

*Il pleuvait ce jour-là lorsqu'elle s'est levée.*

*« Ah ! au fait quel jour sommes-nous ? » se dit-elle.*

*« Vendredi 13 ?! Zut ! »*

*Elle n'aimait pas les vendredis 13 qui lui réservaient toujours des surprises.*

*De fort mauvaises surprises !*

Et c'était malheureusement le cas une fois encore, et Léonie en était littéralement malade, car aussi loin que remontaient ses souvenirs, chacun des vendredi 13 qu'elle avait vécus ne lui avait apporté que des ennuis, des problèmes, des misères, des chagrins, des incidents...

Elle se rappelait ses chutes de vélo, toute jeune, et ces chagrins d'amour, et ces échecs aux examens, au permis de conduire, ses maladies, tous ces ennuis qui pour sa mémoire étaient devenus des grands malheurs et tous, croyait-elle faussement par ailleurs, un vendredi 13 !

Et aujourd'hui cette journée était déjà extrêmement particulière et source de grosse angoisse pour Léonie, car son métier était la cuisine, pas la gargote digne du « Tord-boyaux » de Pierre Perret, pas le camion pizza-sandwich-kebab-croque-monsieur tout plein d'odeur de frites, pas la cuisine de collectivité aux marmites énormes et au personnel vêtu quasiment de scaphandres, non !

Léonie était cheffe, elle avait tenu à être appelée ainsi, et non à pas adopter le trop masculin qualificatif de chef qui lui évoquait des émissions télévisées soi-disant culinaires qu'elle avait en sainte horreur.

Et ce titre mérité, elle l'avait gagné de haute lutte depuis qu'elle avait gravi tous les échelons du métier dans les cuisines de praticiens renommés mais fort peu prévenants ni attentionnés envers le personnel subalterne, même en la personne de Léonie qui assurait son rang et ses responsabilités de façon courageuse et en avait enfin reçu les lauriers par ce titre et ce métier passionnant mais épuisant de cheffe de cuisine.

Car dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques, une des passions dévorantes de quelques artistes incompris amoureux fous des épices et des légumes anciens les pousse inconsidérément à trouver encore et toujours des mélanges audacieux et des textures téméraires, pour briller dans le petit monde déjà étincelant des chefs...

Une fois par an, dans ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, après tout, c'est la panique collective, l'anxiété folle, le grand chambardement, l'angoisse sourde et l'alarme générale chez les artistes de la gourmandise de haute volée.

Et c'est justement aujourd'hui, en ce jour maudit où tout devrait s'arrêter partout, cesser de fonctionner, immobiliser toute circulation, stopper toute transaction, paralyser tout mouvement, sous peine de prêter le flanc à cette désastreuse infortune, cette calamité dont on ose à peine prononcer le nom : Vendredi 13 !

Alors, dans la cuisine où officie Léonie, on tremble lamentablement autour des pianos, on a des coliques abominables au-dessus des mandolines, on transpire abondamment du côté des courgettes violon, on pleure convulsivement en épluchant les oignons grelots, on stresse douloureusement à côté des tambours des esoreuses à salade, on s'alarme beaucoup en recomptant les flûtes, on s'embrouille fortement en abîmant les cornets au jambon, on frissonne fiévreusement en triant les trompettes des morts, on geint pitoyablement en écosant les flageolets, on frôle la consternation en essayant la batterie de cuisine.

Car la brigade entière, qui devrait orchestrer ce repas de sa façon habituellement si remarquable, est tendue comme un fil à couper le beurre, chamboulée comme une poule qui trouve une pince à escargots, perturbée comme une jeune fille qui viendrait de croiser Georges Clooney, pas à prendre avec des pincettes à cornichons...

Et c'est bien Léonie qui est en mesure de donner le « la » à tout cet ensemble qui doit absolument s'accorder pour travailler le plus harmonieusement possible !

Et, bien entendu, dans ce cas, aucune répétition n'est à prévoir, une seule prise...

La raison de tout ce remue-ménage, c'est que la cheffe attend incessamment la visite réputée inopinée de l'inspecteur forcément chafouin du fameux guide des vrais gourmets.

C'est lui seul qui pourra ou non lui remettre l'emblème tant envié de la réussite gourmande, le symbole tant espéré de la victoire sybarite, l'image même du triomphe gastronomique, symbolisés par les deux fourchettes du Gros et Mollo, fabuleuse récompense d'une carrière dont rêve chaque nuit tout cuisinier digne de ce nom, qui a élevé peu à peu sa pratique au niveau d'un art apprécié des seuls vrais connaisseurs.

Si elle ne les obtient pas, ces deux fourchettes, ce sera pour elle un déshonneur éternel,

une opprobre sans fin, une indignité sans nom, une ignominie interminable, la honte à perpétuité, elle n'ira plus qu'en rasant les murs, ne se regardera plus jamais dans un miroir, n'aura plus d'estime pour elle-même.

Si on les lui accorde, en revanche, c'est la gloire assurée, les lauriers indubitables, le prestige établi, la notoriété irrécusable, la célébrité avérée, le renom garanti sur facture, des interviews télévisées, des espérances énormes de fortune en marche.

Depuis un mois déjà la pauvre cheffe dépérit, elle sèche de l'intérieur comme une noix hors d'âge, elle flotte dans sa belle veste blanche comme un haricot sec dans sa cosse, elle s'étirole, elle devient transparente à force de trop de pâleur.

Elle qui était si gourmande il y a encore quelques semaines, elle ne mange plus vraiment, elle grappille, elle émiette, elle picore...

Elle qui aimait tant le bon vin, il y a de cela quelque temps, elle ne boit plus vraiment, elle goûte à peine, elle mouille un peu la langue, elle *têtouille*...

Elle qui avait un sommeil de plomb, il n'y a pas trois semaines, elle ne dort plus vraiment, elle s'assoupit, elle somnole, elle s'éteint...

Oui, pour avoir circonvenu financièrement un obscur employé du guide Gros et Mollo, elle sait désormais que la visite des inspecteurs est pour aujourd'hui...

...et aujourd'hui, elle ne se sent pas bien, elle est vraiment très mal, pour ne pas dire au bord du gouffre !

Et ce vendredi 13 qui n'arrange rien, qui allume dans un coin de sa tête un panneau lumineux qui flashe en rouge toutes les dix secondes : C'EST FOUTU !

Alors elle est au milieu de tout son personnel, elle fait semblant d'être en forme, d'y croire, mais si elle ne faisait pas sur elle-même l'effort d'un contrôle surhumain, elle verserait une larme amère.

Pour l'occasion, des ordres très stricts, très clairs, ont été donnés à tous sur un ton solennel et avec une certaine componction par le directeur en personne, revenu spécialement pour cela tout bronzé d'un voyage professionnel aux Maldives.

Ils concernent tout l'éventail du personnel, du premier des premiers maîtres d'hôtel au dernier des plongeurs, celui des marmites, en passant par les vrais concernés, les cuisiniers :

Du tact, de la mesure, de la qualité, de la courtoisie, du professionnalisme, du sourire,

de l'accueil, du talent, du soin, en résumé : de la classe, pas le moindre pet de travers !

Il y va de la réputation *ad vitam æternam* de toute la maison.

Midi. Un couple un peu banal pour le style de l'établissement s'installe.

Jeunes, à l'aise, le sourire.

Lui, en jeans et tee-shirt sport, elle en bermuda et chemisette.

Ils commandent des plats différents, ne boivent que de l'eau et *s'entregoûtent* les mets à petites *fourchettées* gourmandes.

Mis en éveil, le chef de rang, un vieux de la vieille qui a perçu le manège dès le service de la mise en bouche alerte aussitôt la cuisine à grands roulements de grosse caisse...

Ce sont eux, aucun doute !

La cheffe, pâlichonne, se demande pour la millionième fois pourquoi elle a choisi ce putain de métier et essaie en vain de garder l'esprit clair.

Mais dans ce contexte épouvantable de vendredi 13, c'est infaisable !

À une autre table, un trio d'homosexuels probables a posé en évidence un guide Michelin près d'une assiette.

La cinquantaine grisonnante et un tantinet bleutée par reflets. L'œil partout...

Ils se font expliquer très longuement par un maître d'hôtel halluciné et fortement mal à l'aise les compositions exactes des diverses propositions de la carte, à grands renforts presque exagérés de battements de paupières, de mains retournées et de sifflements sur les " S ".

Le maître d'hôtel, catastrophé mais sûr de lui, annonce la triplette à la cuisine à grand fracas de trompette de cavalerie...

Ce sont elles, il en est certain !

La cheffe, pâlotte, est en train de se dire que deux tables à soigner, c'est vraiment pire que la galère, qu'elle aurait été quand même moins idiote d'ouvrir une épicerie de quartier ouverte la nuit.

Mais il est trop tard pour y penser, ma cocotte, tu es en cuisine et c'est vendredi 13, se répète t-elle sans arrêt !

Un leitmotiv épuisant qui ne contribue pas à ce qu'elle soit sereine.

Dans un coin opposé, deux couples d'âge mûr et relativement distingués choisissent soigneusement les vins et mettent le pauvre sommelier à l'épreuve tout en dialoguant

complaisamment entre eux et à haute voix sur de précédentes expériences gastronomiques apparemment nombreuses et variées.

Le sommelier, perturbé par tant de savoir, persuadé que ce sont eux, dénonce les clients à la cuisine avec un vacarme de clairon et de cors de chasse...

Ces quatre là en sont, il en mettrait son limonadier au feu !

La cheffe est maintenant blême, trois tables, c'est quasiment Mission Impossible, elle ne peut pas veiller à tout, pourquoi ne va t-elle pas de ce pas ouvrir une pailote en Corse ou un camion à frites sur une plage de Belgique ?

La brigade au complet est sur le qui-vive, sous tension, la cheffe est livide, presque verte, elle travaille au radar, elle est comme dans un brouillard qui lui trouble la vue.

C'est pire qu'un champ de bataille, cette foutue cuisine.

De la casserole abandonnée partout, du fouet en pagaille, des poêles empilées, du torchon et de la toque volant dans tous les coins !

On surveille avec inquiétude la moindre *surcuisson* d'un dixième de degré.

On traque à la loupe la plus petite tache de sauce à la truffe sur la mirifique assiette.

On guette en groupe le plus minuscule déplacement d'un brin de ciboulette savamment noué posé en garniture.

On soutient par la pensée la cheffe qui dispense d'un doigt inquiet la dernière pincée de poussière exotique en guise de signature magistrale.

Et puis, à peine la dernière assiette du dernier dessert enlevée, on revit enfin, dans cette atmosphère surchauffée et humide, au beau milieu d'un capharnaüm abominable de casseroles salies.

On reprend pied peu à peu, on ose enfin parler, on respire doucement, on rit un peu, on a pris au moins dix ans.

La cheffe va presque en titubant jusqu'aux toilettes pour se redonner un coup de jeune. Elle en profite pour se changer, sa veste est à tordre, son tablier dans un état innommable.

Pour un peu, elle se viderait avec l'eau du lavabo.

La voici maintenant impeccable, si jamais on la demande en salle...

Et justement, on la prie de monter. Elle croit savoir pourquoi.

Le personnel de service a les yeux au ras des godasses, pas un d'entre eux ne veut ou ne

peut ou n'ose croiser le regard implorant de la cuisinière anxieuse.

Elle est prête à affronter cet envoyé du diable, qui habituellement fait son rapport de façon anonyme.

S'il demande à la voir, c'est que le catastrophique pouvoir du vendredi 13 va lui valoir une doléance publique, une plainte à propos d'un cheveu oublié sur les pois gourmands, une réclamation quant à la cuisson des deux carottes miniatures accompagnant la minuscule darne de sardine servie dans la farandole des entrées.

Non, ce n'est pas à cause de cette noisette posée à l'envers sur le prétentieux dessert ?

On lui désigne une table d'angle où est assise une dame assez âgée, passe-partout et presque insignifiante à cheveux roses et grand sac fourre-tout où elle farfouille en cherchant visiblement quelque chose.

Elle prie gentiment la cheffe de s'asseoir et lui présente du geste auguste du semeur de semonces sa carte d'inspecteur du guide Gros et Mollo.

Elle se sent d'un coup défaillir, elle a l'impression de manquer d'air, elle sent tout son sang s'évaporer, elle voudrait que brusquement le sol s'ouvre sous son siège et qu'elle y tombe très loin et que ça se referme très vite et qu'on l'oublie là longtemps, longtemps, toujours.

Elle va s'en aller, c'est sûr, demain elle divorce, elle quitte le pays, c'est décidé, elle va s'engager dans l'Armée du Salut ou bien partir élever des bisons dans un coin secret du Canada, ou alors faire la pizzaïolo à Capri.

La mamie ouvre la bouche et lui crie :

— Lève-toi, chérie, c'est l'heure, tu m'as demandé de te réveiller tôt, c'est aujourd'hui que tu as la visite de l'inspecteur Gros et Mollo ! Et en plus, il pleut, et tu sais quoi, chérie, tu vas passer une journée d'enfer, on est vendredi 13 ! Allez, debout ! On y croit !

Merde, se dit la cheffe malpolie et embrumée, encore ce cauchemar, ça n'en finira donc jamais.

Elle voudrait mourir là, tout de suite, maintenant, dans son lit...

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques de ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, c'est la panique collective, le grand chambardement, l'angoisse sourde, l'alarme générale.