

Radhika JHA

*Le Cuisinier, la Belle
et les Dormeurs*

Nouvelles traduites de l'anglais (Inde)
par Simone Manceau



Éditions Picquier

LE CUISINIER

Le potage est la quintessence de la bonne cuisine. C'est le clairon de la victoire, le triomphe du goût sur la substance, de l'amour sur la vie. Composé de reliefs de festins, présenté sous forme d'entrée, un bon potage est un repas en soi, non comme essence d'un repas complet mais par ce qu'il suscite, par le souvenir d'un repas précédent, ainsi que la promesse, voilée et mystérieuse, des repas à venir. Voilà pourquoi un bon potage ne saurait se disséquer. C'est le plus fidèle des miroirs de la vie.

Le Chaudron d'Or

Dans la salle, le service prit fin plus tôt que de coutume. Une fois son plan de travail nettoyé, Marcello Tocinelli se lava les mains, fila vers la terrasse et regarda droit devant lui. Il faisait un temps superbe. Le ciel était d'un bleu radieux, sans l'ombre d'un nuage. Le soleil montrait enfin la promesse de l'été, sa douce chaleur lui fondait sur la peau comme du beurre. Un vent délicat taquinait la glycine bleu

lavande séparant la terrasse de l'office. Par-delà le patio, leur petite vigne s'étirait vers le lac comme de longues flèches, les jeunes feuilles vert tendre contrastant avec la riche terre noire.

Il s'installa au sol, dos plaqué au mur inondé de soleil, sortit un cigare de sa poche et le huma, circonspect. Pas aussi bon qu'un Davidoff, mais correct, fiable. Dans l'autre poche, il attrapa son canif pour trancher le bout. Puis il alluma le Corona et se cala contre le mur, permettant à la saveur de terre cubaine de lui envahir la bouche. La journée s'est bien passée, se dit-il. Un chef cuisinier, c'est comme un général. Son boulot consiste à diriger une armée de mercenaires, des virtuoses du couteau. Pour se faire respecter, il suffit d'avoir une légère avance sur eux, mais à tout moment. Plus, savoir flairer les problèmes avant qu'ils n'éclatent. Ça n'est pas difficile, à condition de garder bien en tête la feuille de route. Planifier, c'est gérer la vie du restaurant. Chaque jour, il s'y attelait par le biais du menu. Pour un cuisinier ou un commis expérimenté, le menu se traduit par des positions de bataille et des ordres de manœuvre. Grâce à un plan stratégique bien formulé, soigneusement conçu, un repas se transforme en une sorte de ballet complexe, où chaque danseur est tenu d'accomplir ses propres figures. Pour un chef, quoi qu'il arrive, l'essentiel est de maintenir le rythme. C'est le rythme qui régule le passage du cru au cuit.

Si le chef défaille, très vite les choses se détériorent. Alors, se sentant trahie, l'armée sombre, et c'est la bérézina.

Mais ce jour-là, tout s'était bien passé. Comme la plupart du temps, le matin s'était ouvert sur un rêve de nourriture. Mais au moment crucial où il s'apprêtait à déguster la manne créée de ses propres mains, ses yeux s'étaient ouverts. Ils s'étaient accommodés sans effort à la grisaille de l'aube naissante, tandis que son cœur s'accélérait à la perspective des surprises qui l'attendaient sur les éventaires du marché.

Lorsqu'il y était arrivé, l'aube se levait, mais il était resté aveugle à sa beauté. Seul l'intéressait ce qui pouvait l'attirer dans ce labyrinthe d'étals. Les fermiers installés à l'entrée avaient disposé leurs éventaires comme de coutume, mettant en évidence les fruits, légumes, viandes et gibiers les plus séduisants, cachant les moins appétissants dessous. Les marchands l'avaient reconnu et plusieurs l'avaient hélé, l'invitant à jeter un coup d'œil sur leur marchandise. Mais le chef était resté sourd à leurs appels. Il savait que, comme pour les femmes, les denrées les plus belles au regard ne s'avèrent pas forcément les meilleures à la consommation. Par contre, il avait essayé de dénicher l'inattendu – des tomates au parfum de terre riche, humide, à la sapidité tempérée, ou des carottes d'une couleur insolite et intense, presque rouge sang. C'était là

qu'il trouvait l'inspiration de ses recettes les plus réussies.

Mais ce matin-là ses sens étaient demeurés indifférents, tandis qu'il déambulait entre les concombres membrus et les aubergines violettes. Pour finir, il avait dû se rabattre sur des morilles sauvages, à prix exorbitant. Les ingrédients n'avaient plus les odeurs d'autrefois. Que fichaient donc les paysans ? s'était-il irrité sourdement en tirant sur son cigare. Avaient-ils épuisé la terre, l'avaient-ils tarie de toute créativité ? Son regard s'était égaré au creux des sillons de la vigne. Ce devait être tous ces fertilisants chimiques qu'on utilisait, au jour d'aujourd'hui.

Un vent impatient ridait la surface du lac, dispersait le reflet des sapins. Pas de voiliers, aujourd'hui. Trop de vent. Mais comme toujours, la contemplation de l'eau l'apaisa. La tension se relâcha, céda la place à une douce fatigue. Encore une bataille de gagnée. Encore une bouffée de son cigare, le regard abandonné, la fumée enroulée autour de sa tête, comme un foulard. Lentement, son esprit se vida.

De l'autre côté de la glycine, sous le regard perçant de Mme Tocinelli, les derniers convives s'attardaient au dessert. La plupart étaient des habitués, des banquiers à la retraite accompagnés de leur charmante épouse et de leurs petits-enfants. Seule une table avec un très jeune couple retint son attention. Ils se tenaient par la main et l'homme chuchotait

quelque chose à l'oreille de la jeune femme. A mesure qu'elle l'écoutait, son visage se peignait de délices et de gêne. Puis ses lèvres se mirent à trembler et sa gorge à s'agiter sous la pulsion d'un brusque éclat de rire. C'était un rire superbe, profond et hardi, jeune et délicatement séduisant. Le jeune homme s'adossa à sa chaise, l'air satisfait, et dégusta une gorgée du moelleux vin.

Derrière la treille, l'oreille du chef se dressa. Il essaya de deviner à quoi pouvait ressembler la détentriche d'un tel rire. Une petite vingtaine d'années, décida-t-il, belle, sexy, prête à se laisser convaincre. Qu'avait-elle mangé ? Il ne le savait pas. De la venaison, ou du canard peut-être. Foin des régimes, pour un tel rire ! Rien que de la jeune chair, ferme et élastique. Depuis longtemps, il classait les femmes selon trois catégories : entrée, plat principal ou dessert. L'entrée correspondait au premier amour, expérience douce-amère, qui s'achève avant d'avoir vraiment commencé : une mise en appétit. Puis venait le plat principal, celui qui nourrit son homme, le comble. Enfin, le terrain ainsi préparé, le dessert faisait son entrée, l'épousée de rêve, tout en douceur et lumière, conquête facile, dénuée d'embûches, véritable ravissement pour chasseur vieillissant.

Piqué au vif, il s'apprêtait à se relever pour glisser un œil, quand il entendit son épouse prendre congé d'un client, tout près de la glycine :

— Et merci d’être venu, monsieur Flavius. J’espère que votre repas vous a plu, disait-elle.

— Absolument. Le potage, surtout, était divin. Il n’a pas du tout changé depuis la première fois que j’en ai goûté.

— Cela fait vingt-huit ans, déjà... La première fois que vous êtes venu, précisa Mme Tocinelli.

Comment peut-elle se souvenir de tels détails ? s’étonna le chef.

— Si longtemps que ça ?

L’habitué avait l’air un peu gêné.

— Hé oui, quoique, ces derniers temps, nous n’ayons pas souvent eu le plaisir de votre visite.

— A mon grand regret, je dois dire. Nous avons entendu dire... que...

Un long silence s’ensuivit.

— Dites-moi, madame, votre mari a-t-il des ennemis ?

Des ennemis ? L’oreille de Marcello se dressa.

— Des ennemis ? Mais ce n’est qu’un chef ! Pourquoi aurait-il des ennemis ?

Sa voix trahissait de la nervosité.

— Je crains que ce ne soit le cas, madame, reprit gravement l’homme. Sans vouloir me mêler de vos affaires, je vous invite à y penser : il est toujours intéressant de connaître ses ennemis.

— Mais les concurrents de mon mari sont âgés, comme lui, et s’en tirent plutôt bien. Les gens ont

les moyens de manger dehors, mais aucun nouveau restaurant ne s'est ouvert par ici. Les jeunes d'aujourd'hui n'ont plus envie de travailler autant.

L'homme acquiesça d'un sourire.

— Pourtant, à Genève, quelqu'un fait circuler des rumeurs sur votre cuisine, comme quoi elle ne serait plus ce qu'elle était. Ceux qui les colportent sont des gens tellement en vue que nous autres, banquiers, nous les avons crus.

Il eut un rire sec :

— Je suis heureux de savoir que ce bruit était sans fondement. Mais en même temps, je m'étonne. Toute rumeur s'appuie sur une source et une raison. Or dans votre cas je ne distingue ni l'une ni l'autre.

Derrière la treille, Marcello grinçait des dents, frustré. Il tendit l'oreille plus attentivement encore.

— Je n'ai pas connaissance de telles rumeurs, entendit-il sa femme répondre calmement. Bien sûr, le chef n'est plus tout jeune, mais son âge et son expérience sont un plus pour sa cuisine, pas un moins.

Marcello se raidit. Qu'avait à faire l'âge là-dedans ? Pourquoi Maria était-elle autant sur la défensive ? Il faisait la cuisine mieux que jamais.

— Rien ne saurait remplacer l'expérience, accorda l'homme. Je vous promets que mon épouse et moi-même ferons de notre mieux pour rétablir la vérité auprès de nos amis et collègues. Veuillez

transmettre nos félicitations à votre cher époux. Peut-être pourrions-nous l'inviter à partager un verre de vin, à notre prochaine visite.

Derrière le treillage, Marcello se leva, il fallait qu'il aille rejoindre sa femme. Juste avant de tourner le coin, il entendit accourir un pas affolé. D'instinct, il recula.

— Maman, il faut qu'on en finisse, entendit-il Graciella, leur aînée, lancer précipitamment. Je n'arrive plus à me concentrer sur mon travail.

Qu'on en finisse avec quoi ? se demanda-t-il. Il prêta l'oreille.

— C'est impossible ! répliqua sa femme. Toi, tu continues de surveiller quand il regarde ailleurs. Comme ça, il ne se doutera de rien.

— C'est facile à dire ! s'emporta Graciella. Toi, tu es là devant, avec les clients. Moi, je dois rester à ses côtés. Tu sais très bien quel œil de faucon il a, pour tout ce qui touche à ses plats. Il a déjà failli m'épingler deux fois !

La voix de la jeune fille monta, dans un élan de panique :

— Je ne peux plus continuer comme ça. Je suis sûre qu'il va me coincer. Faut trouver un autre moyen.

Un autre moyen de quoi ?

— Il n'y a pas d'autre moyen, trancha sa femme. Si quelqu'un s'en aperçoit, c'en est fini de nous.

Fini de nous ? L'étonnement du chef commençait à virer à l'alarme.

— Amanita est au courant ? demanda brutalement Graciella.

— Pas encore, je ne m’attendais pas à ce qu’elle rentre ce mois-ci. Tu sais l’amour qu’elle a pour ton père.

— Va falloir que tu lui expliques le plan et que tu la forces à se taire. Elle est tellement sentimentale, cette petite oie blanche !

— Mais on aura besoin de ses services, si on veut poursuivre.

— Parle à papa, maman.

— Je ne peux pas.

Silence. Puis sa femme reprit :

— Il va bientôt sortir fumer son cigare. Allons discuter à l’intérieur.

Leurs pas s’éloignèrent, une porte claqua, le chef demeura seul avec ses pensées. Pendant plusieurs minutes, il resta là à fumer, l’œil fixé sur le paysage. Son cerveau bouillonnait. Il ne savait par où commencer, quel fil tirer, comment démêler le chaos de ses pensées et de ses émotions. Tout à coup, il fut pris d’une irrésistible envie de se cacher.

— Le déjeuner va refroidir, papa !

La voix de sa cadette l’éveilla brutalement de sa rêverie désemparée. Il dirigea sur sa fille un regard aveugle.

— Qu’y a-t-il ? s’inquiéta-t-elle en voyant l’expression de son visage. Tu ne te sens pas bien ?

— Je vais très bien, la rembarra-t-il. Pourquoi es-tu revenue ? Je doute qu'ici la nourriture soit meilleure que les œuvres d'art de ton mentor, payées à prix d'or... Tu ne t'es pas fait renvoyer, des fois ?

Elle prit un air blessé :

— Tu es injuste !

Elle avait raison et il le savait. Tout comme lui, elle avait le flair d'un Hercule Poirot. Rien qu'à l'odorat, elle pouvait dire avec précision quel ingrédient manquait dans tel plat et en quelle quantité. Elle aurait été incapable d'erreur, l'eût-elle voulue. Voilà pourquoi le père avait été tellement meurtri quand elle était partie comme second de cuisine, dans un hôtel où le maître queux se souciait plus de l'esthétique des mets que de leur saveur. Maussade, il se leva pesamment du banc et la suivit à l'intérieur.

Pendant le repas, le chef garda un silence inhabituel, sans participer à la conversation familiale. Laquelle tournait autour de la naissance du premier petit-enfant, ardemment attendu.

— Il faudra me prévenir au moins trois semaines à l'avance, sinon je ne pourrai pas venir à l'hôpital pour l'accouchement. Ils sont très stricts, à l'école.

Amanita parlait avec sérieux. Les deux autres femmes éclatèrent de rire.

— On ne peut pas planifier l'arrivée du bébé. C'est lui qui décide, répondit Mme Tocinelli, le

regard pétillant. Toi, par exemple, tu es arrivée avec trois semaines de retard !

Elle chercha le regard de son mari tout en parlant, mais il fixait le mur, un petit froncement entre les sourcils.

— Marcello, ça va ? Tu as mal à la tête ?

— Pourquoi ? C'est quoi cette question ? rétorqua-t-il, agressif. Je fais la cuisine mieux que jamais.

— Tu... tu avais l'air parti dans un autre monde, répondit-elle, blessée. On ne parlait pas de ta façon de cuisiner.

Graciella se hâta de détourner la conversation :

— Vous croyez qu'il va encore pleuvoir ce soir ? J'en ai tellement assez de la pluie. Pourquoi l'été joue-t-il ainsi à cache-cache ? S'il pleut, nous allons devoir réduire le menu de ce soir.

Le chef ignora les propos de sa fille. Lentement, épiait le visage de sa femme, il dit :

— Le déjeuner s'est terminé tôt, aujourd'hui.

— C'est le début de l'été, voilà tout. Ce n'est pas ta faute, marmonna-t-elle, une rougeur révélatrice au cou.

Avant qu'il ait pu lui demander ce qu'elle entendait par « ta faute », la cadette intervint :

— C'est aussi le bébé qui décide de tout ce que Graciella mange ? questionna-t-elle, doigt pointé sur l'assiette de sa sœur.

— Je n'y peux rien. C'est pour le bébé. Et puis, la salade n'est pas comme d'habitude, aujourd'hui.

Je n'arrive pas à m'arrêter, c'est trop bon ! répliqua Graciella, avec un coup d'œil furtif vers son père.

Elles essayent de me flatter, se dit-il. Il n'avait rien mis de spécial dans la salade. Cela, il en était sûr. C'était l'une de ses recettes favorites. Simple et bien structurée, chaque ingrédient fusionnant avec les autres, comme les pièces d'un puzzle. D'abord, il avait fait sauter les champignons forestiers avec un peu de persil et de beurre. Puis, sur un autre brûleur, il avait cuit un peu de jambon avec de la crème, du miel et du beurre. Il avait arrosé les champignons de vermouth tout en rissolant des lamelles de rognon, fines comme du papier à lettres, parsemées de persil. Une fois tous les ingrédients prêts, il les avait dressés couche après couche, comme pour construire un temple, en commençant par les feuilles de salade, puis le rognon, une tranche de poire au sirop, le jambon et enfin les champignons. Le résultat était parfait. Personne n'aurait pu faire mieux !

Il se leva brusquement. Dehors, les premières gouttes de pluie s'écrasaient sur les portes-fenêtres.

— C'est fichu, pour le menu de ce soir ! déclara Graciella. Est-ce qu'il pleut autant de l'autre côté du lac ?

— Je l'ignore, répondit sa sœur, l'air figé. Je ne regarde jamais le ciel.

Il referma la porte et entendit leurs rires fuser, de concert.

Tout à coup, il reconnut le sentiment qui lui étreignait le cœur. Un sentiment d'exclusion.

Marcello laissa échapper un grognement. Il s'était montré trop confiant, ne s'était pas assez méfié. Son esprit tanguait. Il se remémora méticuleusement les semaines précédentes. Lentement, de petits détails, des observations notées et immédiatement refoulées sous le flot quotidien des urgences remontèrent à la surface. Un couteau qu'il venait d'utiliser, pas parfaitement droit. Une cuillère pas tout à fait dans l'angle où il la laissait toujours posée.

Il y avait aussi eu cette fois où, en revenant d'une visite aux fours, il avait surpris Graziella en train de s'écarter vivement de ses fourneaux. Interrogée plus tard, elle avait répondu avoir senti une odeur de brûlé et s'être approchée pour vérifier. Evidemment, elle se trompait. Graziella n'avait aucun odorat. Mais il avait laissé passer. Les femmes enceintes sont connues pour leur hypersensibilité aux odeurs.

Et puis cette autre fois, huit jours plus tôt, où un plat confectionné par ses soins avait tout simplement disparu. Il venait d'envoyer en salle la première partie d'une commande compliquée pour douze couverts, puis était allé chercher le canard mi-cuit et le veau pour le second service. A son retour, il n'avait tout d'abord rien remarqué de bizarre. Il s'était occupé

des viandes et ce n'était qu'après les avoir mises à la cuisson qu'il avait inspecté les deux brûleurs les plus distants de lui, ceux réservés au poisson. Mais les deux meunières en commande n'étaient plus là !

— Où sont mes deux meunières ? avait-il beuglé.

— Quoi ?

Immédiatement, sa femme avait surgi, l'air coupable et inquiet.

— Les poissons pour la deux !

Il avait cherché le ticket rose placé à sa droite :

— Ils étaient presque prêts à partir et... les voilà envolés !

— Comment est-ce possible ? Tu es sûr de ne pas les avoir déjà envoyés en salle ? Je vais voir.

Et elle s'était éclipsée.

Il s'apprêtait à tout recommencer lorsqu'elle était revenue, l'air soulagé :

— C'est Graciella qui les a suivies. Elle a fait les finitions et les a fait partir. Tu as dû oublier.

Mais Marcello savait qu'il ne les lui avait jamais fait passer.

Le même fait s'était produit une semaine plus tard. Cette fois, il s'agissait de magrets de canard qui s'étaient égarés. Et, malgré ses cris de rappel, ils avaient refusé de réapparaître. Il avait donc fallu tout reprendre depuis le début. La viande presque prête, il s'était penché pour placer les magrets à l'étuve avant de mettre la dernière main à la sauce.

Et là, innocemment perchés sur la grille, trônaient les magrets. Il avait mis tout cela sur le compte de l'étourderie. Car aucun des incidents ne s'était avéré grave, ni lourd de conséquences visibles. Comment le blâmer s'il ne s'était pas aperçu que des faits étranges se déroulaient sous son propre nez ?

Minuit était l'heure préférée de Marcello. Chaque soir, une fois tout nettoyé et le personnel parti, il sortait s'installer dans la cour sur son siège favori, un vieux tabouret de cuisine, le dos appuyé au conteneur d'ordures, et il contemplait les étoiles. Elles avaient sur lui un effet surprenant : il se souvenait de bribes de vers poétiques ou méditait sur le sens de la vie. Ou simplement restait là, tranquille, à respirer l'air doux de la nuit.

La lune était pleine. Une brise légère, sœur de celle qui l'avait incité à sortir la veille, faisait trembler les feuilles et jaillir des étincelles d'argent dans le ciel obscur. Mais la beauté de la scène le laissait insensible. A vrai dire, il pensait au potage.

Pour Marcello, il y avait dans le potage quelque chose de pur et de magique. Quel que soit le talent du chef, le potage demeurait un mystère impénétrable. Entre tous les mets, c'était le plus difficile à réussir. Le potage était imprévisible. Depuis longtemps, Marcello l'avait compris et avait renoncé à prétendre en contrôler le résultat. Par conséquent, il laissait

simplement le potage trouver sa voie, s'efforçant, comme un humble serviteur, d'en deviner les désirs. Tous ses potages étaient des chants d'amour dédiés à une unique femme : la sienne. Car elle était la seule à le compléter, à lui donner le sentiment d'être invincible. Pour confectionner un bon potage, il fallait savoir ce que signifiait aimer et être aimé de cette façon. Cela ne relevait d'aucune explication. Aussi ne laissait-il à personne le soin de préparer le potage. Seule sa femme était habilitée à le goûter.

Mais ce matin-là, lorsque sa femme avait porté à ses lèvres la première cuillerée, une étrange expression était passée sur son visage.

— Que se passe-t-il ? lui avait-il demandé.

— Je ne sais pas. Ça n'a pas le même goût aujourd'hui.

— Comment ça, pas le même goût ? Les potages ont toujours un goût différent. Chaque potage est unique. Tu devrais le savoir, depuis le temps.

Elle y avait à nouveau porté les lèvres, avait réfléchi un instant, puis reposé la cuillère avec un haussement d'épaules.

— Tu as raison. N'empêche que le goût n'est pas tout à fait aussi merveilleux que d'habitude.

Et elle avait ajouté :

— Mais on ne peut pas toujours être parfait. Ne t'inquiète pas. Les touristes seront incapables de sentir la différence. D'ailleurs, aujourd'hui, c'est samedi.

L'insulte encaissée, il lui demanda ce qu'elle entendait par là. Elle détourna le regard :

— Je... je ne sais pas trop, mais tu devrais peut-être laisser une des filles goûter.

Sur ces paroles, elle l'avait regardé et il avait vu dans ses yeux une lueur grave.

C'en était trop.

— Je ne laisserai personne toucher à mon potage. Vu ? avait-il décrété.

Après qu'elle l'avait laissé, il avait lui-même goûté la soupe : rien d'anormal.

Pour l'heure, les premières commandes commençaient d'affluer et il avait rejoint son poste. Deux entrées et un plat principal attendaient ses soins. Il se mit immédiatement à l'ouvrage et se retrouva bientôt à dresser la salade aux morilles lorsqu'une voix nerveuse vint l'interrompre :

— Excusez-moi...

Il leva les yeux. Un apprenti roux, faisant office de serveur, se tenait devant lui. Marcello lui lança un coup d'œil furieux.

— Tu veux quoi ?

— R... rien, monsieur. Je cherchais Madame.

— Elle est aux potages, lança-t-il sèchement, sans quitter du regard la salade.

— Oui, monsieur, c'est ça, le problème.

Le jeune homme déposa un bol à soupe sur le passe-plat :

— Ils... ils ont renvoyé ça en cuisine, bredouilla-t-il, tout rouge.

— Comment ça ?

Marcello se sentit son sang se glacer, puis le brûler. Il avait les yeux rivés sur le bol comme s'il y découvrait un scorpion.

Son regard se tourna vers le poste des soupes. Les femmes avaient disparu. Mais avec les yeux de l'esprit, il les voyait encore, penchées sur le potage en chuchotant, telles des sorcières. Il arracha le bol des mains du serveur et le flaira. Le potage avait refroidi, son arôme s'était affadi. Il le jeta et se dirigea vers la soupière, mais, à mi-chemin, il changea d'avis :

— Sers plutôt au client une terrine. Et dis-lui que le potage, c'est pour les humains, pas pour les cochons.

Les yeux du serveur s'arrondirent. Il en était bouche bée.

— Ne reste pas là avec cet air idiot. Vas-y, grouille-toi ! cria Marcello.

Le silence tomba sur la cuisine. Jamais rien de tel ne s'était encore produit. Le serveur fut le premier à se ressaisir :

— Oui, monsieur.

Il courba la tête et déguerpit vers les entrées froides.

D'un pas large, Marcello revint à ses fourneaux. Sa fille aînée était toujours absente. Il s'attela à la commande suivante, l'esprit en émoi.

Quand Graciella revint, Marcello parachevait la sauce à l'orange pour le canard. Il leva les yeux et lui demanda d'un ton mordant si les navets étaient prêts. Elle lui décocha un sourire mi-coupable, mi-apeuré, puis entreprit de s'activer. Il la laissa commencer, puis s'enquit d'un ton détaché :

— Qu'est-ce que tu fichais au comptoir du potage ?

Graciella sursauta. Un peu de beurre gicla de la sauteuse et grésilla sur la flamme.

— R... rien, répondit-elle. C'était juste pour l'admirer.

Marcello cessa de tourner sa sauce, irrité. Elle lui mentait. Même si le serveur n'était pas venu au rapport, même s'il ne l'avait pas vue rôder près du potage, il aurait su qu'elle mentait.

— On ne s'arrête pas en plein service pour aller admirer la soupe, observa-t-il d'un ton cassant.

Graciella rougit :

— M... mais...

— Arrête de bafouiller et parle normalement, ordonna-t-il. Alors quoi, ce potage ? D'ailleurs, pourquoi ne vas-tu pas tous les jours plonger le nez dans ma soupière ?

— Je voulais le leur faire goûter, déclara sa femme, qui venait de surgir.

Il se tourna vers elle :

— Mais qu'est-ce que tu fiches ici ? C'est pas toi que j'interroge.