

GÉRARD
MULLER

La guerre du cassoulet



éditions
Les Presses Littéraires

LA GUERRE DU CASSOULET

Retrouvez tous nos titres de la collection
Crimes et châtements sur
www.lespresseslitteraires.com

Site de l'auteur :
www.gerardmuller.com

Photo de couverture :
© Martin Silva Cosentino | Dreamstime.com

ISBN : 979-10-310-1286-5
© Gérard Muller – Les Presses Littéraires, 2022

GÉRARD MULLER

LA GUERRE
DU CASSOULET

Les ^{éditions} Presses Littéraires

*Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane.
Dieu le Père est le cassoulet de Castelnaudary,
Dieu le fils est celui de Carcassonne,
Et le Saint-Esprit, celui de Toulouse.*

PROSPER MONTAGNÉ

*À Thibaut,
Le véritable chef du « Goût des Autres »
Qui a bien voulu prêter son nom
Et le cadre de son restaurant à ce roman.*

Chapitre 1

À trois semaines de Noël, c'est le coup de feu dans les cuisines du restaurant « Au Goût des Autres ». Les vingt tables sont réservées depuis longtemps, compte tenu de la réputation de l'établissement qui a gagné, pour la seconde année consécutive, le prix du meilleur cassoulet du monde. Aussi, s'active-t-on près des fourneaux pour réchauffer le fameux mets qui a été préparé la veille, comme il se doit, et qui constituera l'unique plat de résistance pour cette soirée.

Les cassoles sont alignées comme à la parade dans les deux fours réglés à 150°C. Les petites, prévues pour deux personnes, sont visibles derrière le vitrage du premier, et les plus grandes, à l'attention des groupes jusqu'à six convives, occupent l'autre qui est beaucoup plus volumineux. Romain, le second, surveille les plats en terre cuite comme si sa vie en dépendait, en choisissant le moment propice pour enfoncer la croûte aux nuances dorées afin d'éviter qu'elle ne brûle. Le rituel veut que ce

processus soit réalisé sept fois, en versant en même temps un peu de bouillon pour que le cassoulet ne soit pas sec et conserve son onctuosité.

Le patron, meilleur ouvrier de France, observe tous les détails à l'instar d'un chef d'orchestre particulièrement pointilleux. Il a l'œil partout, repère la moindre faute de musique et n'hésite pas à intervenir pour régler toute dissonance. Il se doit d'être au top chaque jour ouvré, sachant qu'un inspecteur du Michelin peut débarquer à tout moment pour juger sa cuisine. Thibaut Barreau lorgne sur sa première étoile depuis plusieurs années, sans l'avoir obtenue pour l'instant. Il sait très bien que le cadre de son établissement, situé sur le parking d'un petit supermarché à Belberaud, ne correspond pas aux critères du célèbre guide rouge, mais il ne désespère pas.

Des effluves de couenne, de confit, de saucisses et de bouillon remplissent la cuisine et se collent sur les blouses, malgré les hottes qui tournent à plein régime. En bon professionnel, le chef s'est débrouillé pour qu'un peu de ces fragrances atteignent la salle du restaurant afin de titiller l'appétit des convives dès leur entrée, ce qui n'a pas été difficile, la cuisine donnant directement sur la pièce à la décoration moderne.

20 heures pile, un premier couple ouvre la porte de l'établissement. Il est accueilli par Patricia, la responsable du service, au tailleur strict, et qui œuvre en tant que maître d'hôtel et sommelière, tout en coordonnant deux autres serveuses. Après avoir vérifié leur réservation, elle débarrasse la femme et l'homme de leurs manteaux qu'elle installe sur des cintres positionnés dans la grande patère qui jouxte l'entrée.

– Si vous voulez bien me suivre, votre table est là ! leur signifie-t-elle en montrant une nappe impeccable, mise en valeur par une lampe portant un abat-jour en parchemin, et décorée de deux assiettes de porcelaine anglaise encadrées par des couverts en argent et des verres en cristal.

– C'est parfait ! répond le mari en se frottant les mains pour les réchauffer, sachant que la météo a annoncé une température négative pour toute la nuit.

Une fois le couple assis, Patricia pose la question inévitable :

– Désirez-vous un apéritif ?

L'homme, à la cinquantaine poivre et sel, qui ressemble à l'acteur Javier Bardem, opère un léger mouvement de tête vers sa compagne, avant de réagir :

– Écoutez, nous ne sommes pas d'ici et allons découvrir le vrai cassoulet pour la première fois de notre vie. Aussi, désirerions-nous que vous nous conseilliez pour l'ensemble du repas, vins compris. Je crois savoir que l'on ne déguste ni ne boive n'im-

porte quoi avec ce plat qui a la réputation d'être roboratif.

La maître d'hôtel, qui a l'habitude de ce genre d'incipit, a préparé un menu typique avec la collaboration du chef. Elle se saisit alors de deux feuilles plastifiées qu'elle tend à chacun et sur lesquelles ils peuvent lire (sachant que le prix n'est indiqué que sur le bristol proposé au mari) :

Apéritif : *Mignardises légères accompagnées d'un champagne de producteur*

Entrées : *Au choix : Sorbet de carotte, orange citron ou sorbet tomate basilic, accompagnés d'un verre de côtes de Gascogne blanc*

Plat : *Cassoulet de Castelnaudary accompagné d'un ou plusieurs verres de Madiran vieilli en fûts de chêne.*

Dessert : *Sorbet façon Mojito.*

– Cela me paraît parfait ! Qu'en penses-tu ma chérie ? lance le sosie de Javier, satisfait du prix visiblement inférieur à ce qu'il attendait.

– Si cela te va, ça me va ! répond-elle avec une voix un peu trop aiguë et qui correspond à son personnage de fausse blonde évaporée, ayant abusé du botox et du rouge à lèvres.

– Alors, nous faisons confiance, Madame !

– Je suis persuadée que vous ne serez pas déçus ! souffle la maître d'hôtel en reprenant les deux menus, avant de demander discrètement à son adjointe de servir le champagne et les amuse-bouche.

Dans la cuisine, tout est prêt. Les cassoles sont à point, croûtées comme il se doit, et elles rissent de plaisir. Les sorbets, qui constituent les entrées, sont disposés dans les congélateurs les plus proches et les mignardises chauffent lentement dans le four *ad hoc*.

Entre-temps, dans la salle, d'autres convives sont arrivés et déjà installés, occupant la moitié des places. Le va-et-vient des officiants peut commencer, chacune des deux serveuses ayant son pré carré, sous la supervision de Patricia dont l'œil est omniscient. Son travail de sommelière étant limité ce soir – le cassoulet ne supportant que des vins très tanniques, type Madiran ou Malepère –, elle prend le temps de discuter avec chaque table, tout en veillant à ce qu'aucun commensal n'attende trop longtemps pour être satisfait.

L'alcool aidant, l'ambiance monte petit à petit dans le restaurant, tandis qu'en cuisine, les deux chefs s'activent. Au centre de la salle, un groupe de quatre personnes, deux femmes et deux hommes,

se distingue, le plus âgé d'entre eux possédant un organe vocal particulièrement développé. Il a tout de l'ancien joueur de rugby avec son nez de boxeur, sa large face et ses oreilles en chou-fleur. Pesant plus de cent kilos, il accompagne ses propos de gestes amples au grand dam de la verrerie qu'il frôle dangereusement de ses pattes poilues.

Patricia s'avance vers eux, stylo et calepin en main. Avant qu'elle n'ait pu dire le moindre mot, le stentor s'exclame :

– C'est quel cassoulet que prépare le chef ?

– Une variante du cassoulet de Carcassonne, étant donné qu'il est originaire de cette ville.

– Et qu'est-ce qu'il emploie comme variété d'haricots blancs ? continue-t-il en prenant à témoin ses compagnons de table, comme s'il désirait mettre en défaut la maître d'hôtel.

La réponse, mille fois déjà prononcée, fuse :

– La plupart du temps des tarbais !

Un grand rire accompagne une réplique que toute la salle peut entendre :

– Et voilà l'erreur ! Des tarbais ! Et pourquoi pas des cocos de Pamiers, tant que vous y êtes !

Patricia, qui a souvent eu affaire à ce type de matrotu souhaitant briller devant ses admiratrices, sait conserver son calme tout en rétorquant :

– Écoutez, le mieux est que vous le dégustiez afin de vous faire une idée ! S’il ne vous convient pas, vous aurez tout le loisir d’en discuter avec le chef ! N’oubliez pas que ce dernier est champion du monde, ce qui devrait suffire à vous convaincre !

L’énergumène ne se laisse pas désarçonner. Il ne va pas se faire diriger par une serveuse qui n’a même pas l’accent du Sud-Ouest ! Il monte ainsi encore un peu plus dans les tours pour lancer à la cantonade :

– Nous venons spécialement de Castelnaudary, alors vous n’allez pas m’apprendre ce qu’on met dans le cassoulet de Carcassonne !

La sommelière jette un discret coup d’œil vers la cuisine ouverte et s’aperçoit que Thibaut Barreau n’a rien perdu de l’échange. Sur un froncement de sourcils de son employée, il décide de voler à son secours, tout en s’essuyant les mains dans une serviette :

– Bonjour Mesdames, bonjour Messieurs, que puis-je faire pour vous ?

– Il paraît que vous mettez des tarbais dans votre cassoulet soi-disant de Carcassonne ! Ce qui pour moi est une véritable hérésie !

Un sourire illumine le visage barbu du chef :

– Ce soir, ce ne sont pas des tarbais... Écoutez, si vous devinez la variété que j’utilise, j’offre le dîner à toute votre table !

– Banco, je relève le défi ! réplique le malabar, fier de son intervention comme s'il venait de gagner un duel.

– Vous allez voir, vous allez vous régaler !