meute des journalistes. Mais rien du tout. Felaini avait été d'une discrétion exemplaire, n'avait pas parlé de son accord avec le grand chef. Ses liens avec Jean n'apparurent jamais. Incroyable ! Le cuisinier avait attendu quelques jours, quelques semaines, quelques mois, puis s'était rendu à l'évidence : il ne serait pas inquiété. Cette impunité totale le conforta dans ses choix. Il y vit un nouveau signe des astres, du destin ou des dieux, quels qu'ils soient. Ce petit con avait emmerdé la mauvaise personne, il avait mérité ce qui lui était arrivé. Jean n'allait pas tomber pour une telle broutille. Il était plus fort que tout. Les coups du sort glissaient sur lui comme sur une peau de cabillaud. Il se sentait intouchable.

Enfin, aujourd'hui, dans la cuisine de Salerno, il sentait que tout cela le rattrapait, pour une raison qu'il ignorait. Tout à coup, cette fête lui apparut comme une vaste fumisterie. Pourquoi organiser ce repas, comme ça ? L'obliger à abandonner ses cuisines, lui, le nouveau Paul Bocuse, pour le laisser à la merci d'un Samuel Ortoli qui venait lui casser les couilles toutes les cinq minutes ? Un repas pour dix convives ? C'était une blague ? Pourquoi ne pas demander à Picasso de dessiner un canard sur un sous-bock, pendant qu'on y était ? Ou à Mozart de composer un concerto pour pipeau et casserole ? Et cette histoire d'agneau. C'était du foutage de gueule, non ? Le vieux rital savait pertinemment qu'un chef de sa trempe ne s'abaissait pas à cuisiner un gigot au lard. Pour ses cents ans, il allait lui demander une soupe aux pois et un sandwich moutarde merguez ? Le pire, c'est que ce plat allait être raté, en plus ! L'humiliation suprême ! Jean ouvrit son four pour observer sa cocotte minute. Que se passait-il là dedans ? Il huma l'air autour pour essayer de détecter une éventuelle odeur de brûlé. Mais il connaissait son métier, et avait bien sûr parfaitement fermé son plat à l'aide de pâte morte. Aucune vapeur ne filtrait. Il se dit pourtant qu'il avait été radin en fond d'agneau. Sa viande était peut-être en train de cramer, là. « Reprend toi, Jean, tu délirés ». La viande ne pouvait pas attacher, le mode de cuisson le garantissait. Il faudrait peut-être réajuster la sauce, c'est tout. Il aurait le temps. Il était Jean Salberg, le plus grand chef de ces trente dernières années.

Mais la question tournait dans sa tête, comme un mantra. Pourquoi Mr Salerno lui infligeait-il tout ça ? Et la réponse lui apparut, évidente, lumineuse. Le vieux salaud savait tout. C'était sa vengeance, pour Maria. Pour Felaini. Pour les mensonges. Il avait gardé sa vengeance au chaud toutes ces années, et il allait tout faire éclater. Devant sa famille, ses dix ridicules convives, devant un gigot cramé, avec une sauce au lard à peine réduite, devant la face grimaçante de ce fils de pute de Samuel Ortoli, Francis Salerno allait officiellement mettre fin à la carrière brillante de Jean Salberg, martyr

de la haute gastronomie, tombé au champ d'honneur pour avoir voulu rester le meilleur des chefs, ce qu'il était, en réalité.

Il en aurait chialé. Mais non, ils ne l'auraient pas. Pas comme ça ! Il vendrait chèrement sa peau. Il ne doutait pas un instant que Salerno soit en mesure de lui faire des misères. Inutile de se mentir, tous savaient ce qu'était Francis Salerno. C'était un caïd de la pègre, cela sautait aux yeux. Sous ses dehors de papi généreux et philanthrope se cachait sans aucun doute un capo sans scrupule, qui avait du faire sa place dans le sang et dans le meurtre. Qui était-il, dès lors, pour reprocher à Jean d'avoir utilisé les mêmes moyens pour parvenir à ses fins ? Ce qui était bon pour le vieux ne l'était pas pour lui ? Œil pour œil, dent pour dent.

Aussi, quand Ortoli se pointa pour la dixième fois de la journée, pour narguer encore le chef et lui poser à nouveau la sempiternelle question ironique sur le respect du timing, Jean lui fit signe de s'approcher. L'autre s'exécuta, surpris.

- Excusez-moi, Samuel, je voulais vous dire que j'étais à cran, tout à l'heure. Mes mots et mes actes envers vous ne sont pas pour autant excusables. Je sais que vous serez de votre mieux Mr Salerno, et vous avez raison de vous assurer que tout se déroule pour le mieux, en ce jour si spécial.

Ortoli se montra circonspect, ne sachant sur quel pied danser. Impossible, après une telle tirade, de continuer à narguer le chef avec son rictus moqueur. Il allait devoir lui aussi présenter ses excuses, tout le monde allait se réconcilier. Il s'avança, ouvrit la bouche pour déclarer la paix, et la garda ouverte quand le couteau de boucher lui transperça l'abdomen et remonta jusqu'à la cage thoracique. Jean se précipita avec moult torchons pour éponger le sang en même temps qu'il se répandait sur le carrelage blanc de la cuisine. Il savait que personne n'oserait pénétrer dans son antre tant qu'il n'en aurait pas donné l'ordre. Enfin, le seul qui aurait eu l'outrecuidance de le faire était justement en train de se vider à ses pieds. Et dans un dernier rôle d'agonie, Samuel Ortoli expira pour la dernière fois de sa jeune vie.

Jean, interdit, se releva rapidement et contempla son œuvre. Il était calme, désormais, il savait ce qu'il avait à faire. Il était 22h12. L'heure du gigot. Il sortit son fait-tout du four et cassa la croute durcie qui le scellait. Il ouvrit le couvercle et se pencha sur son plat. L'odeur était divine, le cuissot doré à merveille. Il ne put se retenir de goûter. Sa cuillère s'enfonça dans l'agneau comme dans du beurre. C'était succulent. Peut-être la meilleure viande qu'il n'ait jamais mangée. Un chef d'œuvre. Il goûta la sauce. Comme il l'avait craint, elle était légère. Pour un tel chef d'œuvre, en tous cas. Il avait heureusement un ingrédient magique. Après avoir réservé le gigot dans un four à cinquante degrés, pour préserver la chaleur sans attaquer la viande, il plaça sa marmite sur le feu pour faire réduire le fond, puis rajouta vingt centilitres de sang d'Ortoli. Voilà, ce qu'il fallait à ce plat ! Jean éclata de rire. Quelle idée géniale ! Il manquait cependant le plus important.

Il cassa deux verres à pied sur le plan de travail, et réduisit le tout en une poudre la plus fine possible, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis, il incorpora le tout à sa sauce, découpa le gigot et commença à dresser les assiettes, avec les délicieuses pommes de terre soufflées qu'il avait réalisées auparavant. Il nappa le tout de son nectar d'Ortoli au verre pilé. C'était magnifique. Du persil plat pour la couleur et le tour était joué. Il déposa les assiettes prêtes à la dégustation sur un chariot de service qu'il alla

placer dans le grand hall, puis sonna les serveurs. Il n'allait pas les laisser entrer dans la cuisine, où son ingrédient principal était en train d'abandonner ses tripes sur le sol.

Puis, il retourna dans son sanctuaire, et commença tranquillement à faire la vaisselle, en attendant les premiers hurlements. Il était serein. La journée finissait mieux qu'elle avait commencé.

# LA RECETTE :

## Agneau de Sept Heures

Peut-être ma recette préférée. Une viande incroyablement fondante et gouteuse. En plus, c'est invitable, et, honnêtement, ça en jette, de se dire qu'on a fait cuire son plat pendant 7 heures. Par contre, faites le la veille, ça se réchauffe parfaitement

- Dans une grande cocotte, faites dorer votre gigot sur toutes ses faces, dans un peu d'huile de tournesol. Mettez le de côté.
- Dans le même fait-tout, faites revenir oignon, ail, carottes et lardons pendant quelques minutes (Le temps de boire un coup. C'est le genre de recette où vous avez le temps de profiter de la vie)
- Arrosez le tout d'un grand verre de vin blanc (et servez vous en un autre, en passant) et laissez quasiment tout s'évaporer.
- Dans une casserole, à côté, préparez un fond de veau (idéalement, préparez le vous-même, ou achetez des fonds « faits maison », mais bon, si vous n'avez pas le choix, les fond en poudre iront très bien)
- Versez votre fond de veau dans votre cocotte, et remettez votre gigot. Ajoutez un bouquet garni
- Faites une pâte morte en mélangeant, à la main, farine, eau et œuf. Faites en un long rouleau (au moins un mètre), et rendez hermétique votre cocotte avec cette pâte (trouvez votre technique, chacun fait comme il veut). Ca s'appelle « luter » (on peut apprendre en s'amusant)
- Enfournez pour 7 heures à 120°
- Cassez la pâte (attention, il faut au moins un marteau, là), c'est prêt !
- Si vous l'avez fait la veille, vous pouvez, pendant l'apéro, avant de servir, remettre une heure ou deux à 120°, ça n'en sera que meilleur
- Servez avec ce que vous voulez, tout paraîtra délicieux.

### Ingrédients :

- Un beau gigot
- Un oignon émincé
- 5 gousses d'ail hachées
- 3 carottes en tranche
- 300g de lardons
- Un grand verre de vin
- Du fond de veau
- Un bouquet garni

### Pour la pâte morte :

- 300g de farine
- 15cl d'eau
- 1 œuf

