

## **En marchant, en divaguant**

Elle va d'un pas soutenu dans l'air vif du jour naissant, et des dizaines de bulles irisées s'agitent au-dessus d'elle en menant une danse allègre... C'est curieux comme les idées lui viennent en marchant, curieux comme cette effervescence pétillante la mène en avant dans une sorte d'ivresse légère ! Personne ne pourrait soupçonner, en la voyant aller d'un si bon pas, que les pensées joyeuses s'amoncellent au-dessus de sa tête pour compenser le grand désert de sa vie sans reconnaissance ou considération pour elle, Camille, employée anonyme, épluchant à longueur de journée des fruits et des légumes au sein des cuisines de l'Elysée. Attention cependant : pas n'importe lesquels. Elle use son couteau sur des produits de caractère bien exposés au soleil, comme ces petites pommes non traitées, à la chair ferme, qui retiennent jalousement le sucre de leur jus, contraignant le consommateur à les croquer jusqu'au trognon pour le goûter, ces poires délicates qu'une simple pression flétrit, tachées d'ecchymoses brunâtres avant la maturation, et qu'il faut manipuler avec d'innombrables précautions, ces mangues rouges et opulentes en forme de ballon de rugby, dont la peau souple se mêle intimement aux fils de la chair. Quand les fruits sont pelés, c'est au tour des petits légumes biologiques et bosselés, à la carapace épaisse, capricieux pendant leur croissance, prenant leur aise dans la terre, qui s'épluchent difficilement, en particulier les topinambours revenus à la mode, dont les élus raffolent, car ils sont bons pour la santé... Ah ! La purée de topinambours, le dernier engouement du jour, figurant si souvent au menu des ministres ! Comme elle peut la haïr, Camille, lorsqu'elle la voit qui s'affiche à côté des viandes de la carte ! S'il n'y avait que la purée de topinambours, passe encore... Mais il y a aussi les consommés savants de carottes sauvages au persil du jardin, les potages glacés de tomates tigrées, les gratins élaborés de cucurbitacées, les compotées d'oignons nouveaux agrémentés d'essence de romarin, sans compter les vertigineuses salades de fruits qui figurent à chaque repas, pour les végétariens attachés à une nourriture saine !

Alors que les légumes terreux et les fruits cueillis sur l'arbre, serrés dans de grands paniers, attendent d'être nettoyés à l'éponge, Camille s'enivre d'images secourables sur le chemin du travail. Les images changent tous les jours, au gré des idées qui éclatent dans sa tête comme bulles de savon alors qu'elle va, en courant presque, sur les boulevards déserts

pour être à l'heure et s'acquitter de sa corvée... Antoine, le chef d'équipe, ne plaisante guère avec les horaires ! Dans sa course contre la montre, voici qu'elle se plante dans le décor familial coiffée d'une toque haute comme un soufflé, devenue par miracle la cuisinière en chef régnant sur l'équipe qui s'active autour d'elle. Ayant repéré Antoine penché au-dessus d'une assiette, elle s'avance et s'acharne sur lui, son persécuteur de tous les jours qu'elle a bien l'intention de persécuter à son tour : « Ton caramel est insipide, et regarde le piteux fil jaunâtre qu'il laisse sur le dôme des blancs ! Du travail d'amateur ! Ignores-tu qu'il doit couler tel un ruban d'ambre clair, comme s'il était une écriture mystérieuse faite de boucles et d'arabesques, pour décorer les œufs à la neige ? C'est ainsi que le Président aime son dessert, pas autrement. Même un simple commis le sait. Allez ! Recommence ! Magne-toi !... »

... Comme il est bon de se le représenter, son ennemi juré, suant et se décomposant au-dessus de ses casseroles, et comme il est réconfortant de mener son monde au doigt et à l'œil, en agitant une louche d'argent dans un vertige de gloire ! Comme il est grisant de se persuader dans la clémence du matin qu'on est la meilleure, la plus douée, et que rien ne saurait remplacer le savoir-faire que l'on possède ! Non, rien ni personne ne saurait avoir son talent pour associer aux lourds rôtis de bœuf des assaisonnements exotiques, ni son audace pour jeter quelques gouttes de vinaigre défendu dans la salade de papayes péruviennes ! Il n'y a qu'elle, Camille, chef cuisinière hors pair, pour étonner ainsi les papilles présidentielles et celles de sa cour de ministres. Elle seule sait se fournir chez des commerçants aussi secrets que discrets, œuvrant dans les quartiers reculés de la capitale, qui ne font pas parler d'eux et se tiennent loin de l'agitation des médias, mais qui possèdent l'art des alliances audacieuses procurant à un mets banal une tonalité affolante, capable de persister dans le souvenir comme un parfum troublant.

Oui, Camille Béranger est bien la première femme au monde à gouverner les cuisines d'un chef d'Etat ! Comme il est bon de s'en convaincre en gravissant précipitamment les marches de la bouche de métro, sachant qu'il reste une distance modérée à parcourir d'une traite, comme elle en a l'habitude, l'esprit en feu, régnant au sommet de la pyramide du personnel, faisant plier Antoine sous ses ordres, le mettant à genoux, l'humiliant devant ses collègues : « Non mais regarde-moi ça ! La peau résiste. Elle ne se détache pas ! C'est ahurissant. Tu ne sais toujours pas faire cuire un turbot proprement. Je vais te renvoyer faire tes études à l'école hôtelière, moi ! » Elle hurle tant qu'Antoine adopte l'air du type

faussement contrit qui prépare un mauvais coup, et qu'elle déteste par-dessus tout.... Il veut se venger, c'est inscrit dans ses yeux, et il sera prêt à lui tendre une embuscade à la première occasion, elle le sait. Mais elle a toujours été plus rapide que lui, et puis elle a un plan infailible, auquel elle a eu souvent recours. L'heure où les cuisiniers, fatigués par leur service, se restaurent dans l'arrière-cuisine est propice à l'action. Attendre le moment idoine où tout le monde discute joyeusement autour de la table pour sortir de sa poche une fiole minuscule : le secret de la réussite est là. D'un geste éclair, elle verse dans l'assiette d'Antoine trois gouttes d'un liquide incolore qui se dilue à merveille dans la sauce de la blanquette. Et voici son rival qui incline l'assiette pour lamper le jus en faisant du bruit avec sa bouche, et qui racle la porcelaine avec le bord de sa cuillère ! Puis il se lève, vacille, titube et tombe, raide, foudroyé par le poison... C'est imparable ! En traversant le boulevard en trombe, elle ressent une jouissance extrême à le voir ainsi d'une blancheur de cadavre, crevé, immobile, gisant à ses pieds comme un morceau de bois mort...

Le soleil tape sur les vitres des immeubles lorsqu'elle franchit la porte de service du 55, rue du Faubourg-Saint-Honoré, les joues rouges d'avoir couru, les pieds enflés dans ses chaussures aux semelles trop lourdes. Elle est en retard de dix minutes, sans doute ses pensées invouables l'auront-elle retardée.

« Non mais t'as vu l'heure ? » entend-elle au fond du couloir, et la voix cinglante de son chef écorche ses tympans. Elle se jette sur une chaise, saisit le couteau, en même temps qu'elle plonge une main tremblante dans le panier de légumes... Antoine se tient au-dessus d'elle, narquois, surveillant chacun de ses gestes : « Allez ! Magne-toi ! » postillonne-t-il en crachant son fiel. A ces mots, après lui avoir planté mentalement l'éplucheur dans le cœur, elle pousse un soupir, et, s'arrachant de son rêve à regret, passe d'un poignet ferme le fil du couteau sur la peau de la première pomme de terre.

\*