

Cuisinier au futur.

Béatrice

Virgile en est là.

Ça y est. Il savoure, ce moment, écrit en toutes lettres.

Il vient de revoir son diplôme : «*Cuisinier*».

Que de douleurs et d'horreurs encaissées, apprentissages désolants, hommes frustrés, corvées dans le petit matin blafard. Il sait que c'est derrière lui. Ben oui, c'était son dernier examen : «*préparer une cuisine du futur*».

En fait, donner des idées à des Chefs qui au bout de quelques années se sont discrètement laissés aller à leur paresse, forts de leur notoriété, ils n'en peuvent plus de démonstration à l'envie.

Ce jour là, pour ce dernier examen, Virgile a bien envie d'en découdre, de leur montrer que «*l'apprenti a des neurones !*».

Il se souvient face à cette table où on lui a posé les ingrédients. Il se souvient de la tête blême de sa mère lorsqu'un jour le couperet est tombé : «*autisme d'asperger*». Se retournant vers lui, sa mère l'a regardé comme s'il était mort. Oui, mort à la vie, à la vie de famille.

Son père n'a rien dit mais il est resté froid, distant. Père, il a tout bien fait, tout, mais sans chaleur.

Virgile savait, que son père s'excusait, «*on a un handicapé*».

C'est comme ça que Virgile s'est retrouvé devant des pictogrammes à ânonner : «*crackers, pâtes, lentilles, cummin, noix, comme des mots-objets.*»

Puis, on est passé avec la méthode Teatch, à du vivant : araignées, scarabées, papillons. Durant des années, il allait et venait du centre au domicile, tout était bien réglé.

Un jour, le chef de service a convoqué la famille. Sa mère, tristesse oblige, s'attendait au pire, son père digne glacial, envisageait : combien ça va nous coûter ?

Le Chef de service annonce : Virgile doit nous quitter dans un contexte comment dire ? En insertion. Un apprentissage cuisine.

Voilà, d'autiste à insertion cuisine, Virgile n'en revenait pas. Enfin une éclaircie dans sa vie de robot savant, l'handicapé changeait de tournure.

Premier Atelier Cuisine. Des adultes, autour de lui, un peu cabossés, lui sont familiers. Pas peur !

Mais encore, comme devant les pictogrammes, Virgile exige de nouveaux produits :

lentilles, anis, cummin, pâtes, puis fleurs, roses, capucines, violettes, puis encore, des insectes, scarabée, criquets, sauterelles.

Virgile se souvient de son premier jour, IME section Autisme et du drame, pas le sien, mais de l'effroi dans les yeux de sa mère. Il en est sorti pour elle, pour qu'elle change aussi, qu'elle ne soit plus celle qui a donné naissance à l'handicapé pour son mari.

Il en est sorti et aujourd'hui les pictogrammes, c'est fini.

Il va la réaliser la consigne : « *la cuisine du futur : 1h30 pour composer* ».

Virgile ne pense plus, il regarde, il sent, il goûte.

Oui, ça y est, il va leur en donner des idées, à ces Chefs, là devant lui. Il va la montrer sa résilience comme ils l'ont dit au Centre.

Entrée :

Salade Verte aux noix et capucines, pétales de rose arôme violette.

Plat :

Steak de scorpion aux quatre épices, lentilles corail.

Pour terminer par un délicieux sorbet à l'orchidée.

Ouah ! Quelle imagination, mais dites moi Chef où l'avez-vous trouvé cette perle ? Elle nous dessine des plats ! Nous n'avions pas idée. Chef, pour le Time Magazine. Vous n'aviez pas encore fait votre comming out ? Votre cuistot là, c'est un chef d'œuvre son menu ! Des choses simples étonnantes, mais d'où vient-il ?

Dans le brouhaha, Virgile n'entend plus, ça y est il a réussi. Il a trouvé sa voix : la cuisine du futur.

Loin derrière, sa mère seule est venue, elle a osé. Sourire discret. Son père ? Il n'est pas venu.

Mais aujourd'hui, Virgile se sent cuistot au futur.

Textes des Ateliers d'écriture
C'est quoi ce baz...art ? Boutique d'écriture
06 83 72 79 66

**Recettes secrètes 2013 - 2014 Partenariat
Ville de Caen / DRAAF /ARS Basse
Normandie**