

Le veau Marengo

Chez mes parents, la nourriture a toujours été un tabou.

Ma mère, qui travaillait comme mannequin chez Dior, méprisait les plaisirs de la bouche. Les arts de la table n'avaient pas droit de cité dans sa vie. Manger signifiait pour elle grossir et perdre son gagne-pain... Car, en plus de faire engraisser, aux yeux de ma mère, manger n'était rien d'autre qu'une perte de temps.

Mon père suivait ma mère sur ce terrain pour d'autres raisons. Lui ne s'intéressait qu'aux abstractions. Les chiffres et les idées. Il était professeur de mathématiques, passionné par ses formules. On pouvait lui faire avaler n'importe quoi. Il trouvait appétissante une vieille tranche de jambon et se contentait volontiers d'une soupe en sachet ou d'un foie de morue en boîte.

Résultat : je ne sais rien faire dans une cuisine. Durant mes études, je n'ai guère progressé dans la voie de la gastronomie. Je suis devenue ethnologue et mes voyages parmi les tribus de l'Amazonie m'ont appris à me contenter de peu.

Mais le destin me réservait des surprises. Ma rencontre avec un garçon du Sud-Ouest, héritier d'une longue tradition culinaire, l'entrée dans ma vie de sa mère et de ses cinq soeurs, toutes obsédées par la qualité des repas qu'elles concoctaient, les heures interminables passées autour d'une table à s'échanger des recettes... Alain, mon prétendant, passait pour le meilleur chef dans cette tribu de cuisinières.

Quand il annonça notre mariage à sa mère et ses soeurs, le verdict fut immédiat et sans appel :

— Sophie te rendra peut-être heureux, mais... Mon pauvre chéri, avec elle, tu ne vas manger que des nouilles toute ta vie !

Un jour, le directeur américain de la boîte d'import-export alimentaire où Alain travaillait, vint en France et nous invita à dîner au restaurant de son hôtel. Pour nous, la soirée était d'une importance capitale. Alain désirait obtenir un poste au siège et habiter quelques années aux États-Unis.

Nous voilà donc assis dans l'un des temples de la gastronomie parisienne. À mes yeux, à mes narines, à mon palais, tout semble savoureux. Et je lis dans les yeux d'Alain que je ne me trompe pas : lui aussi trouve tout dé-li-cieux !

Seul bémol à notre plaisir : le grand patron d'Alain critique tout. La qualité du pain, la couleur du poivre, la taille des grains de sel... Et, à l'entendre, nos chefs cuisiniers ont une réputation usurpée. La soirée devient difficile et notre hôte... pénible. Tout à coup j'entends mon mari dire :

— Vous savez toutefois, Monsieur, que vous êtes assis à côté de la meilleure cuisinière de tout Paris ?

Je comprends immédiatement que mon mari veut changer le sujet de conversation et le suis sur ce terrain en minaudant :

— Oh, tu exagères un peu, Alain... Je me débrouille.

— Vous voyez comment elle est ? Trop modeste ! Tu devrais donner à M. Neff le secret de ton « veau Marengo »...

Pourquoi Alain me parle-t-il de veau Marengo ? Je ne sais même pas ce que c'est ! Mais je ris et dis n'importe quoi.

— Le problème du veau Marengo reste, comme toujours, celui de la provenance de la viande. Ainsi que le choix du couteau pour découper les morceaux.

Je délire complètement. J'ajoute, que dans le veau Marengo, il faut absolument mettre du sucre dans les premières minutes, puis du miel quelques secondes plus tard, de la gelée de coing au bout d'une heure, et surtout, surtout de la cardamome au moment de servir.

M. Neff boit mes paroles. Il est charmé par mes connaissances techniques et conclut le repas en disant que je dois absolument rencontrer sa femme qui est, elle aussi, un très grand chef cuisinier aux États-Unis.

Nous sortons, écroulés de rire. Mais ce que nous prenons pour un canular va déboucher sur l'impensable : Alain est nommé au siège et nous partons pour Austin, Texas.

Alexandra Lapierre « Nulle, nullissime en cuisine ! »

Pourquoi le dîner avec le chef était-il important pour Alain ?

1. Il voulait présenter Sophie à son chef.
2. Il avait envie d'obtenir un poste aux États-Unis.
3. Il désirait coordonner le planning de travail avec son chef.
4. Il pensait parler à son chef des projets du développement de leur firme.