

François Simon
Dans ma bouche

roman

« Jusqu'à
plus soif. »

Flammariion

Extrait de la publication

Dans ma bouche

*François
Simon*

« Chaque fois que le vin vient doucement buter sur ma lèvre supérieure, je sens la vie dans sa juste pression comme s'il y avait là d'accumulé suffisamment d'amour, de passion, de désir. Et de manque. »

Quand un critique gastronomique livre par le menu ses émotions culinaires, ses voyages autour du monde et ses belles histoires d'amour, c'est comme réserver une table dans un restaurant trois étoiles. C'est un rendez-vous sensuel et gourmand. Une invitation hédoniste et libertine.

François Simon est grand reporter et critique gastronomique. Il a publié de nombreux ouvrages sur la gastronomie française et le voyage.

Flammarion

Extrait de la publication

Dans ma bouche

François Simon

Dans ma bouche

roman

Flammarion

© Flammarion, 2012.
ISBN : 978-2-0812-8213-1

Éloge du désir
PAR SIMONETTA GREGGIO

Ce qui est désespérant avec le désir, c'est qu'il ne tarit que lorsque vous êtes épuisé. Mais même cette lassitude ne dure pas, car s'il est vrai que la jouissance tue le désir, celui-ci renaît chaque fois de ses cendres comme un éternel pied de nez, une malédiction bénie.

Luciole ou étoile, faire l'amour à quelqu'un c'est être infidèle à l'amour d'avant, faire l'amour à toutes les femmes en faisant l'amour à l'une d'elles, c'est ne le faire à aucune. Au sortir d'une nuit incandescente, cœur au bord des lèvres, jambes tremblantes et souffle court, on tombe de haut.

La question que les femmes se posent alors n'est pas la même que celle que les hommes ne se posent pas – tout au moins, pas de suite, car la marge de manœuvre est étroite : les femmes donnent du sexe pour avoir de l'amour, et les hommes de l'amour

pour avoir du sexe. *Misunderstanding* depuis l'origine du monde.

Sabre au clair, il ne reste – évidemment – qu'à tirer jusqu'à sa dernière cartouche. Pour qui la garderait-on, d'ailleurs, pour les anges ? Il y en a tellement, de ce côté du paradis, qui n'attendent qu'un baiser pour s'envoler près de nous. Un temps. Et alors. Depuis quand sommes-nous ici pour l'éternité ? Ça doit manquer de bons bistrots, l'Éden, ça doit manquer de pigeons rôtis, de côte rôtie, de rôti tout court. Si c'est en enfer que les corps brûlent, il est plus sage d'en avoir un aperçu tout de suite. Et qu'on ait le choix. Autant être damné en connaissance de cause... D'ailleurs, la gourmandise est un péché, au même titre que la luxure. Ça donne des indications, et pas seulement pour l'au-delà.

Il faut une flamme pour faire l'amour au désir. Quitte à en faire un style, puisque c'est de cela qu'on parle dans ce livre, et de fièvre, de défi, d'envie, de voyage, d'orage. De saveurs, d'odeurs, de chair. De solitude.

Il faut du courage pour entretenir le désir. De la constance, et une fidélité.

À la vie.

Burrata qui sommeille

Chez Thoumieux, rue Saint-Dominique, le garçon a la tête ailleurs. Il accepte sans broncher la commande d'une entrecôte de deux cents grammes pour ma filleule, alors qu'il existe un menu enfant avec steak haché. C'est si parisien comme technique, cette douce bonne foi teintée de rouerie. Du coup, on reste toujours sur le qui-vive, devinant que toutes les sept minutes, au restaurant, se tend un piège. Si le Parisien est acerbe et tranchant, mal réveillé et grincheux, acide et ironique, c'est sans doute dû à la chimie des toits en zinc et des garçons de café. Des taxes et des ourlets de jupe.

Ici, la clientèle a la mollesse des déjeuners du samedi. S'il y a bien un jour où l'on ne doit pas déjeuner, c'est celui-ci. Nous sommes banquetés

au milieu d'une réserve de Sioux aux vigilances amoindries (conversation d'une banalité coriace, langueur des gestes, cotonnade des mots) surnageant à grand-peine, mais non sans déplaisir (son propre spectacle est finalement assez jouissif).

J'appelle à tout hasard Sayuri. Qui répond. Petite chambre sous les toits dans un immeuble de la rue Saint-Jacques. Elle m'aide à défaire mes chaussures dans les lumières d'une pénombre rougie. Puis je m'allonge sur le lit et elle me dispense un massage du bout des doigts, frais et sensible. Bien sucé, puis chevauché, elle au-dessus, en marche arrière. J'ai peur en imaginant qu'elle va ainsi m'absorber sans plus de précautions, mais elle glisse un préservatif sans que je ne m'en rende compte. C'est une heure de vraie détente, en faisant l'amour doucement avec quelques passages pointus et drus. Le reste est sensuel et tactile. Interrogatif dans les signes. Le corps délivre parfois un alphabet secret. Il se met à parler tout seul. Le temps s'écoule. Moi de même. En sortant, je suis vraiment bien. Je me surprends à m'immobiliser sur le trottoir, détailler les passants, juste pour réaliser le décalage joliment scandaleux de ces vies décentrées.

Dîner d'une salade avec un peu de foie gras et de *burrata* (sommeillant dans le frigo), accompagnée d'un verre de rioja. Couché tôt en lisant le

roman d'Orhan Pamuk, *Le Musée de l'Innocence*. Quel livre puissant et haletant, sensuel, chaud comme un après-midi stambouliote. J'arrête lorsque l'engourdissement me gagne et le désir de le continuer se relâche. C'est millimétré, réuni avec les souvenirs des deux journées. Presque parfait. Endormi dans une volupté hautement solitaire.

Viande juteuse et frites quelconques

Dîner avec ma fille et une de ses amies. Il fait si chaud, la soirée est presque poisseuse. Lanka insiste pour endosser un petit gilet de fourrure synthétique mauve argenté sur sa robe blanche. Vraie tuerie absurde. J'essaie de l'en dissuader mais je connais tellement ce désir d'étrenner les nouveaux vêtements. On se met en maillot de bains au mois de mars, en pardessus en août, en short en décembre. Je l'ai laissée faire et, glissant ma main dans l'encolure, j'ai réalisé que sa peau était moite malgré ses dénis. Arrivée au restaurant, le Ralph's, boulevard Saint-Germain, elle convient enfin que, franchement, il fait très chaud.

L'endroit reste fidèle à lui-même, colossal dans ses certitudes bourgeoises. On a l'impression qu'aucun doute ne vient frôler cette cour alanguie. Fortunes solidement cadénassées, mais un brin

épuisées dans le maintien, se dévidant de vacances calibrées. Tout cela respire le warning afférant, l'enfermement doré, le vinyle qui tourne seul. L'autosuffisance est maintenant repue, débute l'autodestruction.

Frites inutilement quelconques sur la viande au puissant grammage extrait du ranch de Ralph, ça, c'est bien et joliment narquois (viande juteuse mais sans goût notoire). Œufs. De son poulailler en marbre ? Christian Laval, le directeur, n'était pas là ce soir-là, comme quoi, une pierre manque et la chapelle s'écroule.

Revenir lentement dans la densité de la foule du boulevard Saint-Germain, les filles en légèreté, les garçons à la remorque ; rarement des totems masculins, des dégaines, que des toutous émasculés. Les rues sont bondées, épidermiques. Je regarde le ciel et repère la lune. Zut, elle est pleine, bien ourlée, en disque bleuté. Arrivé à la maison, je vérifie néanmoins le calendrier des pleines lunes. Hourra et youpi, ce n'est pas ce soir, mais demain.

Je sens, dans mon corps, une petite marée iodée, la lymphe amorcer son tango, l'épiderme s'orienter. Je devrais regarder plus attentivement le swing des calendriers, pointer les pleines lunes et ses énervements en tous genres. Lorsque je faisais la police de nuit pour le journal *Presse Océan*, ces nuits-là étaient épuisantes tant ça se bagarrait dans tous les

coins : gnons, disputes, vaisselle brisée, coups de couteaux, cassage de gueule, chutes de cyclos, débuts d'incendie, grande échelle, civières, alcool-test, coma éthylique, clés perdues, collisions en carrefours, effractions en tous genres, algarades, bastons, franchissement des lignes, égarements. Ça va comme ça, non ? Pugilats, agressions, mots déplacés, CHU et HLM, Samu et Sécu ; conduites erratiques, cellule de dégrisement. Crachats (la vraie colère de la bouche ; les mots à côté c'est si léger).

Une petite touffe de salade

J'aurais dû sentir venir le coup, lorsque mon ami Werner m'a invité à l'école hôtelière de la rue de l'Abbé-Grégoire. Connaissant mon cœur de porcelaine, il tenait absolument à me présenter à sa belle-fille. Rien n'est plus troublant que ces dîners orchestrés. Il ne s'y passe jamais rien.

Je suis pile à l'heure. Werner est accueilli comme l'ambassadeur d'Autriche. Du reste, il en a la prestance et le maintien. Le directeur de salle le met tout de suite dans la confidence :

— Ce soir, cher Werner, vous avez de la chance, nous faisons un menu dégustation.

Là, je sens le roussi. Plus encore, le cramé, l'acide me couler dans le dos. Ma hantise, mon cauchemar, celui de la goutte d'eau qui tombe sur le front toutes les vingt minutes. Dans ces cas-là, il faut réagir immédiatement. Partir. Je me retourne pour sécuriser le périmètre, visualiser la retraite. Et que vois-je apparaître au fond du couloir ? La créature. Je suis fait comme un rat. D'autant que lorsqu'elle se débarrasse de son imperméable, apparaît un buste de toute beauté. Nous passons donc à table.

Dîner dans une école hôtelière, c'est toujours délicieux. On a l'impression de soulever le capot de la gastronomie. D'y découvrir un moteur logé dans la tôle. C'est à la fois impressionnant, obscène, désarmant. C'est surtout l'incroyable ferveur des poussins qui est sidérante. On se voit renaître, revivre, redémarrer à froid. Depuis combien de temps ces oisillons sont-ils en liberté ? « Un mois », répond l'un ; « Deux semaines », dit l'autre. La salle vibre des premiers pas, les tablées alternent vrais parents, faux adjudants, retraités du quartier, premiers jobs flairant la bonne occase avec, patrouillant l'air gentiment sévère, les profs et autres matons. Le décor est à la ramasse, remonte aux années 1975, mais c'est irrésistible. De temps à autre, une élève parle dans le micro avec des mots estompés, relus à la hâte, on se croirait dans un

film (*Pulp Fiction*, le concours de twist), avec ses timidités rugissantes, la marrade de la gastronomie et ses poses attendrissantes, le jeu de la vie...

Le dîner est prévisible dans son déroulé lancinant, ses arythmies à aboyer. Parfois, j'ai envie de prendre le volant, mettre le bras sur le dossier du siège du conducteur et embrayer la marche arrière, faire gicler les gravillons et me trisser. Tous les travers de l'époque sont réunis avec application : spaghetti *al nero di seppia*, risotto de homard et sole aux piquillos, aile de raie gnocchi *al parmigiano*, rouget en écailles de pommes de terre, suprême de volaille de Bresse rôtie, lièvre à l'impériale en deux cuissons, colonne de tiramisu au chocolat blanc... On imagine qu'un jour, les pioupioups enverront balader ces années studieuses pour affirmer un goût, un style. En attendant, les voici en train d'apprendre *Au clair de la lune* au solfège.

Notre conversation cahote laborieusement malgré toute la bonne volonté de Werner et de sa compagne, Christine. Je n'arrive pas à trouver la bonne carburation, le ton juste. Je rame à l'envers. Les mots flottent, ma bouche appuie sur les mauvaises touches.

Heureusement, le service est un enchantement avec des petites phrases délicieuses : quand une Milanaise de roquette devient, dans la bouche du serveur, « une petite touffe de salade » ou encore

ces champignons des bois « deux petites taches sombres ». En tout cas, cela est dit avec le sourire et sous le regard tendre des tuteurs qui corrigent avec beaucoup de bonté les premiers pas maladroits.

À minuit, je suis au plumard. Seul, un soir de pleine lune. Ça, c'est franchement malin.

Gelée d'huitres

Réveillé aux aurores, vélo jusqu'à Montparnasse. La fraîcheur des rues, les noctambules déambulant, les insomniaques âcres et les travailleurs ivres de sommeil. L'innocence radieuse de Paris fraîche des ondées de la nuit, la netteté des rues et des boulevards. Pas trop de monde dans le train. Je me surclasse en première parce qu'il faut que je travaille beaucoup. Coût cinquante et un euros avec un contrôleur paisible. À côté de moi, un mastodonte endormi, gros comme un poussah, un maigrelet en Ray Ban et oreilles de chou (des militaires assurément se dépayasant en première). Puis le paysage mouillé de pluie, les gares s'amenuisant, passant de la cathédrale à la chapelle. Le train se dégarnit jusqu'à Quimper. Fascination de voir les gens qui remontent sur le quai sans vous voir en fixant ce qui les attend (ou ne les attend pas.) L'agence de location de voiture est fermée. Grand

classique, maintenant. Il faut aller chercher la voiture à dache, attendre que le responsable termine son déjeuner. Bientôt, on devra laver la voiture, et préparer la fiche pour le prochain client.

Du coup, je suis en retard pour le restaurant l'Iroise, à Audierne. Heureusement, le directeur de salle est vraiment gentil. Repas sans histoire, joyeusement terne et même neuneu. Il y avait là deux tablées sympathisant dans l'emphase banale.

— Oh, il pleut ?

— Ah oui, ça, pour pleuvoir !

— C'est mieux pour notre Sahel !

— Oh ? Oh oh !

Il y avait, pour entrée, juchée sur une boîte de conserve, une assiette de « grosses » langoustines agrémentée d'une gelée d'huîtres et d'une espuma de pâté Hénaff. Parfait pour snober les locaux et épater les innocents. Mais, en bouche, pas grand-chose, comme le bar et le parfait au lait d'amandes, vieux et avachi. Clientèle du même coupon.

À l'hôtel le Goyen, accueil courtois, mais chambre froide avec une odeur de peinture fraîche. La 329, qui donne sur le port, est parfaite. La direction a rajouté une table, je la place devant la fenêtre d'où j'écris. J'ai l'impression d'être devenu une machine. À faire : débiter le roman sur le lanceur de couteaux.

Saint-Pierre sauce mêlée d'orange

Dîner à Londres organisé par Michelle Ong. J'y vais à reculons, mais avec beaucoup de tendresse pour cette jolie hôtesse, créatrice de bijoux à Hong Kong, à condition qu'elle place à ma droite... la future femme de ma vie.

Nous avons passé ce pacte à l'Hôtel, rue des Beaux-arts. J'aime bien cette adresse. On passe devant sans même sans rendre compte. Ni chasseur, ni voiturier, pas même de nom. On pourrait passer son chemin, personne ne vous en voudrait. Ce jour-là, à Paris, Michelle Ong voulait un restaurant calme et bon. Pas compliqué, ici, les prix dodus vous évitent l'empilement. C'est ce qu'on appelle un lieu civilisé. La lumière est zénithale, les velours profonds et la compagnie ne se tape pas sur les cuisses. Parfait, donc. La carte aussi a de la dentale, du chic et du dru. Notre amie, grande amatrice de pigeon, le commande. Pour ma pomme, un saint-pierre, avec une sauce mêlée d'orange de crème d'artichauts. Plat arrivant presque sur stilettos, parfait dans son maintien, photogénique, style de composition qui doit impressionner les hommes gris du Michelin ; cuisine assujettie donc, aux ordres, au cordeau. « C'était merveilleux ! » dit Michelle Ong évoquant un dîner chez Laurent. Le

maître d'hôtel qui alors passait par là, s'incline :
« Oh, merci madame. »

Pour le dessert, elle commande des *wild strawberries* et pour ma part des fraises des bois. Cigare en dentelle ajourée avec les petites fraises sortant leur museau frais. Parfait. Il y a ensuite le café, les petits fours, l'addition disparue dans le sac de Hong Kong. Dehors, la pluie a enfin cessé, les couleurs sont toutes neuves, et les piétons tout contents. On se dit alors que Paris est une ville bien étrange, capable de pluies cavernieuses, de soleil d'entrain, de repas solidement jolis et distraitements bons. On pourrait y tourner des films à toute heure. On y tourne des films à chaque seconde.

Ma voisine du dîner à Londres est une journaliste d'un magazine britannique. D'une conversation si plaisante que je me retrouve seul dans mon lit du Durant's. Ça tombe bien en fait, j'ai choisi une chambre de chauffeur, étroite et mal fichue. On fait toujours le lit de ses décisions.

Émulsion de calamar au persil

Déjeuner avec mon amie Anissa. Rendez-vous est pris dans Soho. Imaginez une ruelle pavée, glissant en chaloupant entre quelques échoppes. Un

calme tiède, on devait jadis s'y faire couper la gorge sans même avoir eu le temps de se présenter. Aujourd'hui, dans Pollen Street, une table fait un tabac : le Pollen Street Social, de Jason Therton. Faites attention, pas comme moi, juste en face, il y a également un Pollen Street Restaurant. Le patron, du reste, a l'habitude, sa salle est vide et, bien sûr, il n'y a pas de réservation indiquée. Encore affable, d'un geste las, il indique son vis-à-vis pour lequel tout Londres accourt.

Lorsque vous entrez, c'est comme un hammam sonore, un bassin décibellique. Il doit bien y avoir sur le côté de l'immeuble un bouton pour baisser le son, mais il est introuvable. Les Anglais, pardonnez le cliché, sont ainsi lorsqu'ils sont contents : ils catapultent de la diphtongue comme des hallebardes. Cela canarde sec, et vous aussi, pour demander le sel, devez **PARLER EN MAJUSCULES**. Cela fait partie de la chimie singulière des nourritures, une sorte de hurra food, galvanisée et pushy, dévissant dans le propos pour attirer l'attention. Il serait bon aussi d'oublier le cliché qui voudrait que l'on mange mal en Angleterre. Certes, il existe de glorieuses adresses pour cela, mais elles nous enchantent dorénavant, c'est vintage et fort heureusement inimitable.

Désormais, on peut donc déjeuner excellemment (et cher) à Londres, car, en la matière, les frontières

N° d'édition : L.01ELIN000299.N001
Dépôt légal : septembre 2012