



**Radhika JHA**  
**Le Cuisinier, la belle  
et les dormeurs**

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



**Picquier poche**

Extrait de la publication



**Radhika JHA**

*Le Cuisinier, la Belle  
et les Dormeurs*

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



*Éditions  
Philippe Picquier*

DU MÊME AUTEUR  
AUX ÉDITIONS PHILIPPE PICQUIER

*L'Odeur*, roman

*L'Éléphant et la Maruti, fictions de Delhi*

Titres originaux : *Between the Raw and the Cooked, Beauty, Sleepers*

- © Radhika Jha
- © 2005, Editions Philippe Picquier  
pour la traduction en langue française
- © 2009, Editions Philippe Picquier  
pour l'édition de poche

Mas de Vert  
B.P. 20150  
13631 Arles cedex

[www.editions-picquier.fr](http://www.editions-picquier.fr)

*En couverture* : © Roland et Sabrina Michaud/Rapho

*Conception graphique* : Picquier & Protière

*Mise en page* : Ad litteram, M.-C. Raguin – Pourrières (Var)

ISBN : 978-2-8097-0083-1

ISSN : 1251-6007

## SOMMAIRE

I. LE CUISINIER .....	7
II. LA BELLE .....	127
III. LES DORMEURS .....	225
Glossaire .....	301



# 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 éven-taires 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 détentrice 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'avons 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.

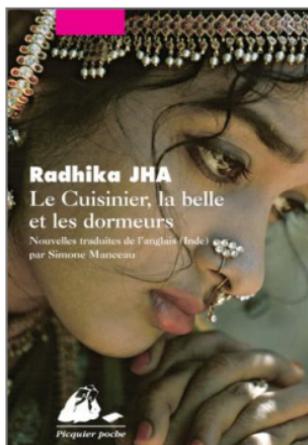
— Dites-moi, madame, votre mari a-t-il des ennemis ?

*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.



Cette version électronique  
a été réalisée le 21 novembre 2011  
par ePageine  
([www.epagine.fr](http://www.epagine.fr))  
en partenariat avec le Centre National du Livre  
([www.centrenationaldulivre.fr](http://www.centrenationaldulivre.fr))

ISBN PDF : 9782809707656