

## A TABLE !

Florent

La commission ? Russeuropéenne et Chine-Afrique, avait frappé un grand coup à l'époque, interdire, de concert, l'importation de toute viande en provenance du Brésil et des Etats-Unis. Oui, enfin cette décision pendait au bout du nez, le déclin enregistré suite à l'augmentation de la facture énergétique et du prix du baril d'eau de seconde classe ne nous a pas aidés. On sentait venir le moment où ça tournerait, mais c'est vrai qu'on a été pris de court. Le choc dans l'économie mondiale ! J'ai tout de suite vendu et transféré toutes mes actions à General Motors. Tu te rappelles ?

Oui ! Excellent ! T'avais vu juste, et moi, j'ai perdu la moitié de mes économies ! Oh, on suivait tout ça de très près, à peine sortis de l'université. Tiens, aujourd'hui le cours de GM a encore pris 38% ! Incroyable ! Ils ont trouvé un moyen technique pour récupérer l'eau qui s'évapore de leurs usines. La difficulté était d'avoir une surface suffisamment grande et de pouvoir récupérer l'énergie issue de la condensation. L'annonce à elle seule a suffi à affoler les principales places boursières ! Kinshasa a clôturé en hausse de trois points aujourd'hui, trois points ! Ça n'était pas arrivé depuis la création des unités de potabilisation individuelles.

Tu veux du vin, Sergueï ?

Oui, faut se mettre en appétit quand même ! Ces unités de potabilisation, au début c'était monstrueuses, ça prenait la moitié d'un garage ! Tu te rappelles de la tienne ?

C'est vrai ! J'avais du faire un vide grenier et jeter tout ce qui n'était pas parti pour pouvoir l'installer ce truc. Incroyable ! Monsieur, s'il vous plaît ! Une bouteille de Saumur. Fraîche !

Le serveur partit à la cave récupérer le Saumur. Depuis la raréfaction de l'eau et les lois cadres de l'OMA - l'Organisation Mondiale de l'Alimentation - sur la préservation des ressources agroalimentaires, l'utilisation du précieux liquide était très contrôlée et parcimonieuse, à l'échelle de la planète. Les importations de Mars étaient autorisées au compte-goutte par les têtes de l'organisation et uniquement lorsque le vote emportait la majorité. Ils paieraient leur bouteille une fortune. La consommation de Saumur était depuis

plusieurs générations maintenant chose luxueuse et enviée d'une génération qui l'avait connue beaucoup plus fréquente.

A la tienne, Bachir ! Ce resto est formidable, ça faisait longtemps que j'avais mis les pieds dans un endroit pareil. La première fois que tu m'en as parlé, j'y suis allé avec Celia, et on a craqué pour le lieu avant même d'y entrer. La façade en colombage, puis l'intérieur moderne façon Beaubourg avec les tuyaux de la clim et les lampes art déco, je serais curieux de savoir qui sait marier ça aussi bien. Elle connaît pourtant la déco, mais là elle était vraiment sciée. Faudra penser à demander ça au patron, tiens.

Peut-être un nordique. Ils passent du temps dans leur maison, et la déco ils connaissent. Ce que je préfère ici, c'est les photos encadrées qui rappellent l'art de vivre. Tiens, regarde celle-là : la poudre de cumin qui prend la lumière, les clous de girofle et les pétales de rose trémière... ça sent le soleil et la nature à plein nez. Je regarde ce cliché et je retrouve ma première femme, le sable chaud, ses goûts éclectiques et l'amour sucré qu'elle a laissé en moi. Son départ fut franchement amer, tu te rappelles, mais finalement il me reste ça d'elle : le soleil et sa vision épicée de l'existence. Elle ne tenait jamais en place ! Il est merveilleux ce Saumur.

Nos arrières grands-pères l'auraient peut-être trouvé banal ! Bon, trêve de nostalgie, tu prends quoi ?

Une terrine de vers d'Australie et sa sauce poivrée d'anis vert, ça passera très bien avec le vin. La brochette de cigales me tente, tu connais ?

Oui, c'est excellent mais si on veut poursuivre avec le Saumur, le carpaccio de boa me semble plus adapté. Selon l'arrivage du matin, ils l'accompagnent d'une salade de larves d'abeilles ou d'une mousse de gingembre, et ils t'envoient au ciel avec ça !

Depuis le doublement de la population mondiale, la nourriture et notamment les protéines devenaient un plaisir raffiné et réservé aux riches. Les exodes alimentaires de la première moitié du vingt-deuxième siècle n'avaient pas totalement enrayé les différences entre les continents et les biotechnologies n'avaient pas permis d'équilibrer l'offre et la demande. Le gaspillage, s'il était traqué, n'était néanmoins plus de mise. Les denrées périmées étaient écoulées au marché noir.

Dans ce restaurant, Samuel faisait un travail extraordinaire. Les places pour les seconds de cuisine ou même pour faire la plonge s'arrachaient, et il n'était pas rare de le voir lui-même orchestrer le recrutement à l'intérieur du resto l'après-midi, entre deux services. Il s'était fait lui-même et n'avait pas toujours la confiance nécessaire pour laisser quelqu'un d'autre s'occuper des entretiens. Choisir et connaître son équipe, c'était son credo. Pour la déco, c'était Armelia. Copine de galère quand ils avaient quinze ans. Maintenant quarante-sept. Ça fait un bout de chemin parcouru ensemble, et rien ne les séparait, pas même le silence, ni le sommeil. Jamais baisé ensemble. Amour platonique, amitié, homosexualité, ce que vous voulez. Ça ne les regarde pas. Lui avait commencé tout en bas, quitté le bahut trop tôt pour décrocher quoi que ce soit, commencer par la plonge et lorgner en douce ce qui se passe dans les cuisines, l'organisation, les mets, les condiments, l'eau, les sauces, les desserts. Passé maître dans l'art d'observer, socialement doué, il avait petit à petit grimpé les échelons et connu beaucoup de restaurants et brasseries différentes. Ici la clientèle était riche, lui gardait ses potes qui l'avait vu grandir, ne prenait pas la grosse tête. Il était maintenant à la tête de ce grand restaurant avec Armelia. Un seul. Ce n'est pas les opportunités qui avaient manqué pour en avoir un deuxième, mais s'éparpiller pour la gloire ou le fric, ce n'est pas son style.

Samuel fait de la bonne bouffe comme il aime le dire, cuisine simplement pour des gens riches, leur rappelle la terre et leurs origines, les papilles comme lieu de mémoire. Il apprend à l'occasion à ceux qui en ont un peu moins, de fric, comment on fait la cuisine et il leur transmet là son plaisir. Pas de médailles accrochées au mur, pas de légion d'honneur. La déco d'Armélia, le loft qu'elle avait choisi ici. L'arrière cuisine parfaite, le lieu hors de toute convenance, en pleine zone industrielle. Quelques baraques perdues autour du resto, c'est tout ce qu'il restait d'un village autrefois autrement habité, vaches et prairies, école unique pour enfants de trois à seize ans. Réhabiliter la vie en des lieux perdus, y creuser ses cernes et risquer son blé. Ça avait marché, bouche à oreille, rendez-vous d'affaires, puis finalement lieu de détente après le travail. La cave bien fournie n'y est pas pour rien. Quelques marches à descendre, Monsieur laisse souvent passer Madame pour prolonger le plaisir de l'attente, la découverte imminente des bouteilles alignées, des verres attendant l'aumône sur un fût, le crissement des graviers sous les souliers cirés. On repense aux anciens, fins connaisseurs. On oublie le chèque, on peut. On n'y est

pas forcé. La sommelière est belle mais très professionnelle, Madame n'est pas inquiétée.

Bachir demande au serveur quoi prendre, le carpaccio de boa est une bonne idée, mais le cake à la farine de fourmis accompagné de larves d'abeilles en soupe vaut largement le détour. Pour Sergueï, il conseille une brochette de grillons sud africains. Ces messieurs s'exécutent. Bachir est consultant pour une société de sécurité, Sergueï spécialiste des langages tribaux. L'exploitation des ressources naturelles passe par là. Les deux sont précurseurs dans leur domaine. Pour l'administration des mégapoles, Bachir fut le premier à commercialiser les drones de surveillance et leurs clones armés. Les échanges de données entre ces deux bestioles ne fonctionnaient pas correctement, le cryptage posait problème. Ses connexions avec quelques hackers surdoués l'avaient affranchi de ces soucis, puis offert ces marchés tranquillement, une fois le brevet déposé. Les tests furent montés dans la clandestinité, les résultats probants furent eux largement publiés. Sergueï, mère russe et père indien, parcourait la planète au gré des sols à explorer et des contrats d'exploitation à signer. N'importe quelle multinationale, n'importe quel client privé. Jamais de mensonge dans ses traductions, jamais d'arrangement. Le discours des tribus n'était jamais piétiné. Cet entêtement lui avait permis de décrocher une solide reconnaissance auprès des ONG, ce qui avait l'avantage pour ses employeurs de s'assurer une relative tranquillité dans leurs relations houleuses avec les médias, sans parler des ONG.

Cédric, tu te magnes s'il te plaît ! Les oignons ne seront jamais prêts pour la sauce, la table vingt-sept va attendre ! Allez !

C'est bon patron, je me dépêche, pas de soucis ! Tu penseras à la quatorze, qui attend son dessert, demande à Théo où il en est.

Marc, va voir la dix-huit ! Ces messieurs patientent avec le Saumur !

Ça s'active, en cuisine. Tout le monde à son affaire pour la préparation des plats du jour, personne en dessous ni au-dessus dans l'équipe. Sam et Armélia sont les bosses, pour le reste tout le monde est à la même enseigne. Chacun a sa spécialité, va chercher ses produits tôt le matin, l'entraide est de mise. Les engueulades aussi, mais c'est la vie qui règne, l'amour du métier, des choses bien faites et des clients qui se régalent. On y vient pour ça d'ailleurs, pas pour claquer son flouze et se faire voir. Les clients sont contents, reviennent. Pour l'ambiance aussi. Ce soir Samuel et

Armélia fêtent les cinq ans du resto, ils offrent pour l'occase une coupe de champagne à la fin du repas. En cuisine aussi, les équipiers ont prévu leur coup et mijoté une petite soirée pour ces deux-là. Départ au Havre et soirée sur les docks, finir à la plage ou au concert de funk et trip hop sur le remorqueur à quai. C'est leurs potes sur scène et la deuxième option semble bien partie, cocaïne et vodka après le service, demain le resto est fermé. Pause.

L'inspection des services vétérinaires entra discrètement, se fit introduire dans les cuisines. Samuel est demandé, on prend trois litres de l'eau utilisée ici pour les sauces, là pour cuire les aliments. Il sue à grosses gouttes, Samuel. L'eau de seconde classe coûte cher, celle de première classe nettement plus. Officiellement, il se fournit en eau de première classe. Elles ont toutes un traceur pour les identifier. Nanoparticules. Ça donne un goût légèrement amer. Officieusement, il importe clandestinement de l'eau de source. L'OMA n'apprécie guère le pillage de la ressource naturelle, surtout pour l'eau. Et l'organisation est très sévère, il le sait. Si les flics le prennent, il n'aura aucun moyen pour se défendre. La justice dans le domaine de la préservation des ressources naturelles a depuis longtemps oublié son sacro-saint principe de la présomption d'innocence. On a bien un avocat commis d'office à sa disposition, mais celui-là vous défonce, il est là pour l'administration, pas pour vous. Trois moyens de s'en sortir, pense Sam : courir. Bof. Payer. Tendu. Purger. Pas terrible. Bref, rien quoi. En cuisine, devant l'humeur de Sam, plus personne ne moufte. On utilise l'eau prévue pour la semaine prochaine. On verra bien. Silence. Bruits des cuillers qui se choquent contre les parois des casseroles, du gaz qui brûle, des portes battantes et des allées et venues du serveur. Samuel tourne en rond. Seule Armélia connaît la combine. Un trafic de flotte au marché noir disponible sur un des access points de la zone. Demander à quelqu'un d'autre de le faire. Connaître ses vices cachés, ce qu'il voudrait pas qu'on balance au cas où. Le lui faire savoir. Museler le doberman, l'envoyer prendre la flotte, l'argent en poche. Il est toujours revenu, la confiance règne maintenant. Lui touche sa part, et garde la main sur son trafic de MDMA.

La bringue fut faite malgré tout.

Deux jours plus tard. Samuel comparaît devant le juge. Garde à vue préalable de quelques heures, histoire de mettre le prévenu en condition. Ils savent faire ça dans la maison, c'est une tradition bien ancrée, faire tourner le sinoquet des gens qui arrivent déjà retournés. Sauf certains, mais ceux-là leur cas ne se règle pas en quelques heures de garde à vue. Toute une vie n'y suffirait pas.

Deux ans de prison ou quatre vingt mille world united dollars (W.U.\$.), à choisir. Voilà pour le verdict. La presse se chargerait de couler sa réputation comme elle l'avait fait avec d'autres.

Deux heures après, Samuel reçoit un message d'Armélia : *on ne va pas se faire baiser comme ça. Sors tes dents, Sam. J'ai une idée.*

Sam est vidé, il a envie de rien. Il s'arrête prendre un café à la sortie du tribunal. Le resto est fermé jusqu'à nouvel ordre. Armélia l'a toujours surpris. Son côté offensif, il adore, c'est juste ce qui lui manque. Lui partirait. Le smartphone orwellien dans l'eau de la baignoire. Du liquide, un billet d'avion, un faux passeport. Un bye-bye en règle sans adieux pour cinq mille W.U.\$. Elle, regarde la situation, en fait tranquillement le tour, assise dans son appart à boire le thé, pèse, analyse, développe, monte ses plans. Celui-là est pas mal. Elle se rappelle, voilà plusieurs années, d'un éleveur puni de trois ans de prison pour avoir laissé une de ses vaches accoucher en plein herbage. Il n'avait pas enregistré le veau, laissé la mère et le petit vivre au milieu des prés. Les services vétérinaires l'avaient lourdement sanctionné. Dès le début de sa peine, des soutiens s'étaient fédérés pour cet éleveur, tant et si bien que la question du contrôle total des naissances bovines fut à nouveau sur le devant de la scène pendant plusieurs jours, obligeant le ministre de la préservation des ressources à intervenir. Le cas de cet éleveur serait reconsidéré, un débat public de trente minutes aurait lieu sur le sujet du contrôle des naissances bovines et son potentiel assouplissement pour les éleveurs montagnards bio disposant d'au moins trois hectares d'herbage. Cet éleveur entrait bien dans le cas. Il était aussi le seul.

Armélia sait que leur resto est unique en son genre, il est aussi largement reconnu. Ils jouent la carte de la qualité, de nombreuses personnalités le fréquentent. Il est possible de passer à l'offensive. Ils avaient choisi cette eau de source pour son goût, elle faisait le bonheur des clients. La consommation s'élève à cent litres par semaine. Une petite fortune au marché noir. La source s'écoule en permanence vers la mer, une goutte d'eau en moins dans l'océan. Les multinationales qui organisent le pillage pour les pays développés. Les papilles des clients gâtées depuis des temps immémoriaux. Le succès du restaurant. Malgré les risques, elle décide de pousser de ce côté-là. Dans deux jours, Samuel aura sa carrée à la prison du Havre. Armélia l'informe plus clairement, obtient des soutiens, affiche sur le resto à côté de l'annonce de « fermeture pour non respect des règles sanitaires » le lien vers sa page Internet, passe à la radio d'abord locale puis nationale,

développe sa thèse à la télé, fait connaître sa cause. Les flics reniflent un problème sur l'approvisionnement en eau. Samuel en affranchit Armélia, qui se renseigne précisément sur le lieu de provenance de l'eau de source, puis évoque des allers-retours quotidiens éreintants pour approvisionner aux clients une eau de qualité non stockée. Ça évite les embrouilles avec le fournisseur. Leur version passe comme une lettre à la poste. Le siphonage des ressources de l'Etat par les groupes privés n'y est pas étranger, moins de monde chez les poulets pour enquêter. Samuel fera quinze jours de taule. Aura donné quelques ficelles sur le métier à son compagnon de cellule, passionné de cuisine. Un peu de soleil au milieu du gris. Autorisation leur est donnée de prélever à la source considérant qu'ils sont seuls utilisateurs. En contrepartie, le prix de vente fixé par l'OMA, la consommation limitée à cent litres par semaines. Le restaurant rouvre ses portes. Le fournisseur est oublié. Les inspecteurs des services vétérinaires avalent la dragée.

Le soir de l'ouverture, deux étudiants défoncés au MDMA squattent le trottoir d'en face. Quinze litres d'eau de troisième classe pour fabriquer un comprimé, nanoparticules, perturbateurs endocriniens et résidus toxiques inclus. Eux n'en ont rien à foutre de la qualité du Saumur et de la ripaille dans ce resto. Samuel ferait bien quelque chose pour eux. Une autre fois. Il faut cuisiner ce soir, puis régaler. Champignons, boas et scarabées.

