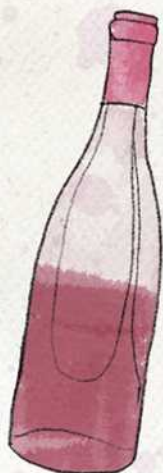


VALÉRIE GANS



*Le chef  
est une femme*

roman

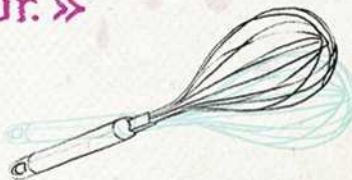


« Elle a des recettes pour tout...  
sauf pour l'amour. »



Flammarion

Extrait de la publication



# VALÉRIE GANS

## *Le chef est une femme*

r o m a n

Propriétaire depuis trois ans de son propre restaurant, après avoir fait ses classes chez son ex-mari, grand ponte de la cuisine moléculaire, Graciane vient de décrocher sa première étoile et compte bien continuer dans cette veine.

Mais, dans cet univers d'hommes, pour accéder aux mêmes distinctions, une femme se doit d'être encore meilleure. Et Graciane s'est juré d'y arriver.

La vue, l'odorat, le goût, le toucher, et parfois même l'ouïe, Graciane s'attache à ce que sa cuisine mette tous les sens en émoi.

Jusqu'à ce petit matin, aux halles de Rungis, où une rencontre au parfum iodé lui fera changer de trajectoire et, accessoirement, de menu...

Quand la comédie et la cuisine se mélangent, cela donne *Le Chef est une femme*, un cocktail explosif d'amour, d'humour et de gastronomie, suivi d'un carnet de recettes concoctées par Graciane, notre héroïne étoilée.

*Valérie Gans est romancière  
et journaliste à Madame Figaro.*

Flammarion

Extrait de la publication

Le Chef est une femme

DU MÊME AUTEUR

**Sous le nom de Valérie Gans :**

*Charity Business*, Payot, 2007.

*L'Enfant des nuages*, Payot, 2009.

**Sous le nom de Valérie McGarry :**

*La Vie crumble*, Lattès, 2000, Pocket, 2001.

*L'Horloge bio*, Lattès, 2002, Pocket, 2003.

*Le Sac*, Lattès, 2004, Pocket, 2005.

*Seule dans mon grand lit blanc*, Lattès, 2005.

*Le Marié était trop beau*, en collaboration avec Patrick de Bourgues, Lattès, 2006.

Valérie Gans

# Le Chef est une femme

« Elle a des recettes pour tout...  
sauf pour l'amour »

*roman*

Flammarion

© Flammarion, 2012.  
ISBN : 978-2-0812-8169-1

## LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE MON ENFANCE

— Chaud devant !

En pleine discussion avec son chef pâtissier sur les manières les plus créatives de rehausser une mousse au chocolat, Graciane fit un pas de côté qui avait tout de l'entrechat pour laisser passer son second, et les plaques brûlantes sur lesquelles crépitaient encore les Carambars fondus que l'on servirait avec le café. Ses narines se dilatèrent sans qu'elle s'en aperçût, dans un réflexe gourmand que provoquait toujours chez elle l'odeur du caramel, et ce depuis qu'elle était toute petite. Comme un seul homme, les pâtissiers se mirent à l'imiter, running gag éculé depuis le temps mais qui ne manquait jamais de provoquer l'hilarité.

— Bon, les enfants, gronda Graciane avec un large sourire qui démentait son ton. Tous les jours, vous me sortez des Carambars fondus sous le nez, et tous les jours vous vous fichez de moi ! J'y peux

rien, moi, si c'est la friandise préférée de mes narines...

D'un geste, elle enroula sa crinière auburn dans un chignon bas, avant d'aller se laver les mains – geste qu'elle renouvelait des dizaines de fois dans la journée.

— Allez hop ! Chacun à son poste ! On a quarante couverts ce soir, c'est pas le moment de chômer !

Propriétaire depuis trois ans de son restaurant après avoir fait ses classes chez son ex-mari, grand ponte de la cuisine moléculaire qui ne pouvait pas voir un œuf sans succomber à l'envie de lui faire une piqûre, Graciane venait de décrocher sa première étoile et comptait bien continuer dans cette veine. Mais, dans cet univers d'hommes, pour accéder aux mêmes distinctions une femme se devait d'être encore meilleure. Et Graciane s'était juré d'y arriver. Elle était en cela secondée d'une équipe triée sur le volet, qu'elle avait elle-même formée à ses méthodes plus expérimentales que scientifiques – Graciane fonctionnait au feeling, jugeant qu'une recette n'était aboutie que lorsqu'elle était aussi goûteuse qu'elle sentait bon et était agréable à regarder, sans que le produit eût été dénaturé –, et qu'elle considérait comme sa famille. La vue, l'odorat, le goût, et parfois même



l'ouïe – lorsque l'on ouvrait une cocotte lutée par exemple, et qu'un soupir prometteur s'en échappait – et le toucher : Graciane s'attachait à ce que sa cuisine mît tous les sens en émoi.

— Bon, Jason, mon chou, qu'est-ce qu'on peut faire pour cette mousse ? demanda-t-elle à son chef pâtissier en trempant son index dans un énième saladier.

Ils avaient essayé plusieurs variétés de thé – Jason n'était pas anglais pour rien –, le café, un trait de Grand Marnier, un zeste de citron, du gingembre frais râpé, une infusion de verveine et même un tour de moulin de poivre zechouan, il n'y avait rien à faire : Graciane ne parvenait pas à retrouver le goût de la mousse au chocolat de son enfance. Quel était donc cet ingrédient que mettait sa grand-mère Ama dans sa mousse pour lui donner ce twist incomparable que son cerveau, lui, avait si bien mémorisé ?

— Yuzu, Chef ! tenta le second en préparant de nouvelles plaques de Carambars.

Graciane secoua la tête. Le mouvement se propagea comme une onde dans sa poitrine, qu'elle avait opulente, et sa croupe callipyge. Comme on disait chez elle pour désigner une fille qui avait des formes, elle était joliment plantée.

— Non... on n'en a jamais vu en Pays basque. Alors à l'époque, tu penses !

Graciane ferma les yeux. Elle revoyait comme si c'était hier la grande cuisine de leur maison de Sare, où sa grand-mère faisait fondre au bain-marie le chocolat noir qu'elle mélangeait ensuite aux jaunes d'œufs et... et à ce mystérieux ingrédient que son esprit refusait d'identifier. Chacun des gestes lui revenait, mais la séquence s'interrompait toujours au même moment – celui où Ama rajoutait la fameuse pincée, à moins qu'il ne se fût agi d'une goutte –, avant de reprendre juste après. Elle cassait les œufs, séparait les blancs des jaunes, rajoutait une pincée de sel dans les blancs, fouettait les jaunes avec un peu de cassonade et... blanc... faisait fondre le chocolat, le mélangeait aux jaunes, battait les blancs en neige ferme et les incorporait à la spatule en mélangeant délicatement de bas en haut afin de ne pas les abîmer.

— Chorizo, Chef? ironisa un marmiton qui avait passé quelques mois chez El Bulli avant qu'il ne prît sa retraite, et n'était plus à une alliance étrange près.

— Je t'en prie, répondit Graciane sur le même ton. Ma grand-mère est une femme de goût !

— Oui, Chef !

— Sardine ! hurla au hasard le directeur de salle qui venait d'entrer dans la cuisine pour valider

avec Graciane la disposition des tables. Originaire de Saint-Jean-de-Luz, la sardine était sa madeleine de Proust, et il en aurait volontiers mis partout. Et puis, poursuivit-il d'un air malicieux, on fait bien des sardines au chocolat, alors pourquoi pas du chocolat aux sardines ?

Tout le monde partit d'un grand rire, sauf Jean-Baptiste, le chef sommelier qui, passant plus de temps avec le maître d'hôtel qu'avec sa femme et ses enfants, commençait à trouver son humour systématique pour le moins fatigant.

— Ho ! Tu nous fatigues, Roland ! grommela-t-il avant de s'engouffrer dans l'escalier qui menait à la cave.

Après une dernière tentative, infructueuse elle aussi, bien que le nouvel assemblage, une infusion de fenouil, proposé par Jason fût tout à fait intéressant, Graciane se résolut au pire : affronter de vive voix l'ire de sa grand-mère, qui, elle le savait, ne lui pardonnerait pas d'avoir pu oublier l'élément essentiel d'une recette qu'elle avait préparée devant elle plus d'une centaine de fois.

À cette pensée, elle posa les mains sur ses hanches rebondies qui abritaient cent mousses au chocolat au bas mot, si ce n'était plus, et toute la

mémoire culinaire de ses aïeules, que dans la famille on se transmettait de mère en fille et, le cas échéant, de grand-mère en petite-fille.

— Allô, Ama ? eut-elle à peine le temps de glisser avant de recevoir une salve de sa grand-mère.

— J'espère que tu as une bonne raison de déranger ton Ama un jeudi en pleine partie de bingo ma *petitote* ! Aujourd'hui ça rigole pas il y a un jamón ibérico de bellota de Guijuelo à gagner.

Fondant à souhait, ce jambon produit à partir des porcs noirs élevés en liberté et nourris exclusivement de glands et autres pâturages naturels était, outre le préféré de sa grand-mère et ce qui se faisait de plus cher, le seul qui pouvait se manger sans les dents ; un détail qui avait son importance passé un certain âge.

— Bon, je te rappellerai plus tard, alors !

— Tu plaisantes ma *petitote* ! Maintenant que tu m'as déconcentrée...

Merde, ça se présente mal, songea Graciane *in petto*. Elle aurait dû se souvenir que le jeudi jour de bingo, pour rien au monde on ne dérangeait sa grand-mère. Alors pour demander une recette qu'elle aurait dû connaître par cœur ! Prenant son courage à deux mains et une grande inspiration,

Graciane se lança, se préparant à une série de récriminations.

— Le truc, là, que tu rajoutes dans ta mousse au chocolat...

— Oh ! Graciane, tu n'as pas honte ! Comment peux-tu oublier le...

Un brouhaha éclata dans le combiné, suivi d'un tonnerre d'applaudissements qui masquèrent les derniers mots de la grand-mère. Puis les cris de celle-ci, des couinements plutôt, de joie : apparemment elle venait de remporter son jambon.

— Il faut que je te laisse, ma *petitote* ! Je vais récupérer mon jambon avant que ces vieilles dindes ne me le piquent ! Elles sont rapides, avec leurs cannes. Bon ! Et j'espère que tu n'oublieras plus, pour la mousse au chocolat !

Elle raccrocha, laissant sa petite-fille toujours aussi ignorante, et carrément désespérée.

— Alors ? demanda Jason, curieux de connaître enfin cet ingrédient mystère.

— Alors...

Graciane était sur le point de s'avouer vaincue, et de s'arrêter, la mort dans l'âme, sur l'une des préparations proposées par le pâtissier – celle au

fenouil, vraisemblablement, dont les saveurs herbacées lui rappelaient ses vertes vallées –, lorsque sa fille déboula, ses affaires de cours à la main, pour chaparder un goûter.

— Attention, Elija, c'est chaud ! la prévint le second alors qu'elle se ruait sur des gougères à peine sorties du four.

Trop tard ! Elle se brûla les doigts. Poussant un petit cri, de surprise plus que de douleur, elle se retourna pour se passer la main sous l'eau froide. C'est là, imprimé dans le dos du tee-shirt blanc qui la moulait, que Graciane retrouva ce que depuis plusieurs heures elle cherchait : un piment d'Espelette.

C'était de la poudre de piment d'Espelette qu'Ama mettait dans sa mousse au chocolat, qui la rendait unique. Et inoubliable.

\*

— Qu'est-ce qu'on mange ? s'enquit Timothée en entrant dans la cuisine où, une heure et demie avant le début du service, toute l'équipe était attablée.

Afin de voir un peu ses enfants, Elija, treize ans, et Timothée, quatorze, Graciane avait décrété

qu'ils dîneraient tous ensemble dans la cuisine du restaurant, d'un plat qu'elle préparait elle-même et qui était soit une expérience pour la nouvelle carte, soit, le plus souvent, une vieille recette d'Ama qui lui rappelait son enfance et forgeait la mémoire gustative de sa progéniture. Du coup, les gamins arrivaient avec leurs cahiers et faisaient leurs devoirs sur un coin de table, au milieu des allées et venues des pâtissiers et des cuisiniers, en attendant l'heure du dîner. Plus gai que de rester seuls dans l'appartement, deux étages au-dessus, d'autant qu'il y avait toujours une bonne histoire ou une douceur à glaner.

— Poulet à l'ail et piperade ! annonça Graciane en vérifiant dans le four la cuisson de la volaille.

— Un jour, on devrait essayer de le faire à la cocotte ! hasarda Roland en humant les effluves qui embaumaient. Ma grand-mère basque, elle faisait le poulet à l'ail à la cocotte... c'était très bon aussi !

— Il y a deux écoles, le contra Graciane. Toi tu viens de la mer, et moi de la montagne. Chez nous, on le cuit au four. Mais je veux bien que tu nous en fasses un, un jour !

Elle sourit à son directeur de salle. Elle aimait bien ce petit homme bourru, mais élégant, avec sa moustache qui lui donnait un air délicieusement suranné. Il avait toujours une anecdote à raconter,

et son charisme tranquille contribuait incontestablement au succès de l'établissement.

— Oh non, pitié ! Jean-Baptiste joignit les mains d'un air implorant. Laissons la cuisine aux cuisiniers ! C'est pas le talent qui manque, ici...

Il déboucha une bouteille de Txakolina glacé, dont il versa à chacun une rasade dans les petits gobelets bas que l'on trouvait dans les bodegas. S'il était interdit de boire avant et pendant le service, un verre de ce vin léger, pétillant et fruité était pourtant autorisé – et même préconisé – pour se mettre en train. Et puis le Txakoli n'était pas vraiment considéré comme du vin. Comme de l'alcool, encore moins.

— Je peux pas plutôt prendre un burger ? demanda Timothée qui, au grand dam de sa mère, préférait la junk food à toutes les recettes qu'elle pouvait lui préparer.

— Gore ! éructa sa sœur d'un air dégoûté.

Sans attendre la réponse de Graciane, Timothée avait déballé une sorte de bun rond et mou, renflé de ce qui semblait être une saucisse de Francfort industrielle enroulée comme un serpent dans un nid de moutarde d'un jaune chimique. Pas très ragoûtant, en effet.



— C'est un Mac Dog ! annonça le garçon avec un brin de fierté. C'est moi qui l'ai inventé.

— Tu ferais mieux de manger la cuisine de maman ! riposta Elija, qui, pour sa part, ne dérogeait jamais à la règle de cinq fruits et légumes quotidiens. Tu aurais moins de boutons !

— Alors là, c'est bas !

Complexé par son visage fleuri, dont aucune lotion ni aucun maquillage ne parvenaient à améliorer l'aspect, Timothée était blessé.

— Grosse saucisse, va ! se vengea-t-il, sachant lui aussi appuyer chez sa sœur là où ça faisait mal.

— Maman, maman ! geignit Elija, Tim a dit que j'étais grosse !

— Tim, combien de fois je te l'ai répété ? le gronda Graciane, sérieuse, cette fois. Ta sœur n'est pas grosse, et on ne plaisante pas avec ça !

Pour l'avoir observée chez de nombreuses filles de ses amies, à des degrés plus ou moins graves, mais de manière assez récurrente, Graciane était terrifiée par l'anorexie chez les ados et faisait tout son possible pour qu'Elija fût épargnée. Mais elle savait qu'il fallait rester vigilante, et que la moindre réflexion concernant le poids ou les bourrelets de sa fille – qu'à vrai dire elle n'avait pas –, surtout venant d'un garçon, pouvait la faire basculer.

— Bah quoi ? Elle me parle bien de mes boutons, elle ! rétorqua Timothé d'un air felleux. Si tu crois que ça me fait plaisir...

— Pas pareil ! triompha Elija.

Elle vint s'asseoir à côté de Jason, qu'elle aimait bien parce qu'il était pâtissier et qu'il ressemblait à Robert Pattinson, le héros de *Twilight*. De son air sucré ou de son talent à le manier, elle ne savait pas, chez lui, ce qu'elle préférait. Mais c'était son pote et contre son frère, un allié.

Une fois le dîner terminé, chacun regagna son poste, et, sous la baguette expérimentée de Graciane, le ballet des chefs reprit en cuisine tandis que dans la salle, maîtres d'hôtels et sommeliers s'affairaient. Bientôt le coup de feu, et, pour les enfants, le moment d'embrasser leur mère et d'aller se coucher.

## UN MERLAN EN COLÈRE

Avec la pluie qui, depuis plusieurs jours, ne cessait de tomber, les halles de Rungis étaient baignées d'un froid que l'humidité rendait glacial. Et le fait d'avoir dû se tirer du lit à trois heures du matin pour aller faire le marché n'arrangeait rien. Quand de nombreux chefs envoyaient aux appros leur second, Graciane mettait un point d'honneur à faire elle-même ses achats, ce qui avait pour double avantage de lui donner des idées – souvent, elle s'inspirait des arrivages du jour pour confectonner sa carte – et d'éviter la coulure : même avec des équipes de toute confiance, on n'était jamais à l'abri d'un dérapage. Et ça, Graciane ne pouvait pas se le permettre.

Été comme hiver, ses journées commençaient donc aux aurores. Et même avant : ce matin de février qui n'avait pas encore vu le jour en était un exemple criant, que ses os perclus de froid et ses muscles tétanisés n'étaient pas près d'oublier.

Resserrant contre elle les pans de son manteau, elle enfila par-dessus ses gants une épaisse paire de mitaines et observa les étals du poissonnier.

— Mais c'est notre Graciane ! l'accueillit Martin, loup de mer au regard si bleu qu'on aurait dit le reflet du ciel dans l'océan par grand beau temps. J'ai des belons du tonnerre, je te fais goûter ?

Sans attendre sa réponse, il ouvrit une huître qu'il lui tendit, grosse masse laiteuse, sur le bout de son couteau.

— Tiens, goûte ça, tu m'en diras des nouvelles !

En fille des montagnes, Graciane n'était pas fan des fruits de mer au petit déjeuner, surtout lorsqu'ils atteignaient, comme la belon en question, un format de compétition. Mais elle aimait beaucoup Martin, et s'en serait voulu de le vexer en refusant le coquillage qu'il lui offrait. Elle fit passer l'huître d'une rasade de vin blanc à même le goulot, un Tariquet minéral qui lui rappelait les férias – et les gueules de bois magistrales qui, inévitablement, les accompagnaient.

— Vachement bonne, dis donc ! s'exclama-t-elle lorsqu'elle eut avalé tout rond.



Composition et mise en page



N° d'édition : L.01ELJN000266.N001  
Dépôt légal : février 2012