

## L'EAU A LA BOUCHE

La tête glissée par la porte entr'ouverte des cuisines, Aurélien Labarthe épiait la 15 avec une tension presque douloureuse. Une femme y était attablée, qu'il avait instantanément reconnue : Silvia de Mouliakis, plume la plus acérée de *L'Eau à la Bouche*, irrémédiable faiseuse de gloire ou d'infamie, à ce point devenue célèbre qu'elle ne prenait même plus la peine de dissimuler son identité.

Aurélien consulta le chronomètre qu'il tenait à la main : 37 secondes. Encore trop tôt.

Nombre d'anecdotes, plus ou moins certifiées, circulaient sur le compte de Silvia de Mouliakis. On prétendait par exemple que son premier soin, lorsqu'elle arrivait dans un restaurant, était d'aller inspecter les toilettes, mais qu'elle n'y retournait jamais ensuite, car elle tenait absolument à observer comment étaient servis les autres clients, et à ne laisser aucun répit à la brigade de salle. On disait encore que l'angle que formaient ses couverts dans son assiette, quand elle avait terminé un plat, indiquait la note exacte, sur 360, qu'elle comptait lui attribuer. On racontait enfin qu'elle avait établi à 1 minute et 39 secondes précises le délai qui devait séparer le moment où elle repoussait son assiette de celui où le serveur devait venir la débarrasser.

Aurélien jeta un nouveau coup d'œil aux secondes qui défilaient sur le chronomètre. 1 min 30. En comptant le temps de rejoindre la table...

— Tu peux y aller, dit-il. Dépêche-toi !

Un jeune homme roux qui répondait au nom de Jérôme Sauvage, maigre, presque encore adolescent, bondit comme un sprinter, navigua entre les tables jusqu'à la n° 15. Aurélien consulta le chronomètre : 1 min 39. Parfait. Tout était absolument parfait. Il ne pouvait plus rien arriver... Pas maintenant... Pas si près du but... Aurélien observa Jérôme desservir, accompagna chacun de ses gestes tandis qu'il brossait les miettes de la nappe, adressait quelques mots à la Mouliakis, inclinait sa silhouette de héron devant celle, plus féline, de la critique. Puis Jérôme revint. Aurélien souffla. Voilà ! Tout s'était déroulé sans encombre. Jérôme revenait, il était presque là, Aurélien commençait déjà à analyser la position des couverts dans l'assiette...

Lorsque soudain...

La Mouliakis appela.

Aurélien sentit son cœur s'arrêter. C'était comme si l'air qui emplissait la salle venait de se cristalliser, qu'il avait explosé, qu'il s'était répandu en milliers d'éclats tranchants sur le sol... Que se passait-il ? Pourquoi la Mouliakis appelait-elle ? Pourquoi levait-elle

ainsi deux doigts repliés comme un crochet, de cette manière à la fois si désinvolte et si impérieuse ? Quelque chose lui avait déplu ? Quelque chose lui avait forcément déplu.

Jérôme fit demi-tour. S'inclina. Conversa avec la Mouliakis. À la façon dont il penchait la tête de côté, laissant son toupet carotte pendouiller tristement sur son costume de manchot empereur, Aurélien vit qu'il y avait quelque chose qu'il ne comprenait pas. La conversation dura encore. Encore. Une éternité. La Mouliakis sourit. Jérôme hocha la tête. Crispé.

— Qu'est-ce qu'il y a ? Qu'est-ce qu'elle a dit ? Qu'est-ce qu'elle veut ? aboya Aurélien sitôt que Jérôme fut à sa portée. (Il l'entraîna dans les cuisines, à l'écart des oreilles de la clientèle.) Elle n'a pas aimé ? C'est ça ? C'est le dessert qu'elle n'a pas aimé ?

Jérôme baissa la tête. Il hésitait à parler, parce qu'à coup sûr il allait encore se faire engueuler — et, encore une fois, personne n'irait lui expliquer pourquoi. Mais le chef Labarthe, devant lui, n'était plus loin d'entrer en ébullition, alors il fallait bien se décider...

— Elle veut de l'eau tiède, dit-il enfin.

Aurélien se figea. Sa toque ressemblait soudain à un gros point d'interrogation blanc planté de travers sur son crâne chauve.

— De l'eau tiède ? répéta-t-il stupidement. Mais comment ça, « de l'eau tiède » ? Elle veut un thé, tu veux dire ?

— Non... Pas de thé... Pas de café non plus, pas de tisane... Je lui ai demandé... Elle veut de l'eau tiède. Juste de l'eau tiède. C'est ce qu'elle a dit.

Le chef Labarthe resta encore un moment statufié, comme ça, les yeux fixes et ronds comme ceux d'une chouette. Puis quelque chose dut brusquement le ramener à la vie, parce qu'il attrapa soudain la toque qu'il avait sur la tête, la balança par terre et se mit à la piétiner avec fureur.

— Mais ce n'est pas possible d'être aussi incompetent ! Aussi incapable ! Je te demande UNE chose, rien qu'UNE chose : prendre la commande des clients. Ce n'est pas compliqué, ça, prendre une commande ! Mais non ! Toi, tu n'es même pas foutu de le faire !

Il écarta les battants de la porte, bien décidé à retourner lui-même en salle pour interroger la Mouliakis et savoir ce qu'elle avait voulu commander exactement. Mais il se ravisa. Non, il ne pouvait pas faire ça. Ça n'était pas possible. On ne demandait pas à la critique gastronomique la plus influente du pays de se répéter. On ne lui laissait pas

entendre que le service n'était pas à la hauteur, que le personnel ne comprenait rien à rien... Oui, mais, s'il ne lui apportait pas ce qu'elle désirait?... Aurélien hésita longtemps. Longtemps. Puis il demanda à Jérôme :

— De l'eau tiède ? Tu es bien sûr de toi ? Sûr, de sûr, de sûr, de sûr ?

— Sûr, de sûr, de sûr, confirma Jérôme en hochant la tête, et il en ajouta même encore quelques-uns pour le cas où il en aurait manqué : De sûr, de sûr.

Alors, Aurélien poussa un de ces soupirs qui annoncent les grandes décisions — c'est-à-dire celles dont l'issue est la plus incertaine — et il rugit à travers la cuisine :

— Brigade ! À moi ! Tout de suite !

Par défaut, c'est à Pauline Andrieux, la cheffe pâtissière, qu'il confia la responsabilité de réaliser la meilleure recette d'eau tiède possible. De l'eau tiède, après tout, ça n'était pas si éloigné des thés, cafés, et autres infusions dont elle avait habituellement la charge, alors démerdez-vous — bon Dieu ! — et, surtout, magnez-vous le train ! L'immense carcasse de la cheffe fut comme secouée d'un spasme lorsqu'elle comprit qu'il s'agissait bien d'un ordre et non d'une plaisanterie, mais elle se mit immédiatement au travail. En une seconde, toute sa partie fut sur le pont. Les questions fusèrent : « *Quelle quantité d'eau tiède fallait-il servir ?* » « *Sous quelle présentation ? Tasse ? Bol ? Mazagran ?* » « *Avec quel accompagnement ? Sucre ? Cake ? Mignardises ?* » « *Et cette eau, fallait-il la parfumer, ou la voulait-on nature ?* » Mais, au milieu de toutes ces interrogations, il y en eut une, fondamentale, qui divisa la brigade aussi sûrement que l'avait fait le nouveau *look* de moine bouddhiste du chef Labarthe, quelques mois auparavant : quelle était la température exacte de l'eau tiède ?

On s'accorda sur le fait que cela devait se situer quelque part entre le chaud et le froid, à peu près à mi-chemin des deux. Pour autant, cela ne disait pas s'il fallait attaquer le problème par le haut ou par le bas. Alors on fit des essais. On prit de l'eau chaude que l'on mit au frais. De l'eau glacée que l'on mit sur le feu. On goûta. On convint que l'eau réchauffée refroidissait vite, et l'on convint aussi de la réciproque ; alors, on tenta de mélanger les deux sortes, mais sans succès, car l'eau semblait soudain trop tiède — « *caricaturale* », selon le terme de la cheffe Andrieux... Alors, on reprit tout de zéro, on recommença...

Et, tandis que la brigade s'activait, le chef Labarthe, lui, tâchait d'appréhender l'insondable perversité de la Mouliakis. Qu'est-ce que c'était que cette lubie de réclamer de l'eau tiède, tout à coup ? Un piège ? Une punition ? Une vengeance en réponse à un

mets qui ne lui avait pas plu ? Pourtant, jusque-là, tous les plats avaient obtenu une bonne note. Le déshabillé de lotte à la crème de racines d'œillets avait reçu un angle de  $285^\circ$  ; le carré de veau à l'ovale sur sa rivière de gnocchis farcis à l'houmous de homard du Sahel un angle de  $301^\circ$  ; et, pour le dessert, les couverts déposés comme les aiguilles d'une montre sur les restes d'une forêt noire revisitée à la fleur de carotte grise et au caviar Beluga indiquaient environ 07h58...

— Enfin quoi ! 07h58, pour un dessert, ce n'est quand même pas une note dégueulasse ! répétait inlassablement le chef en arpentant sa cuisine, sous les yeux stupéfaits des commis. À *La Fourchette sur le Toit*, le Paris-Brest n'est jamais arrivé à 06h10 !

Et il repartait dans ses élucubrations, la tête basse, mâchonnant sa perplexité aux oreilles sidérées des profanes qui, sans comprendre, l'entendaient égrener les horaires grandes lignes de la SNCF. Ce fut le serveur Sauvage, tout penaud, qui prit le risque d'interrompre sa méditation.

— Monsieur... Je crois qu'elle s'impatiente...

Le moine bouddhiste parut à deux doigts de l'apostasie.

— Alors allez la faire patienter ! ordonna-t-il. Et vous, en cuisine, bougez-vous le fion ! Je veux que tout soit prêt dans deux minutes !

La faire patienter, la faire patienter... Jérôme aurait bien aimé savoir ce qu'on était censé dire à une diva de la gastronomie pour lui expliquer qu'il y avait du retard dans la préparation d'un verre d'eau tiède... Mais il lui avait paru plus sage de ne pas chatouiller davantage les nerfs du chef Labarthe, et c'est de sa propre initiative que, s'inclinant pompeusement devant la Mouliakis, il avait choisi de lui annoncer :

— Madame, votre eau tiède est en cours d'élaboration. Elle sera prête dans un instant.

La Mouliakis cessa un instant de tripoter l'écharpe de soie qu'elle avait passée en travers de ses épaules et leva sur lui un œil interrogateur.

— C'est que notre eau tiède est préparée suivant une recette rigoureuse, se justifia Jérôme. Nous sommes très à cheval sur la tiédeur, Madame — et je parle là de la tiédeur chaude aussi bien que de la froide.

Et, pendant une seconde, la Mouliakis parut ne plus vraiment savoir ce qu'elle avait commandé.

Quand Jérôme revint en cuisine, une découverte fondamentale venait d'être faite. C'était N'Guyen, le petit aide de cuisine qui passait la plupart de son temps sur son smartphone, qui avait trouvé ça sur Internet :

— En médecine ayurvédique, lisait-il à la cantonade, boire de l'eau tiède est considéré comme un remède efficace contre la constipation. Cela est aussi particulièrement recommandé après l'ingestion d'un repas trop riche, ou mal équilibré en fibres, pour aider à la production de selles.

Le teint naturellement pâlot du chef Labarthe vira blanc cul-de-vieillard.

La forêt-noire ! À tous les coups, c'était la forêt-noire. Il fallait toujours que Andrieux colle des tonnes de beurre dans ses pâtisseries. Pas étonnant que la Mouliakis se sente les intestins embouteillés, après avoir avalé ça !

Il se rua vers la partie pâtisserie, qui s'apprêtait justement à "envoyer".

— Virez-moi ces mignardises, éructa-t-il en dégageant d'un revers de la main tous les jolis petits gâteaux qui avaient été disposés autour de l'eau tiède. Les dragées aussi, les pâtes de fruit... Vous m'enlevez tout ce qui est gras, vous m'enlevez tout ce qui est sucre. Je veux juste un zeste de citron, en feston, et une branche de céleri. Rien de plus. Quant à vous, ajouta-t-il en pointant un doigt menaçant sur la cheffe Andrieux, il faudra qu'on se parle.

Ce fut le chef Labarthe en personne qui vint apporter son eau tiède à la Mouliakis.

— Madame, dit-il en tentant de maîtriser le tremblement de ses mains tandis qu'il décrochait, permettez-moi de vous présenter notre chaud-froid de larmes de cristal, servi dans sa nage tempérée.

Prenant la petite saucière d'argent qui accompagnait le plat, il versa un trait d'eau bouillante sur un glaçon qui flottait au milieu d'une coupe d'eau de source portée à température ambiante.

— Votre variation de tiédeurs, Madame. Très bonne dégustation.

Il recula d'un pas et, le cœur battant à tout rompre, observa.

Alors, la Mouliakis, dont la bouche se relevait d'un sourire qu'elle n'arrivait plus à masquer, attrapa sa serviette, en trempa un coin dans la nage tempérée du chaud-froid de larmes de cristal, puis en appliqua l'extrémité humide sur une tache qu'elle avait jusque-là dissimulée sous son écharpe de soie. Et, comme devant elle le visage du chef Labarthe se décomposait à la même vitesse que le petit glaçon qu'il avait arrosé d'eau bouillante, elle ajouta, à la fois magnanime et moqueuse :

— Je vous remercie. C'est exactement ce genre de chose que j'avais en tête.

Deux semaines plus tard, *L'Eau à la Bouche* publiait un article en pleine page consacré au *Cinquième Acte*, le restaurant du chef Aurélien Labarthe. Ce fut un papier globalement élogieux : les plats y étaient convenablement notés, le service loué, l'ambiance générale avait plu... Toutefois, bien qu'il eût enfin obtenu sa première *Toque* au précieux guide, la conclusion laissa à Aurélien un arrière-goût désagréable, qui l'empêcha longtemps de profiter de ce succès si ardemment convoité : « *Et que l'on n'hésite pas, en fin de repas, à solliciter l'incroyable imagination et la parfaite serviabilité du chef, terminait la Mouliakis. Aurélien Labarthe, sous ses dehors bourrus et à fleur de peau, se révélera, pour vous satisfaire, prêt à inventer l'eau tiède. Littéralement.* »

la touche