

Soul Kitchen



LES POCHEs DU DIABLE

Poppy Z. Brite

Soul Kitchen

Traduit de l'anglais (États-Unis)

par MORGANE SAYSANA



Du même auteur au Diable vauvert

SELF-MADE MAN, nouvelles, 2001

COUPABLE, essai, 2002

PLASTIC JESUS, roman, 2002

PETITE CUISINE DU DIABLE, nouvelles, 2004

ALCOOL, roman, 2008, 2020

LA BELLE ROUGE, roman, 2009, 2021

LE CORPS EXQUIS, roman, 2015, 2022

LA VALEUR DE X, roman, 2017

Titre original : SOUL KITCHEN

ISBN : 979-10-307-0585-0

© Poppy Z. Brite, 2005

© Éditions Au diable vauvert, 2013, 2024, pour la traduction française

Au diable vauvert

La Laune 30600 Vauvert

www.audiable.com

contact@audiable.com

Soul Kitchen a été achevé la veille du jour fatidique où l'ouragan Katrina s'est abattu sur La Nouvelle-Orléans. Dans le chaos laissé par la catastrophe, une certitude s'est imposée à moi : cet ouvrage, je ne pouvais que le dédier aux lecteurs et amis qui nous avaient empêchés de sombrer durant ces moments invivables.

À eux, mais aussi à Buddy Dilberto, Big Chief Tootie Montana, Joseph Casamento, Mary et Ernest Hansen, Clarence « Gatemouth » Brown, Marisol, le Commander's Palace, Angelo Brocato's, la sauce piquante Crystal, Christian's, Camp-A-Nella's, la bière Dixie, Mandina's, le restaurant Mandich, le grill Camellia, Liuzza's, Dooky Chase, Adam's BBQ, Wille Mae's Scotch House, le grill Ruth's Chris sur Broad Street, Charlie's, le grill Crescent City Steakhouse, Wagner's Meat, King Roger's Seafood, le Circle Food Store, Bruning's, Sid-Mar's, Rocky & Carlo's, la marina de Frank Campo (à Shell Beach), ainsi qu'à toutes celles et tous ceux que nous avons perdus en 2005 ; à tout ce que nous avons perdu. Certains nous reviendront, d'autres pas. Tous sont irremplaçables.

*Qu'est-ce que la soul food ? C'est simple :
dites-moi où est votre âme
et je vous dirai ce que vous avez envie de manger.*
Leah Chase, restauratrice à La Nouvelle-Orléans

*Sic volo, sic jubeo
(Ainsi je veux, ainsi je l'ordonne)*
Devise du Mistick Krewe of Comus¹

1. Le Mistick Krewe of Comus est la plus célèbre confrérie de mardi gras à La Nouvelle-Orléans. Ses membres ont inventé le système même des confréries et contribué à draper le carnaval d'un voile de mystère. (N.d.T.)

Prologue

Dix ans plus tôt
au Top Spot

La toute première fois que Milford Goodman et Eileen Trefethen se disputèrent, ce fut au sujet du slogan qu'elle voulait imprimer sur les menus : « Plus d'art au mètre carré que dans n'importe quel autre restaurant de la ville. » S'il avait accepté le poste de chef de cuisine, ce n'était pas pour nourrir des curieux venus reluquer des œuvres. Non, il voulait des clients qui prennent ses plats au sérieux.

— Oh, cesse de faire ta fine bouche ! avait pesté Eileen, lui recrachant sa fumée à la figure.

C'était une grande femme blanche élancée, toujours affublée de tenues tarabiscotées qui se voulaient originales et d'un surplus de barrettes dans ses cheveux auburn pastel.

— Les gens se doutent que la nourriture sera bonne. Je me suis donné un mal de chien pour constituer cette superbe collection et j'ai bien envie de la montrer. D'ailleurs, c'est *moi* la patronne ici, donc ce genre de décisions, c'est *moi* qui les prends. Toi, tu es chef, alors occupe-toi de tes fourneaux.

Aux yeux de Milford, la « superbe collection » ressemblait tout au plus à une série de dessins d'enfants

ponctuée d'étranges crochets-portemanteaux sur lesquels on risquait de s'éborgner pour peu qu'on soit un peu distrait. Les œuvres pullulaient sur les murs de la salle à manger, s'infiltraient jusque dans le passe-plat. Elles finiraient par envahir la cuisine s'il n'y opposait aucune résistance. Mais certains combats étaient vains au Top Spot, il le savait. Seuls trois ou quatre établissements avaient confié les rênes de leur cuisine à un noir, dans cette ville. Du haut de ses trente-trois ans, Milford était le plus jeune du lot. État de fait qu'Eileen ne manquait pas de lui rappeler dès qu'il exprimait la moindre contrariété.

— Quand je t'ai déniché, tu n'étais qu'un vulgaire chef de partie chez Reilly's ; et tu pourrais rétrograder en un clin d'œil. Alors, avant de l'ouvrir, Milford, rappelle-toi qui met du beurre dans tes épinards... ou plutôt dans ton manioc.

Chez Reilly's, son employeur précédent, il avait été bien plus qu'un simple chef de partie ; chargé du service du soir, il dirigeait une brigade de trente larrons. Mais à quoi bon reprendre Eileen ? Elle le savait très bien. Mais elle avait l'art et la manière de réécrire l'histoire à son avantage.

Après la bisbille au sujet du slogan, les querelles se firent de plus en plus violentes et fréquentes, mais ils réussirent tout de même à nouer, bon an mal an, une relation de travail. Milford était satisfait du salaire que lui versait Eileen et de la liberté créative qu'elle lui accordait. Eileen adorait la patte culinaire de Milford, mais ce qu'elle aimait par-dessus tout, c'était en vanter les mérites auprès de ses clients les plus huppés.

— Mais où avez-vous trouvé une telle perle, Eileen ?

— Oh, je l'ai sauvé d'une pauvre gargote sur Canal Street. Ce n'était qu'un illustre inconnu, à l'époque. Mais c'est mieux ainsi : ça nous a permis de nous forger notre propre réputation tous les deux...

Grâce au talent de Milford et à celui d'Eileen pour appâter le chaland, le Top Spot se mit à faire parler de lui. Dans une de ses critiques gastronomiques, le *Times-Picayune* lui décerna quatre haricots. *Gourmet* le cita dans un panorama des restaurants de La Nouvelle-Orléans où l'on servait de la cuisine créole teintée d'une touche de fantaisie (mais pas plus), l'image d'Épinal que le reste du pays avait de cette ville, surnommée « Big Easy » par tous ceux qui n'y habitaient pas. L'endroit attirait une clientèle éclectique et branchée : l'élite politique noire avec qui Eileen avait sympathisé pendant ses années de militantisme antiségrégation ; les artistes dont les croûtes et portemanteaux ornaient les murs ; la fine fleur des confréries de mardi gras issue du très cossu Garden District. Si la notoriété de Milford était encore loin de celle d'un Paul Prudhomme ou d'un Lenny Duveteaux, beaucoup lui prédisaient un avenir prometteur et le suivaient de près.

Lors de son dernier soir au Top Spot, Milford concocta plusieurs spécialités : fricassée d'écrevisses façon Clemenceau, rôti de porc dans le filet accompagné d'un gratin d'huîtres à la créole et vivaneau entier grillé. C'était plutôt calme ce jour-là et, une fois le service terminé, il décida de briquer la cuisine de fond en comble. Les plongeurs lui prêtèrent main-forte

pour ôter les tapis en caoutchouc, lessiver le sol à la serpillière, éponger les portes en verre des armoires réfrigérées et récurer toutes les surfaces. Une fois la tâche accomplie, il paya une tournée à sa brigade puis laissa chacun vaquer à ses activités. Seul au milieu de sa cuisine désormais impeccable, il se délectait de l'inhabituelle propreté immaculée quand Eileen entra, balaya la pièce du regard et demanda :

— Tu n'étais pas censé nettoyer la cuisine « de fond en comble », ce soir ?

Milford devina d'emblée qu'elle avait passé une sale soirée. Jouant la patronne commerçante et zélée, elle prenait elle-même les réservations et accueillait les clients en personne. Mais bien sûr, ainsi placée en première ligne, elle payait les pots cassés en cas de litige. Ce soir-là, une tablée de dix s'était présentée pour apprendre que la réservation était passée à l'as. Soit ils étaient persuadés d'avoir appelé mais ne l'avaient pas fait, soit Eileen les avait tout bonnement oubliés. Elle parvint à leur dégoter une table qui se libérerait d'ici peu, mais il leur fallut patienter au bar, où leur irritation ne fit qu'empirer, au point qu'ils déclinèrent les cocktails gracieusement offerts par la maison ; originaires de l'Utah, ils ne buvaient pas d'alcool. Ce genre d'imprévu avait le don de mettre Eileen dans tous ses états et mieux valait, alors, la broser dans le sens du poil.

— Ça me paraît plutôt propre, se réfréna Milford.

— Tu plaisantes, j'espère ? s'emporta-t-elle, foulant le sol fraîchement lavé à grandes enjambées, manquant de renverser le seau d'eau grise. Milford, quand je dis

« propre », c'est *propre*, d'accord ? Regarde-moi cette crasse amassée sous le frigo ? C'est immonde ! Viens voir ici !

Un peu sur ses gardes, Milford se pencha sans se presser pour jeter un œil sous l'armoire réfrigérée. Le sol en béton était décoloré et recouvert de taches en tout genre mais il ne vit rien qui ressemblât de près ou de loin à de la crasse.

— Où ça, Eileen ?

— Ici, autour des pieds. La saleté s'est complètement cristallisée dessus.

Elle toucha du bout du doigt les pieds métalliques du réfrigérateur un peu obsolète.

— Il y a bien deux centimètres de crasse là-dessous. C'est immonde ! Vas-y touche-moi ça, pour voir !

Du bout de son index imposant, Milford gratta le sol autour des pieds de l'appareil.

— C'est rien que des taches. Si leur vue vous dérange, faut acheter un frigo dernier cri posé à même le sol. En plus, ça allégerait la facture d'électricité.

Avant même d'avoir terminé sa phrase, il regretta d'avoir abordé un sujet qui fâche. Quand Eileen était mal lunée, lui suggérer d'allonger la monnaie pour quoi que ce soit, même dans l'optique de faire des économies à long terme, relevait de la provocation.

— C'est ton joker, ou quoi ? Au moindre problème, tu me ressers le même laïus. Vas-y, Eileen, aboule l'oseille ! Ça va tout résoudre ! De toute façon Eileen est richissime, pas vrai ? Si elle fait sa radine avec toi, c'est par pure méchanceté. Elle est mesquine Eileen, hein ? Tout serait tellement plus simple si elle détendait un

peu les cordons de sa bourse ! Mais écoute-moi bien : je sais que tu as été privé quand tu étais petit et que ce n'est pas de ta faute si tu ne comprends rien aux affaires, mais ce n'est pas du tout comme ça qu'on gère son business, Milford. Si je commence à jeter mon argent par les fenêtres à chacune de tes lubies...

Ça y est, elle était lancée. Milford s'appuya contre le plan de travail et l'écouta déverser son fiel, s'efforçant de laisser les mots glisser sur lui sans atteindre son cerveau. S'il y prêtait attention, il savait qu'il sortirait de ses gonds. Et s'il sortait de ses gonds, ils se hurle- raient dessus une fois de plus. Depuis quelque temps, ce genre de scène éclatait trop souvent. Il n'ignorait pas que leurs différends faisaient jaser, qu'à chaque prise de bec, des rumeurs circulaient en salle : on disait qu'il allait poser sa démission ou se faire virer. L'un ou l'autre finirait bien par arriver, de toute façon. Mais il n'avait aucune envie que ça soit ce soir. Sa paye en poche, une bonne journée de repos en perspective, il était de bonne humeur et comptait boire un verre quelque part (pas au Top Spot, en tout cas) puis rentrer se coucher.

— Eileen ? glissa-t-il quand elle reprit sa respiration.

— Quoi ?

— Bonne nuit.

Il saisit sa meule à couteaux et quitta la cuisine. Elle n'avait qu'à vider elle-même le seau. Au pire, le sous-chef s'en chargerait en arrivant demain matin.

Debout dans la salle à manger, Eileen tentait de recouvrer ses esprits. Tout le monde avait quitté les lieux et elle fermerait boutique pour rentrer à la

maison dès qu'elle serait en état de conduire. Mais pour l'instant, elle avait toujours la tremblote et des larmes de rage au bord des cils.

Elle était consciente qu'elle risquait de perdre Milford si elle continuait à l'enguirlander sans raison. Démissionner serait une grave erreur, du genre irréparable, et il aurait bien du mal à retrouver un emploi aussi lucratif et créatif. Mais il n'était qu'un homme... et les hommes se courroucent et se fourvoient lorsqu'on froisse leurs fragiles égos.

Incapable de reconnaître ses torts, Eileen se ferait pardonner de manière détournée, comme toujours : en glissant une petite prime de vingt dollars dans l'enveloppe contenant le prochain salaire de Milford. Elle croyait dur comme fer que, s'ils avaient à choisir, la plupart des chefs opéreraient sans hésiter pour de l'argent plutôt que du respect.

Dans son dos, une sculpture en acier représentant un arbre garni d'une multitude de fines « feuilles » métalliques tinta, comme chaque fois qu'on poussait la porte d'entrée. Elle se retourna, persuadée que c'était Milford. Pour une fois, il estimait peut-être qu'il avait dépassé les bornes et qu'il lui devait des excuses, à *elle*. Mais ce n'était pas lui. Un frisson de terreur lui glaça le cœur.

— Oh, c'est toi... Tu sais très bien que je ne veux plus te voir ici.

Une heure après avoir quitté le Top Spot, Milford s'était assis dans le parc Audubon pour regarder le clair de lune taquiner les eaux sombres du petit

lac. Hormis la circulation sur St. Charles Avenue et quelques rares hululements, le parc n'était que silence et paix nocturne. Pas vraiment d'humeur à s'immerger dans le brouhaha et la fumée d'un bar, il s'était arrêté dans une épicerie de nuit Time Saver pour y acheter quelques bières Miller High Life qu'il était venu boire ici, tranquille, en solo. Il passerait par la banque pour y déposer son chèque avant de rentrer à la maison. Il glissa la main dans la poche de son pantalon à motif pied-de-poule, mais n'y trouva rien.

— Fait chier !

Ça lui revenait, à présent : quand Eileen lui avait remis son enveloppe, il était en pleine préparation de pommes de terre brabant² pour accompagner sa fricassée d'écrevisses et, au lieu de le fourrer dans sa poche ou dans son étui à couteaux, il l'avait distraitement posé sur l'étagère au-dessus de sa position. Tout d'abord, il se dit qu'il passerait le chercher le lendemain mais, n'ayant toujours pas payé son loyer, il lui fallait encaisser l'argent au plus vite. Il espérait qu'Eileen serait déjà partie : ainsi, il n'aurait qu'à se faufiler avec son passe pour récupérer son dû.

Son agacement quelque peu atténué par l'effet de la bière, Milford retourna au restaurant, se gara et marcha jusqu'à l'entrée. Il y avait encore de la lumière et la porte n'était pas verrouillée. Et merde. S'il le fallait, il dirait à Eileen qu'il s'en voulait de l'avoir mise en rogne ; il se sentait assez groggy pour ravalier sa fierté. Il ne la trouva pas dans la salle à manger.

2. Dés de pommes de terre sautées nappés de beurre fondu à l'ail. (N.d.T.)

Parfait. Peut-être était-elle dans son bureau, à l'étage ? Auquel cas, il pourrait s'immiscer dans la cuisine sans être vu. D'ordinaire, elle préférerait s'enfermer quand elle restait toute seule là-haut... Bizarre... Les bonnes manières de Milford l'emportèrent sur l'envie d'éviter sa patronne.

— Eileen ? lança-t-il.

Rien.

— Eileen ?

Derrière lui, il entendit un bruit de dégoulinade. Il se retourna et vit une gouttelette opaque choir d'une branche de l'arbre métallique acéré puis s'écraser au sol dans une flaque qui s'élargissait à vue d'œil.

— Eileen ! vociféra-t-il.

Il la découvrit derrière le bar. On avait brisé sur son dos un tableau représentant des magnolias bien plus colorés que ceux créés par Dame Nature. Les débris d'une plaque de céramique en forme d'oreille étaient éparpillés autour de son visage et même incrustés dans sa chair. À en croire son état, on avait dû lui infliger d'autres sévices plus atroces encore.

Un léger son continu s'échappait de la cuisine. Milford partit d'un bond dans cette direction, enfonça les portes battantes et arriva juste à temps pour apercevoir une silhouette familière qui s'évanouissait par l'entrée de service. Son sang ne fit qu'un tour ; il comprit qu'il venait de se fourrer dans un redoutable guêpier.

Pourtant, il tourna les talons et se rua vers Eileen. À peine eut-il le temps de tâter son poignet pour vérifier son pouls, que des faisceaux rouges et bleus

s'engouffrèrent à travers la porte vitrée, inondant la pièce d'une lueur céleste, éthérée.

— HÉ TOI, LÀ-BAS, T'ES GRILLÉ ! claironna une voix filtrée par un mégaphone. METS LES MAINS DERRIÈRE LA TÊTE ET SORS D'ICI TOUT DE SUITE.

Aujourd'hui,
chez Alcool

Chapitre 1

Mardi gras s'ouvrit sur une aube humide et froide. Il y avait déjà bien deux heures que les quatre cuistots étaient aux fourneaux, à concocter un petit déjeuner de circonstance pour la mère de Rickey et sa confrérie, qui s'apprêtaient à défiler en camion.

Cette tradition est un phénomène endémique à La Nouvelle-Orléans. Aux antipodes des embarcations éblouissantes, truffées de fioritures dont s'enorgueillissent les confréries les plus influentes, leurs homologues moins prestigieuses arpentent les rues à bord de caisses en bois géantes traînées par des cabines de semi-remorques qui klaxonnent à tue-tête. Les passagers de ces chars de fortune choisissent un sujet (« légendes sportives de La Nouvelle-Orléans », par exemple, ou encore « desserts préférés ») et décorent leur camion de papier aluminium et de crépon selon la thématique retenue. Certains cassent leur tirelire et investissent dans des sweat-shirts ornés de motifs liés au thème. Mais la plupart des perles, gobelets et autres babioles qu'ils lancent à la foule sont glanés lors d'autres parades, voire du mardi gras précédent. Les

défilés de camions sont une facette d'un carnaval plus populaire, la version « cols bleus » de celui que voient les touristes agglutinés sur Bourbon Street. Pour une certaine frange de la population locale, ils sont une véritable institution.

Rickey et G-man ne faisaient pas partie de ce segment, du moins pas ce jour-là. Ils tenaient un restaurant assez prisé, et la mère de Rickey avait réussi à les convaincre de préparer un petit déjeuner festif pour la confrérie des Chalmatiens, ainsi baptisée car la plupart de ses membres venaient du Neuvième District de La Nouvelle-Orléans ou de la banlieue contiguë, Chalmette. Rickey et G-man avaient grandi dans le Neuvième District mais l'avaient quitté à l'âge de 18 ans, il y avait un peu plus d'une décennie. De leur jeunesse dans ce quartier chaud, ils n'avaient conservé que l'accent rauque et guttural un peu analogue à celui de Brooklyn et une repartie musclée qui n'épargnait personne : cuistot tire-au-flanc, fournisseur mal achalandé, client geignard... tous en prenaient pour leur grade.

Après quinze ans à trimer ensemble et presque autant de vie commune, Rickey et G-man étaient comme cul et chemise ; chacun connaissait par cœur les habitudes de travail de l'autre, et ils formaient un duo de choc en cuisine, aussi complémentaires que couteau et fourchette. Ce matin, ils avaient en renfort Tanker, leur pâtissier qui, en secret, n'était autre qu'un excellent chef saucier refoulé, et Marquis, une jeune recrue très vive d'esprit. Au début, il n'avait le droit de toucher qu'aux salades : le vrai larbin, quoi. Mais

depuis quelque temps, il participait à l'élaboration des plats chauds, les soirs plus « tranquilles ». Aujourd'hui, sa mission consisterait à cuire au four et en continu bacon, saucisses et toasts, à maintenir le niveau d'eau dans les bains-marie loués pour l'occasion et à découper du céleri pour les bloody mary.

Après avoir réchauffé la marmite d'écrevisses à l'étouffée préparées la veille au soir, Tanker s'était attelé à la confection d'une montagne de gruau³. G-man, le co-chef de Rickey, le véritable pilier de la cuisine, incorporait du beurre clarifié à des jaunes d'œufs dans un bain-marie en vue d'obtenir une sauce hollandaise pour les œufs Sardou de Rickey. Grand échalas nouveau, ses cheveux bruns et ras dissimulés sous une casquette de base-ball violette à l'effigie des Hornets de La Nouvelle-Orléans, G-man plissait les yeux et les gardait rivés sur la sauce, à travers des lunettes noires qu'il ne quittait presque jamais. Il avait tenté de dissuader Rickey de mettre au menu ce plat casse-tête, trop chronophage et sophistiqué, mais sans succès. Ils n'avaient pas baptisé leur établissement *Alcool* pour rien, avait rétorqué Rickey. Chaque plat était égayé d'une rincette de vin ou de spiritueux, insérée sous une forme ou une autre ; un concept sur mesure pour La Nouvelle-Orléans, où l'on adore s'enivrer. Pour ne pas faillir totalement à leur règle d'or, Rickey avait décidé qu'au moins un des plats de ce petit déjeuner comporterait une petite note alcoolisée,

3. Le gruau (*grits* en anglais) est une semoule à base de maïs typique du sud des États-Unis, à laquelle on ajoute souvent du fromage (N.d.T.)

et ce furent les œufs Sardou : des œufs pochés juchés sur des fonds d'artichaut, nappés de sauce hollandaise, le tout servi sur un lit de crème d'épinards arrosée d'Herbsaint.

— De la vraie bouillasse, grommela Rickey après avoir goûté les épinards.

Un peu moins grand que G-man, Rickey avait un léger embonpoint (dommage collatéral de nombreuses années passées à goûter ses plats) qui n'avait pas empêché la presse culinaire nationale de saluer son allure en l'adoubant « chef glamour ». Mais ses traits étaient durcis par une crispation qui le taraudait jour et nuit, même au plus fort de l'ébriété ou du sommeil.

— On devrait la vendre en petits pots pour bébé, cette daube ! continua-t-il. J'ai l'impression de régresser au temps où je faisais les brunchs dans un hôtel.

— Alors pourquoi tu t'es embarqué là-dedans ? demanda Tanker. Ou, plutôt, pourquoi tu *nous* as foutus dedans ? Un p'tit dèj pour trois cents personnes : t'es maso, ou quoi ?

— Ils sont pas trois cents. Enfin, si, en tout dans la confrérie... mais ils vont pas tous se pointer ici.

— Ça, c'est ce que tu crois, intervint G-man.

— Ma mère a demandé à ses collègues de s'inscrire par coupon-réponse. Pigé ? On aura cent quatre-vingts bouches à nourrir. On envoie la purée, ils s'empiffreront. Et hop, tout le monde est content !

— Ouais, ouais. Mais, à l'origine, qu'est-ce qui t'a pris d'accepter ce plan foireux, Rickey ? insista Tanker.

T'es plutôt du genre à faire le difficile, d'habitude. Ce type de graille merdique te débecte.

— Je sais... concéda Rickey, remontant le bandana bleu qui recouvrait son front et délogeant avec son pouce une goutte de sueur qui lui embuait l'œil gauche. Mais c'est ma *maman*, tu comprends ? Elle me demande jamais rien.

— À part de beaux petits-enfants, glissa G-man.

Depuis des années, la mère de Rickey se bornait à ignorer le rôle privilégié que jouait G-man dans la vie de son fils.

— Et tu sais aussi bien que moi qu'elle ne sera jamais grand-mère, la pauvre. Alors j'me suis dit qu'on lui devait au moins ça. Et puis, ils sont plutôt généreux, ces bouffons, au final.

— Chez nous, c'est le contraire : ma daronne, elle en peut plus des minots, déclara Marquis. Si elle pouvait démissionner de son taf de mamie... Ma rœus' vient tout juste d'en pondre un cinquième.

— Les boules.

— Et le daron la laisse se démerder toute seule.

— Ils ont tous le même père ? s'enquit Tanker.

Marquis leva les yeux vers son collègue et le toisa, comme pour décider si une question de petit blanc naïve à ce point méritait une réponse.

— Hé nan, mec, finit-il par dire avant de se remettre à étaler des lamelles de bacon sur une plaque métallique.

Benjamin d'une fratrie italo-irlandaise de six, G-man se réjouissait en secret que ses parents soient déjà les heureux aïeux d'une douzaine de petits-enfants.

Une chance car, sans cela, sa mère, malgré ses convictions catholiques rigides, les aurait sans doute tannés, Rickey et lui, pour qu'ils se procurent un bébé d'une manière ou d'une autre. Cela dit, être propriétaire d'un restaurant c'était un peu comme avoir sur les bras un bébé de deux cent cinquante kilos qui ne grandirait pas. Financé, à l'origine, par un des chefs les plus *people* de La Nouvelle-Orléans (Lenny Duveteaux, un multimillionnaire véreux trempé dans diverses magouilles), *Alcool* volait désormais de ses propres ailes et ses patrons avaient bon espoir de racheter la part de Lenny grâce à une coquette somme dont Rickey avait hérité dans d'étranges circonstances l'année passée. Seul bémol : la majeure partie de ce legs consistait en une propriété au Texas ; Lenny possédait donc toujours 25 % du restaurant. Heureusement, ses deux propres enseignes tournant très bien, il était trop accaparé pour s'ingérer dans l'intendance d'*Alcool*.

Rickey reposa la crème d'épinards dans la desserte réfrigérée et retourna à la chambre froide chercher une boîte d'œufs. Les autres cuistots l'avaient supplié de se rabattre sur une préparation en poudre ; cela lui aurait grandement simplifié la tâche, et quand celle de Rickey se voyait allégée, la leur aussi. Mais il n'était pas homme à emprunter de tels raccourcis. S'il lui arrivait de vendre son cul de temps à autre, jamais il ne jouerait les *shoemakers*⁴. Il brouillerait donc les œufs à l'ancienne, délicatement, sans se presser, au bain-marie, ajoutant une noisette de beurre par-ci, par-là

4. Terme local pour désigner les mauvais cuisiniers, les gâte-sauces. (N.d.T.)

jusqu'à ce qu'ils deviennent parfaitement onctueux et revêtent l'unique texture acceptable selon ses critères d'exigence. Et si les Chalmatiens se contentaient de les enfourner par pelletées dans le gouffre qui leur servait d'estomac, trop avinés pour différencier cocos faits maison et cocos chimiques, il pourrait toujours se féliciter de les avoir préparés dans les règles de l'art. Et cette satisfaction était une de ses raisons d'être.

En trois ans, *Alcool* avait réussi à se forger une bonne clientèle et une réputation de lieu branché. Entre les combines de Lenny, l'engouement de la presse culinaire, un prestigieux prix James Beard et quelques polémiques à doses homéopathiques, c'était désormais un établissement très coté, parmi les plus célèbres de La Nouvelle-Orléans. (Dans cette ville qui recensait plusieurs restaurants centenaires, il faudrait au moins une décennie à *Alcool* pour s'émanciper de la catégorie « nouveau restaurant ».) Rickey ne savait trop que penser de cette branchitude. Cette étiquette qu'on leur avait collée, ajoutée aux propos navrants d'un journaliste de *Food & Wine* qui s'était extasié sur sa « belle gueule de noceur athlétique et juvénile », lui avait valu une image médiatique aux antipodes de sa routine éreintante, celle d'un chef qui lutte au quotidien pour faire tourner une cuisine de renommée internationale.

Se prêter au jeu de ce petit déjeuner était un pied de nez, une façon de résister à la starification. Préparer de la « bouillasse » pour trois cents arriérés des faubourgs de La Nouvelle-Orléans ? Voilà qui aurait fait froncer leur nez poudré de coke à plus d'un chef dans le vent.

Rickey, au contraire, se considérait toujours comme un prolo du bayou et jubilait à l'idée de concocter un repas si radicalement plébéien.

Perdu dans ses pensées, il manqua de trébucher contre un objet volumineux traînant par terre. Perçant l'obscurité de la chambre froide, il vit qu'il s'agissait d'un sac d'huîtres en toile de jute. La confrérie avait insisté pour qu'on bricole un simulacre de bar à huîtres, à la grande joie de ces pervers pour qui une douzaine de mollusques crus, glacés, trempés dans du ketchup, de la sauce au panais et du tabasco contribuaient à un petit déjeuner énergétique. (Rickey aimait les huîtres, lui aussi, mais pas à 7 heures du matin.) Marquis était censé trimballer les coquillages jusqu'en salle et les disposer sur de la glace pour qu'ils restent frais en attendant qu'arrive le type chargé de les ouvrir. Mais apparemment, il avait oublié.

Rickey allait beugler pour le rappeler à l'ordre puis se ravisa. Marquis était sur la bonne voie et deviendrait à coup sûr un bon cuisinier, mais il avait tendance à se disperser. S'il quittait sa position maintenant pour s'occuper des fruits de mer, son bacon risquait de cramer ou pire encore. Alors, au lieu de le déranger, Rickey se baissa pour empoigner le sac de vingt-cinq kilos et le hisser sur son épaule. Au moment même où il le souleva, il comprit qu'il s'y était pris comme un manche. L'instant d'après, une douleur aiguë lui déchira le bas du dos.

— Aïiiiiiiiiie-ouh-putaaaaaaain ! hurla-t-il.

Par réflexe, il eut envie de poser ses mains là où il avait mal, mais il se retint : s'il lâchait le fardeau

maintenant, il serait incapable de le soulever à nouveau. Au lieu de cela, il le remonta encore un peu pour bien le caler contre son épaule, retint sa respiration et attendit que le mal se manifeste pour évaluer la gravité de la situation. La douleur s'enflamma, s'enroula autour de sa colonne vertébrale comme un fil de fer chauffé à blanc, puis s'installa tel un visiteur qui, venant de trouver un coin douillet, prévoit d'y nicher durablement.

Alcool avait beau être un lieu branché, question décoration, il n'avait pas grand-chose à voir avec ces endroits dits « tendance » : pas de sculptures métalliques acérées, pas de murs rouge passion, pas de bassins d'eau de mer surmontés d'un plancher de verre, pas de tableaux géants représentant des fruits et légumes, pas de kitscheries orientales. Rickey contrôlait tout dans les moindres détails ; et comme il affectionnait l'atmosphère rétro des restaurants historiques de La Nouvelle-Orléans, la salle à dominante vert sombre était sélecte et intimiste à la fois, son aspect chaleureux renforcé par l'éclairage feutré et le lambris orné de petits miroirs.

En temps normal, la salle serait peuplée d'hommes en costard-cravate ou en polo, accompagnés de femmes en robe de soirée, bercés par le cliquetis des couverts, grisés par les subtiles odeurs de grande cuisine et de pain frais. Ce matin, elle pullulait d'individus en sweat-shirt rose portant l'inscription KREWE OF CHALMATIANS⁵

5. Confrérie des Chalmatiens. (N.d.T.)

ainsi que le logo de la confrérie, un chien au pelage moucheté doté d'une chevelure extravagante. Ce dessin humoristique était censé représenter un dalmatien, pour jouer sur le nom de la confrérie, mais il ressemblait davantage à un chihuahua qui aurait chopé la varicelle. Presque toutes les femmes étaient coiffées de choucroutes aussi exubérantes que celle de leur mascotte. Les hommes étaient plutôt dégarnis dans l'ensemble. Il n'était que 6 h 45 mais les joyeux drilles de la confrérie, déjà bien imbibés, faisaient un sacré bataclan.

— Raymond ! Hé, Raymond ! J'espère que tu vas pas te coincer la main dans le bordel comme l'année dernière, hein ?

— Oh, Marie, tu me fatigues. Arrête un peu avec ça.

— Comment qu'c'est, ma poule ? Ça doit bien faire d'puis vendredi ou p'têt ben sam'di qu'j'ai pas vu ta bouille !

Derrière le zinc, Mo, la petite amie de Tanker, barmaid en chef chez *Alcool*, servait des cocktails mimosas⁶ tout en déversant des litres de bloody mary et de vodka orange qu'elle avait préparés dans d'immenses pichets le matin même. Les serveurs allaient et venaient sans relâche, débarrassant les assiettes sales et alimentant le buffet en continu. L'ouvreur, à qui on avait enfin remis le sac d'huîtres fatidique, glissait la courte lame plate dans l'interstice entre le chapeau et le dessous des coquillages puis disposait par douzaines les bivalves ouverts sur des plateaux de glace pilée.

6. Cocktail importé par les Français et devenu un élément presque incontournable des brunchs à La Nouvelle-Orléans. Il consiste en trois doses de champagne mélangées avec deux doses de jus d'orange. (N.d.T.)