

Ils ont perdu la tête

*Ainsi s'intitule ce chapitre qui aurait pu s'appeler
Guignolades
pour la bonne raison qu'il se rit de la mort,
la plus stupide de toutes.
Mais comme la vie, parfois, lui dispute le titre,
le choix s'est imposé
sous l'arbitrage d'une infinie prudence.*

Ça se passe dans les traboules – ces voies moyen-âgeuses, étroites et mystérieuses, dont les pavés usés relient depuis des siècles de somptueux hôtels.

Ça trépassé donc à Lyon, à deux pas de la Saône, où un homme s'éteint ruelle Punaise, haletant, hoquetant, poignardé au ventre.

Réflexe surprenant, l'homme regarde sa montre.

23 h 40, lit-il sur le cadran. Au point où il en est, est-ce vraiment important? Son prochain rendez-vous n'est autre qu'avec la mort. Or la dame sait attendre, c'est sa seule élégance. Magnanime, la Camarde lui laisse accomplir ce geste puéril qui, supposition gratuite, lui sert à mesurer le temps qu'il a encore à vivre, autant dire quelques secondes, un rabiote de misère.

Vingt-six ans, c'est jeune pour partir – il souhaitait tant voir pousser ses premiers cheveux blancs. Mais pour atteindre l'âge où l'on se met à les compter, le bazut aurait dû écouter sa Cassandre de mère : « Arrête tes conneries, Joël, ou tu finiras sur l'échafaud ! » Propos un tantet excessif compte tenu de l'extinction de la peine capitale – remplacée aujourd'hui par la peine minuscule. Pourtant, la vision de la sainte femme était juste. Alors apprécions-en l'exactitude : elle avait prédit à son fils qu'il mourrait avant l'heure, et force est de reconnaître qu'elle avait raison.

Est-ce à elle que pense Joël au cours de ses ultimes instants ?

Regrette-t-il d'avoir nargué le sort en dépit de ses conseils ?

Une chose, une seule, est sûre : il s'éloigne dans la tendresse, le crâne coincé entre deux seins plantureux, bercé par les couplets du standard des mouchoirs – Cholet lui doit beaucoup –, *Les Roses blanches*, fleurs qu'il n'a jamais apportées à sa jolie maman.

La scène se drape de déraison. Fellini l'aurait adorée. Mais c'était un créateur, et nous, indécents spectateurs, ne sommes que des voyeurs.

Certes, la télé-réalité nous habitue à l'exercice. La caméra est un trou de serrure dans lequel, sans pudeur, nous lorgnons Jean ronfler et Pauline uriner. L'obscénité est même sponsorisée, elle rapporte des millions. Le marketing, néanmoins, n'a pas encore osé s'en prendre à Thanatos. Une agonie en *live* serait-elle profitable ? Question épouvantable, notre réponse est non ! Alors, armés de ce credo, faisons preuve de tact et de délicatesse, laissons Joël en paix pour visiter les lieux où ce pauvre homme expire.

*

Les cloches sont revenues, les vacanciers de Pâques envahissent les rues, et malgré l'heure tardive le vieux Lyon résonne de leur tohu-bohu.

De Saint-Georges à Saint-Paul, en passant par Saint-Jean, ils flânent, émerveillés, la tête dans les étoiles, les yeux rivés sur les façades. À deux pas de la Saône, au pied de Notre-Dame-de-Fourvière, le quartier s'étire d'ouvrages séculaires en hôtels Renaissance. On en compte trois cents (sur les doigts, c'est impossible), parsemés d'églises,

de places ciselées, de traboules si typiques, si finement conservées que, pour décrire leur splendeur, fi des mots mignotés ! De l'audace, nom d'un gorgeon ! Embrassons les formules flamboyantes, bravons les adjectifs, mettons le feu au verbe pour clamer haut et fort : c'est beau !...

Voilà, c'est dit ! Tant pis si ça dérange.

Pour compléter le tableau, notons aussi que, contraste subtil, le présent y tutoie le passé, y compris dans les cuisines. Côte à côte, les bouchons rivalisent en fumets, en odeurs ensorceleuses. Ça sent bon, c'est merveilleux, le touriste en pleure, tout bouligué d'émoi, la langue sur le ventre, le nez au bord des larmes. Que choisir ? Sélection difficile pour un non-initié. Tablier de sapeur ou cochon de lait rôti ? Chaque table a ses recettes, son alchimie secrète, son chef toqué du goût.

C'est donc au hasard que les Hansson, Suédois habitués aux laitages et à la morue salée, sont entrés aux Rognons roses. Les innocents ignoraient où ils mettaient les pieds. Pour le solide Olaf, le cadre de l'endroit a été déterminant. Son décor Grand Siècle, ses poutres à la française et, surtout, sa propreté l'ont séduit au premier coup d'œil. Quant à Gunilla, son imposante moitié, épousée il y a vingt ans (leur voyage est un cadeau d'anniversaire), deux mots sur le menu ont emporté sa décision. Elle les a traduits à son mari : « Salade et poisson », ravie de dénicher des mets civilisés.

Le problème est que Lyon poétise ses gamelles. Ainsi le caviar vert, spécialité du cru, est le doux nom de la salade de lentilles. Vinaigrée à souhait, assaisonnée d'oignons, c'est le régal des dieux. Excepté pour Odin et ses mortels descendants. Consternée, Gunilla grimace devant son assiette et jure de changer de dico. Olaf, pour sa part, s'emporte. Du poisson, ça ? Mais de qui se moque-t-on ? éructe le Suédois. Colère partagée par

Gunilla : il n'y a même pas d'arêtes ! Et puis cette sauce, d'où sort-elle ? Ne pouvait-on la mettre à part ? Fureur reprise par Olaf : ce poisson n'a ni queue ni tête ! Ou on l'a fricoté dans une casserole moisie, ou on l'a pêché du côté de Tchernobyl ! De plus, s'empourpre la Suédoise, pour qu'il soit si boursoufflé, c'est qu'il était malade !

Les tympanes gavés de *rrr* terribles qui lui font maudire Babel, le serveur, la maigreur pliée en huit, la moustache frémissante, tente aimablement d'expliquer aux deux blonds les composants de la recette.

— Brochet... Quenelles de brochet... Sauce Nantua... *It is miam-miam very good... Gut delicatessen... Caramba bueno...* Parole de Fernand.

Hélas, rien n'y fait, le couple tonitrué, la salle résonne de *gllash*, de *shmol*, de *rrre-rrrou-rrru*, et autres *rrratata bleurashou* indignés. Le dialogue vire au scandale, d'une violence inouïe quand Fernand détecte soudain un méchant radical. Rouge d'apoplexie, Olaf vient de scanner *polize*. Universelle menace, que même un Inuit comprendrait. Les choses se gâtent. Inquiets, des clients reniflent leurs assiettes, on chuchote, on conspire, on se pose des questions, il y a urgence à étouffer la fronde.

— *I go* chercher *the big boss*, se replie le serveur, restez assis, *don't move*.

Injonction superflue, comme s'ils avaient l'intention de partir ! Oh que non, mille fois non ! Les Hansson sont décidés à voir l'empoisonneur, à lui flanquer au nez sa bassouille immangeable, une ragougnasse à écœurer un phoque – et pourtant en Suède ils ne sont pas regardants.

Une porte à deux battants le sépare de l'office, Fernand la pousse d'un coup de pied rageur, heureux d'échapper à ces trolls, ne serait-ce qu'un instant. Fichu métier, rumine-t-il. Pourtant, en dépit de ces aléas, rien ne l'en éloigne : Fernand a son boulot dans le sang, tel

un moine sa vocation. Religieux de l'hostellerie, il en porte la veste blanche comme un cistercien le froc, fier d'appartenir à sa congrégation. Depuis plus de quarante ans, il lui donne sa vie, son ardeur, son enthousiasme. Chez Berlitz, autrefois, il lui a même offert la sueur de son cerveau. Six mois sur ses bancs : trois à s'abîmer le palais au contact de l'anglais, trois à se torturer la mâchoire à jaspiner teuton, et ce dans l'unique but de distiller du bonheur aux clients. C'est dire la foi du bonhomme. Un saint, ce brave Fernand, et tant qu'il y en aura de cette trempe, l'avenir du hamburger chimique restera sombre.

Il n'empêche que Fernand en a marre ! Il veut bien convertir les Chinois au culte de la fourchette, les Anglais à celui de la grenouille, apprendre aux Japonais à décoquiller des escargots, mais sa mission a une limite : l'homme ne peut tolérer le blasphème, les quenelles sont sacrées, on ne plaisante pas à Lyon avec ce vénérable mets. Et encore moins quand c'est Albert Bringuier, patron du sanctuaire, qui les a mijotées.

Albert est un héros, d'aucuns comparent son resto à une forteresse, au dernier rempart des traditions culinaires. Chez lui, on farine la blanquette, on verse du pisse-dru dans le bœuf bourguignon, on poche, on larde, on mitonne à l'ancienne, tout comme cuisinait, il y a encore peu, ce brave *Homo sapiens* avant que l'on n'invente le taux d'acide urique. L'homme est un sorcier, un gourou des fourneaux, c'est pour la magie de ses sauces qu'on l'appelle le Grand Albert, bien qu'il soit court sur pattes, rondouillard et joufflu, portrait inachevé si on néglige sa calvitie, qu'à soixante-deux ans le coquet masque sous une moumoute blonde.

C'est donc Albert que Fernand cherche en cuisine. En vain, il ne le trouve nulle part, s'en émeut, s'en ouvre à

son second. Le drame est qu'il zozote quand il est chagriné :

— Zacquot, tu zais z'òu est le patron ?

— Parti prendre l'air, pourquoi ?

— Y a que les Zuédois z'apprécient pas les quenelles.

— Oh ! Elles ont pourtant été faites comme d'habitude.

— C'est toi qui les z'as préparées ?

Même un âne aurait décelé le doute dans la question, comme si Fernand se méfiait des capacités du jeune chef. Dire que Jacquot déteste la critique est un tendre euphémisme. Il ne la supporte pas ! Jacquot a tout appris d'Albert dont, bien plus que son second, il est le seul dauphin : ses cent vingt-deux kilos sont la preuve de son titre.

— T'insinues quoi ? s'avance-t-il, menaçant, vers le frêle sceptique.

L'affrontement ressemble à un dessin de Dubout : l'énorme coince le maigre avec sa panse, louche en main, prêt à le faire cuire à la moindre remontrance.

— Rien du tout, s'angoisse le squelettique, je ne te mets pas en cause.

— Manquerait plus que t'essayes. Des quenelles, j'en ai cuisiné des milliers, celles-là comme les autres, Albert peut me laisser le piano, j'assure autant que lui. Compris ?

Le ton monte, le personnel rapplique. Les belliqueux se toisent, le fluet court au massacre, il faut les séparer. Par malheur pour l'étique, nul n'en a l'intention. Pour une fois qu'on rigole...

— Oui, mais z'est Albert le patron, botte finalement Fernand en touche, z'est à lui de calmer zes bredins... Ils parlent d'appeler la polize.

— Non ?

— Zi... Tu zais quand il va revenir ?

Le gros, du coup, relâche son étreinte, se gratte un crâne croûteux, indécis sur la conduite à tenir. C'est un soldat du feu, non un diplomate, plus à l'aise pour mener une brigade qu'à traiter dans la soie.

— Pff, regarde-t-il la pendule, perplexe, ça fait trente minutes qu'il est parti s'en griller une... M'est avis qu'il ne va pas fumer tout le paquet... Dis à tes cogne-mou qu'il arrive, fais-les patienter comme tu peux.

Fernand en blêmit, c'est un ordre à la Nivelles, on l'expédie sur le Chemin des Dames, il va y laisser sa moustache, ce qu'il refuse haut et fort, et là sans zozoter.

— Ah, ouais ! On se dérange pour les compliments, mais dès qu'il y a un pet, on envoie les petits... Très peu pour moi ! Trouve-toi une autre passoire !

— De quoi ? s'empourpre le ventru, t'es payé pour, non ?

— Au pourcentage, seulement ! Et à hauteur de 15 % ! À toi la suite.

Non, mais qu'est-ce ? Une rébellion ? Une mutinerie ? Un pingouin ne peut défier un cuistot, ou c'est Octobre rouge, la porte ouverte à l'anarchie. Jacquot doit rétablir l'ordre, la hiérarchie c'est lui ! Sans son talent, ce freluquet n'est rien ! Il s'apprête à sévir quand, autoritaire, ferme et éraillée, la voix d'Albert lui fait rouvrir le poing.

— Mais c'est le bazar, ici ! Qu'est-ce qui se passe ?

Sauvé *in extremis*, Fernand se promet de remercier le premier saint qui lui reviendra à l'esprit. Jacquot, lui, tire une tronche de jour sans beaujolais.

— Je m'expliquais avec monsieur... T'étais où ?

L'air absent, Albert se lave les mains au-dessus d'un bac de vaisselle sale.

— Sur les quais... Besoin de Marcher... C'est quoi, l'embiérne ?

Un problème énorme, l'informe Fernand, d'autant plus gros que des habitués assistent au scandale. Il y a même le juge Boqueteau, un apparatchik de l'andouillette lyonnaise qui, aux cris des Suédois, commence à regarder la sienne avec circonspection.

Après des décennies consacrées à son art, Albert ne s'étonne plus de rien. À commencer par le mépris des guides pour ses casseroles. Ses recettes, considérées gothiques, sont jugées bonnes pour le musée – critiques, entre parenthèses, dont il se tape la boudinette : son restaurant est toujours plein. En revanche, les béotiens du goût ne cessent de l'ulcérer. Il en a vu recracher des asperges parce qu'elles n'étaient pas en boîte. Sale époque. Ce monde crève d'agueusie, il s'empoisonne les papilles. Enfin, chacun fait comme il veut... Sauf avec ses quenelles : on a le droit de ne point les aimer, mais on le garde pour soi, l'avouer est un affront que le maître relève. Et c'est pour en découdre, la moumoute en bataille, qu'il quitte sa cuisine.

Égorgera-t-il les malfaisants? Se contentera-t-il de les virer?

Rien de tout cela ! Par métier, par sagesse, Albert s'arrête au centre de la salle, décompresse, sourit à l'assemblée. Voilà, il est redevenu zen. Son calme retrouvé, il s'avance vers ses habitués, leur serre la main, leur gazouille une phrase aimable et lyonnaisante. Sa présence les rassure, on sait maintenant qu'il était aux fourneaux, que le courroux des Suédois n'est dû qu'au choc des cultures, hypothèse que le madré confirme.

— Ah ! Monsieur Boqueteau, s'apitoie-t-il à sa table, les quenelles, c'est pas le goût scandinave. Comme la blanquette de morse n'est pas le goût français. Enfin, l'essentiel est qu'on fasse l'Europe avant le xxx^e siècle.