

Ce livre est composé avec
le caractère typographique
LUCIOLE conçu spécifi-
quement pour les personnes
malvoyantes par le Centre
Technique Régional pour
la Déficience visuelle et le
studio typographies.fr

CHEF

GAUTIER BATTISTELLA

CHEF

Roman



© Éditions Grasset & Fasquelle, 2022.

© À vue d'œil, 2022,
pour la présente édition.

ISBN : 979-10-269-0602-5

ISSN : 2555-7548

À VUE D'ŒIL

6, avenue Eiffel

78424 Carrières-sur-Seine cedex

www.avuedoeil.fr

« On se tue à la tâche pour être à la hauteur. Mais six pieds sous terre, ça manque terriblement d'altitude. »

Louis OUTHIER, 1930-2021,
chef de L'Oasis, à La Napoule
(trois étoiles de 1969 à 1988)

« Quand les dieux veulent perdre un homme, ils exaucent tous ses vœux. »

Oscar WILDE

« Terre, soleil, vallons, belle et
douce nature,

Je vous dois une larme aux
bords de mon tombeau ;

L'air est si parfumé ! la lumière
est si pure !

Aux regards d'un mourant le
soleil est si beau ! »

Alphonse DE LAMARTINE,
« L'Automne »

Si l'on mesure la grandeur d'une civilisation à sa capacité de produire et de chérir les choses *a priori* inutiles, la France aura été sans nul doute l'une des plus triomphantes et des plus raffinées. Ce roman se rêve en modeste hommage à ces artistes de l'ombre que l'on nomme cuisiniers.

Chapitre Premier

Tout le monde était au petit blanc. Au début, ça secoue le gosier, la trachée grésille, il faut dire que sept heures du matin c'est presque l'aurore. Mais dès dix heures, ça va déjà mieux, le ventre commence à sourire et s'arrondir. Hommes et femmes se servaient des rasades, même les gosses, ça te structure un môme ça. À midi débutait le service et dans la bonne humeur, messieurs-dames ! Alors bien sûr, les esprits s'échauffaient parfois, c'est que l'alcool taquine les humeurs. Les types se retrouvaient derrière l'auberge pour régler leurs bisbilles. Tout ce qu'Yvonne réclamait, c'est qu'ils ne s'amochent pas trop, on compte sur

vous les gars, on a une maison à faire tourner. Et elle tournait plutôt bien. Tous les jours, excepté le lundi, le vaisseau partait à l'abordage. Le restaurant, en réalité, n'était jamais véritablement fermé. Si un voyageur de passage, souvent l'un de ces colporteurs de produits manufacturés très en vogue à la fin des années 1950, censés alléger le quotidien des maîtresses de maison (fer à repasser, savon en poudre, ustensiles de cuisine « dernière génération »), si l'un d'eux, égaré sur les chemins gersois, venait à tirer la petite sonnette à la nuit tombée, Yvonne Renoir descendait en frusques, lanterne à la main et sortait le pain, le saucisson, un carafon de vin râpeux. S'il était tard, ou que l'étranger cherchait à faire étape, elle ouvrait l'une des petites mesures qui se trouvaient au-dessus du restau-

rant, généralement réservée aux gars du service. Et cela le plus naturellement du monde, sans demander gages ni avance. Yvonne, c'était ma grand-mère. Impossible aujourd'hui de se prétendre chef sans invoquer une mamie aux joues rondes ou le souvenir d'une tarte aux pommes qui refroidit sur la fenêtre. Pas très original, mais efficace en diable. Et si tu n'en as pas, tu inventes, Gertrude ou Germaine feront l'affaire. Je n'en ai jamais eu besoin : ma grand-mère paternelle écrase mes souvenirs d'enfance. Elle régnait sur une troupe de pirates, gueulards ou sauciers, rôtisseurs et pétrisseurs, dont elle était l'impératrice.

Yvonne était née le cœur gai, un soir de février 1910, à Castéra-Lectourois, faubourg de Lectoure. Dans les campagnes gasconnes, rien n'avait véri-

tablement changé depuis la fin du dix-neuvième siècle. L'électricité était parvenue dans les villages, mais la plupart des foyers s'éclairaient encore à la lampe à pétrole. Ensuite, il y a eu « la première », comme elle disait. Elle en parlait sans émotion particulière, comme s'il s'était agi d'un orage ou d'un mauvais virus, un phénomène presque inévitable. Les hommes valides étaient partis, les champs laissés en jachère, le lierre et la ronce avaient pris leurs quartiers d'été à l'intérieur des granges. La petite Yvonne cultivait un jardinet derrière la maison et braconnait des truites avec des copains dégourdis. La guerre, c'est aussi l'occasion de faire de bonnes affaires. Son père André était un drôle de type, aiguiseur de couteaux, sourcier, taciturne. On racontait qu'il s'était abîmé pour éviter de partir : impossible

de trouver la route des Ardennes, doté d'un œil unique. Resté au pays, il avait acheté notre ferme « à la bougie », une quinzaine d'hectares pour une poignée de maïs. Il s'occuperait des champs et des vergers, sa femme Maria, originaire de Cordoue, élèverait quelques poules, un cochon peut-être. Maria cuisinait bien, cela se sut. À la fin de la guerre, curieux, pèlerins en route vers Saint-Jacques ou voisins s'installaient au coude à coude sur une longue table burinée (quand j'étais gosse, mon père s'en servait comme établi) et, contre une participation modique, se remplissaient la panse d'une tarte de pommes de terre ou de beignets au sucre. Les soldats revenus du front se voyaient offrir le repas. Le seul cliché rescapé de l'enfance d'Yvonne la représente assise

sur les genoux d'un caporal, qu'elle contemple comme un demi-dieu.

Quand Foch et les autres déclarèrent que les conneries, ça suffisait comme ça, Yvonne avait huit ans et cirait les bancs de l'école élémentaire de Lectoure. Les récitations, ce n'était pas pour elle, *Les Petites Filles modèles* l'ennuyaient à mourir, elle préférait la clameur des fourneaux, l'odeur des viandes chaudes et le chuintement des graisses. Dotée d'un appétit redoutable, elle avait compris qu'on est toujours mieux servi à la source, surtout si on se sert soi-même. Elle avait commencé à apprendre les gestes en coulisses, ceux qu'elle m'enseignerait bien des années plus tard. Comment déshabiller un lièvre, tordre le cou d'une poule ou gaver un canard. Elle écosait les fèves et les petits pois, tressait des couronnes d'ail rose.

Quand elle mettait à tremper les haricots secs, elle s'asseyait à côté d'eux et le temps qu'ils gonflent, leur racontait sa journée. C'est en tout cas ce qu'elle m'a raconté, à moi.

Sa mère Maria avait fini par se bâtir une réputation très honorable, en dépit de sa manie de rajouter du chorizo dans l'intégralité de ses plats. On venait des collines environnantes, après l'église, pour sa cassole du dimanche. À l'époque, on ne parlait pas encore de grandes maisons mais de petites cuisines portées par de grands cœurs. Une cheminée, quelques tabourets, une potée de haricots tarbais à la graisse de canard, agrémenté d'ail, de saucisse de couenne – et de chorizo. À l'aube des années 1930, ma grand-mère était devenue une femme opulente, aux joues briochées, le poids idéal pour des